



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

INFORMAÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

ATENÇÃO: Após a disputa de lances, o(s) licitante(s) “provisoriamente vencedor(es)” será(ão) convocado(s) para que apresente(m) sua(s) proposta(s) ajustada(s) ao valor negociado ou ao seu último lance, no prazo de até 03 (três) horas.
A proposta escrita deverá contemplar informações como o CNPJ da empresa participante, o CPF do sócio majoritário, bem como telefone para contato.
O envio da proposta de preços e demais documentos deverão ser realizados exclusivamente através do sistema eletrônico.
Quando o pregão requerer a apresentação de amostras, o licitante convocado deverá encaminhar o produto ao endereço indicado neste edital, no prazo estabelecido, devendo, imediatamente, fazer prova do envio mediante a juntada de comprovante junto ao sistema Licitações-e.
Em caso de apresentação de amostra, a amostra deverá estar devidamente identificada com informações como o nome da empresa responsável, número do pregão eletrônico, lote e nome do pregoeiro da disputa.
Os documentos de habilitação deverão ser enviados pelo licitante provisoriamente vencedor (já classificado) exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em formato digital, de forma individualizada para cada lote participante, <u>somente após a convocação</u> pelo condutor do certame.
A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira requisitada no termo de referência e edital, e qualificação técnica (quando for o caso), deverá ser apresentada com data válida à época da abertura do certame, ainda que a convocação ocorra em período ulterior ao término da disputa licitatória.
A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, após a declaração do vencedor, no prazo de até 15 (quinze) minutos, sob pena de preclusão, ao passo que o rito recursal deverá seguir os regramentos do edital e legislação em vigor.
A peça recursal e contrarrazões deverá ser anexada no portal do Licitações-e, no mesmo local onde é inserida a proposta de preços e os documentos de habilitação. Todavia, caso a plataforma não permita a inclusão do documento, é necessário que a peça seja protocolada e recepcionada através do SEI - Sistema Eletrônico de Informações. Nesse último caso, sugere-se contato com o protocolo dessa SESAB para orientação quanto a formalização do processo. E-mail para Abertura de Processo:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

sesab.protocolo@saude.ba.gov.br, telefone: (71) 3115-8343. As peças poderão ser encaminhadas conjuntamente para o e-mail do pregoeiro responsável, de acordo com as informações constantes no edital.

As empresas vencedoras do lote de ampla participação que aceitem assumir o(s) lote(s) destinado(s) à participação exclusiva de ME/EPP que tenha(m) sido fracassado(s)/deserto(s), por força do art. 8º, §2º do Decreto nº 12.678/2011, NÃO estão dispensadas da apresentação de amostra, acaso seja este um requisito do edital.

Acaso a licitação exija a apresentação de amostras, a empresa que manifeste o desejo em compor o cadastro de reserva, também deverá apresentar a amostra atinente ao lote do seu interesse.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

EDITAL

- (x) Contratação delegada
() Sistema de Registro de Preços - SRP

COMPONENTES DO EDITAL

I. PREÂMBULO

II. PARTE FIXA

- (x) GERAL (Contratação Delegada e SRP)
() SEÇÃO ESPECÍFICA DO SISTEMA DO REGISTRO DE PREÇOS (SESRP)
(ANEXO – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

III. TR/HABILITAÇÃO

IV. MINUTA DE CONTRATO

V. ANEXOS DO EDITAL

- (x) Modelo de procuração
() Modelo de declaração por ME e EPP de limitação de celebração de contrato (art. 4º, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)

I. PREÂMBULO

1. Regência legal:

Esta licitação obedecerá as disposições da Lei nº 14.634, de 28 de novembro de 2023, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, das normas gerais da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como do Decreto nº 22.885, de 20 de junho de 2024, e do Decreto nº 22.888, de 26 de junho de 2024, e respectivas alterações.

2. Requisito de participação:

2.1 Inscrição no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia /SAEB

Serão admitidos a participar desta licitação os interessados, **inscritos ou não** no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia, que atenderem a todas as exigências contidas no instrumento convocatório, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

2.2 Tratamento diferenciado e simplificado (ME e EPP)

(X) Ampla Participação

(X) Serviços – Sem reserva de cota

2.2.1 Na concessão do tratamento diferenciado e simplificado, deverá ser observado o disposto no art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.3 Consórcio

2.3.1 A definição quanto à participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio observará o disposto no Termo de Referência/Habilitação.

3/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

3. Processo administrativo - Órgão/entidade e setor: SESAB

019.5249.2024.0145677-17

4. Modalidade/número de ordem:

(X) Pregão eletrônico **nº 232/2025**
 ID- 1068756

4.1 Modo de disputa

- () Aberto
(X) Aberto e fechado
() Fechado e aberto

4.2 Intervalo mínimo de diferença entre lances (degrau de valor ou percentual):

- (X) Sim (conforme orçamento estimado em planilha constante do TR/Habilitação)
() Não

5. Critério de julgamento:

- (X) Menor Preço () Por item
 () Por lote
 (X) Global

() Maior Desconto () Por item
 () Por lote
 () Global

6. Objeto da licitação/Codificação no Certificado de Registro – SAEB:

Contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar preparada nas dependências do Hospital Geral Prado Valadares - HGPV e Hospital Geral de Ipiáú – HGI.

Família: 01.28

Código: Conforme termo referência.

7. Ordem de fases da licitação:

- (X) Na presente licitação, a fase de habilitação **sucedirá** as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
() Na presente licitação, a fase de habilitação **antecederá** as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, conforme **ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes**, na forma do §1º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. Agendamento da vistoria, quando exigível no TR:

Responsável pelo agendamento de visita técnica Hospital Geral Prado Valadares:

Servidor Responsável: Nadjane Alves de Souza

Endereço: Rua São Cristóvão, s/n, Centro – CEP: 45.200-000 - Jequié - Ba

Horário: segunda a sexta-feira, das 09 horas às 17 horas.

Tel.: (71) 98833-2905 E-Mail: nadjane.souza@saude.ba.gov.br



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Responsável pelo agendamento de visita técnica Hospital Geral de Ipiaú:

Servidor Responsável: Kayla Santos Chagas

Endereço: Av. João Durval Carneiro s/n - Bairro Santana - CEP: 45570-000, Ipiaú - Ba

Horário: segunda a sexta-feira, das 09 horas às 17 horas.

Tel.: (73) 99142-4944 E-Mail: kayla.chagas@saude.ba.gov.br

9. Meio de acesso à íntegra do edital e anexos:

9.1 Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), portal *Comprasnet.BA* e <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

10. Local, dia e hora para recebimento das propostas e documentos e início da sessão pública da licitação:

Site: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

Recebimento das propostas: **das 09:00 horas do dia 05/05/2025, às 10:00 horas do dia 07/05/2025 horário de Brasília**

Início da sessão pública: **às 10:00 horas do dia 07/05/2025 horário de Brasília**

11. Impugnação e pedido de esclarecimento:

11.1 A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados por petição junto ao Sistema Eletrônico de Informação – SEI, ou por mensagem no correio eletrônico (e-mail:) jessica.queiroz@saude.ba.gov.br e fabiola.cordeiro@saude.ba.gov.br.

12. Disponibilização de vista dos autos:

12.1 O licitante deverá solicitar o acesso aos autos, o qual será concedido por meio de envio de *link* para o correio eletrônico (e-mail).

13. Controle prévio de legalidade ou dispensa de análise jurídica individualizada

(x) Declaro que o controle prévio do processo licitatório foi realizado pelo órgão de assessoramento jurídico, conforme o Parecer nº PA-NSESAB-018-2025

14. Responsável pela consolidação das informações, componentes e anexos na minuta de edital, e meio de contato:

Servidor responsável e portaria de designação: **Jéssica Clarissa dos Santos Gabriel Queiroz** – designada (o) através da Portaria nº. 1.169 de 29 de novembro de 2024 - publicada no Diário Oficial do Estado = DOE de 03/12/2024

Endereço: 4ª avenida, nº. 400, Plataforma VI, Lado "A", Térreo, Diretoria de Licitações – DL - Centro Administrativo da Bahia – CAB – Salvador/Bahia – CEP – 41.745.002 CNPJ: 05.816.630/0001-52

Horário: 08:30 às 12:00 e 13:30 às 17:30 Tel.: (71)3115-4195/ 3115-9677

email: jessica.queiroz@saude.ba.gov.br e fabiola.cordeiro@saude.ba.gov.br



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Local e data:
Assinatura/matricula:



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

II. PARTE FIXA

(x) GERAL

1. RITO PROCEDIMENTAL

1.1 O rito procedimental da presente licitação seguirá o disposto nesta Parte Fixa, relativamente à operacionalização das fases do procedimento da licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica.

1.1.1 Para fins deste Edital, considera-se responsável pela licitação o agente de contratação ou comissão de contratação a quem compete a condução do procedimento licitatório.

1.1.2 No caso de pregão, o agente de contratação será designado pregoeiro.

1.2 Na presente licitação será observado o que se segue:

- a) os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;
- b) os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional; e
- c) o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;
- d) será disponibilizado o acesso aos documentos que compõem a proposta e os documentos de habilitação apresentados no processo licitatório.

2. ORDEM DAS FASES DA LICITAÇÃO

2.1 A realização da licitação pelo critério do menor preço ou maior desconto observará as seguintes fases sucessivas:

- a) preparatória;
- b) divulgação do edital de licitação;
- c) apresentação de propostas e lances;
- d) julgamento;
- e) habilitação;
- f) recurso; e
- g) homologação.

2.2 Na hipótese de inversão de fases, desde que observados os requisitos do art. 17, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, e que seja disponibilizada a funcionalidade no sistema eletrônico, a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 O site, dia e hora para recebimento das propostas e início da sessão pública estão indicados no Preâmbulo deste Edital.

3.1.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

3.1.2 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.

3.2 O licitante deverá credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame.

3.2.1 O credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes à licitação.

3.2.2 O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo o licitante responsável por todos os atos praticados.

3.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4 Não poderão disputar esta licitação:

- a) aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- c) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- d) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- e) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- f) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- g) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- h) agente público do órgão ou entidade licitante;
- i) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.4.1 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.5 O impedimento relativo a pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.6 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as alíneas "b" e "c" do subitem 3.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

3.8 O disposto nas alíneas "b" e "c" do subitem 3.4 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.10 As vedações de que tratam a alínea h do subitem 3.4 e o subitem 3.4.1 se estendem a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, conforme o §2º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. Os licitantes cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública no Preâmbulo do Edital.

4.2 Na hipótese de inversão de fases, os licitantes encaminharão os documentos de habilitação simultaneamente com o cadastramento da proposta, na forma e no prazo estabelecidos no subitem 4.1.

4.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema eletrônico:

- a) a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- b) o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes deste Edital;
- c) a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema eletrônico, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
- d) o cumprimento do disposto no inc. VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- e) o cumprimento dos requisitos para habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências de deste Edital.

4.3.1 Ao cumprir o disposto nas alíneas "b" e "e" do subitem 4.3, o licitante automaticamente declara:

- a) a aceitação de todas as condições dos anexos deste Edital;
- b) que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo, nos termos do §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- c) não possuir empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incs. III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal;
- d) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do inc. IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3.2 Para os fins da alínea "b" do subitem 4.3, além das disposições constantes no Termo de Referência e na minuta do contrato, será também considerada condição geral da contratação, não possuir, a contratada, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos dos incs. III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal.

4.4 O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

4.5 A falsidade de qualquer declaração de que trata o item 4 sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital, na Lei Federal nº 14.133/2021 e as referidas na Lei nº 14.634/2023.

4.6 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e, quando for o caso, os documentos de habilitação, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7. Na hipótese de inversão de fases, os licitantes poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema eletrônico, até a abertura da sessão pública.

4.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante.

4.9 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema eletrônico, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá as seguintes regras:

- a) a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- b) os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata a alínea "a" deste subitem.

4.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema eletrônico, o valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado:

- a) valor superior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- b) percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.9 possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.12 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5. DO CONTEÚDO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá elaborar a sua proposta em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência.

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 Com a apresentação da proposta, o proponente assume o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.5.1 Os licitantes devem respeitar os preços máximos fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou constantes de tabela de preços referenciais.

5.5.2 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço resultante da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou constantes da tabela de preços referenciais.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

5.6 Somente será admitida a indicação da tributação relativa ao Simples Nacional pelos licitantes que explorem as atividades de serviço de vigilância, limpeza ou conservação, de forma exclusiva ou em conjunto com outras atividades que não tenham sido objeto de vedação à inclusão no Simples, conforme previsto no art. 17, §1º, c/c art. 18, §5º-C, inc. VI, da Lei Complementar nº 123/2006, devendo observar, ainda, no que respeita ao serviço de vigilância, o disposto na Lei Federal nº 14.967, de 9 de setembro de 2024.

5.7 Nas licitações destinadas à contratação de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva que não sejam de serviço de vigilância, limpeza ou conservação, o licitante incluído no Simples Nacional deverá formular proposta considerando a tributação comum aplicável aos serviços, sob pena de desclassificação.

5.7.1 Na hipótese do subitem 5.7, o licitante que venha a ser contratado estará sujeito à exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, em face do disposto no art. 31, inc. II, da Lei Complementar nº 123/2006.

5.7.2 O pedido da exclusão do Simples Nacional deverá ser feito no prazo previsto no art. 30, §1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123/2006, devendo a contratada apresentar cópia do ofício encaminhado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de recebimento, como condição para recebimento da primeira fatura da prestação dos serviços.

6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E FORMULAÇÃO DE LANCES

Sessão pública

6.1 A abertura da licitação se dará automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no Preâmbulo deste Edital.

Lances

6.2 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico.

6.3 Poderá ser fixado intervalo mínimo de tempo a ser observado entre as ofertas de lances.

6.4 Ressalvada a hipótese de parametrização referida no subitem 4.9, é vedado ao licitante apresentar seus lances de forma sucessiva, padronizada, intermitente, simultânea ou em intervalos de poucos segundos entre eles, ou de outros mecanismos indicativos da utilização de software lançador "robô".

6.4.1 Se inobservada a vedação estabelecida neste subitem, o responsável pela licitação desclassificará a proposta e determinará a consequente abertura de processo administrativo para apuração do ilícito.

6.5 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.6 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.7 Quando for constatado o oferecimento de lances com variação insignificante, poderá ser aplicado intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta (degrau).

6.7.1. O degrau deverá ser aquele indicado no Termo de Referência.

6.8 Caso o sistema eletrônico disponibilize essa funcionalidade, o licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema eletrônico, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.9 Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6.10 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.11 Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6.12 Caso, durante a desconexão do sistema eletrônico para o responsável pela licitação, ocorra o encerramento da disputa, o responsável pela licitação dará prosseguimento aos atos do certame somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação deste Edital.

6.13 Caso não sejam apresentados lances, o julgamento será feito com a proposta inicial.

6.14 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

Modo de disputa "aberto"

6.15 No modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.15.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.15.2 A prorrogação automática da etapa de lances de que trata o subitem 6.15.1 será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.15.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances, segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado.

6.15.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pela licitação poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.15.5 Após o reinício previsto no subitem 6.15.4, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

Modo de disputa "aberto e fechado"

6.16 No modo de disputa "aberto e fechado" os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.16.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.16.2 Encerrado o prazo previsto no subitem 6.16.1, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado, e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.16.3 No procedimento de que trata o subitem 6.16.2, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.16.4 Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste subitem, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6.16.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado.

Modo de disputa "fechado e aberto"

6.17 No modo de disputa "fechado e aberto" somente serão classificados para a etapa da disputa aberta, com a apresentação de lances públicos e sucessivos, o licitante que apresentou a proposta de menor preço ou de maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério de julgamento adotado.

6.17.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem 6.17.0, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.17.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.17.3 A prorrogação automática da etapa de lances de que trata o subitem 6.17.2 será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.17.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances, segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado.

6.17.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pela licitação poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.17.6 Após o reinício previsto no subitem 6.17.5, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.

Empate ficto

6.18 Em relação aos itens de ampla participação, será observado o que se segue:

6.18.1 O sistema eletrônico identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de se aplicar o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.18.2 Nas condições do subitem 6.18.1, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem no intervalo percentual de até 5% (cinco por cento), tratando-se de pregão eletrônico, ou de até 10% (dez por cento), tratando-se de concorrência eletrônica, relativamente à proposta mais bem classificada, serão consideradas empatadas com a primeira colocada (empate ficto).

6.18.3 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, nos termos do subitem 6.18.2, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ou em percentual de desconto superior ao da primeira colocada, conforme o critério de julgamento adotado, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema eletrônico, contados da comunicação automática.

6.18.4 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais microempresas ou empresas de pequeno porte, em situação de empate ficto, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6.18.5 No caso de equivalência dos valores ou dos percentuais de descontos apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, conforme o critério de julgamento adotado, que se encontrem nos intervalos percentuais estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18.6 Se não ocorrer o desempate, prevalecerá a melhor oferta inicial.

Empate real

6.19 Ocorrendo empate real, será observado o procedimento a seguir definido.

6.19.1 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.2 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, nesta ordem:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal nº 14.133/2021;
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme o art. 4º, §§1º a 3º do Decreto nº 22.665/2024;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2.1 A comprovação do desenvolvimento de ações de equidade e de programa de integridade a que se referem a alínea "c" e "d" deste subitem será feita de forma documental, mediante diligência do responsável pela licitação.

6.19.3 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no Estado da Bahia;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

6.19.4 Se, após observados os subitens 6.19.2 e 6.19.3, não houver desempate, será realizado sorteio entre os licitantes, vedando-se qualquer outro critério.

Sorteio em ato público

6.20 A realização de sorteio, nas hipóteses previstas neste Edital, será realizada em ato público, para o qual os licitantes serão convocados, e do qual será lavrada ata específica.

6.20.1 Não sendo possível, por razões de ordem operacional, a realização do sorteio por meio do sistema eletrônico, deverá ser designada a realização de ato público presencial, assegurado o acompanhamento e a manifestação por videoconferência ou outro meio idôneo.

6.20.1.1 Na hipótese do subitem 6.20.1, o responsável pela licitação deverá juntar aos autos do processo licitatório no Sistema Eletrônico de Informações – SEI a gravação da sessão pública em áudio e vídeo, nos termos dos §§2º e 5º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.20.1.2 O link da gravação, para fins de disponibilização aos interessados, constará de despacho do responsável pela licitação.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Chat para troca de mensagens

6.21 Ao final da disputa de lances, o sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o responsável pela licitação e os licitantes.

6.22 O responsável pela licitação concederá o prazo de 3 (três) horas para envio da proposta readequada ao último lance ofertado.

6.22.1 No caso de licitação em que o procedimento exija apresentação de planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, estas deverão ser encaminhadas pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar, sob pena de não aceitação da proposta.

6.22.2 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante mais bem classificado deverá apresentar, por meio eletrônico, conforme o critério de julgamento adotado, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo que integra o Termo de Referência, bem como com o detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores readequados ao valor final da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar, na forma disciplinada no Termo de Referência.

6.22.3 O prazo definido no subitem 6.22 poderá ser prorrogado por solicitação fundamentada feita no "chat" pelo licitante, antes de sua conclusão.

6.22.4 Em casos justificados, constada a complexidade da proposta, o responsável pela licitação poderá fixar prazo diverso do definido no subitem 6.22, desde que não superior a 01 (um) dia útil.

6.23 Quando o licitante mais bem classificado se tratar de microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá, para fins de obtenção de benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, encaminhar, em conjunto com a proposta readequada, declaração de não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos do §2º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, preferencialmente conforme modelo anexo a este Edital.

7. DA VERIFICAÇÃO DE VEDAÇÕES À PARTICIPAÇÃO

7.1 O responsável pela licitação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3 da Parte Fixa deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>); e
- c) Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia - CAF, mantido pelo Órgão Central do Sistema de Registro Cadastral do Poder Executivo do Estado da Bahia.

7.2 A consulta aos cadastros poderá ser estendida aos administradores e sócios com poderes de administração da licitante, na hipótese de desconsideração da personalidade jurídica a que alude o art. 57 da Lei nº 14.634/2023.

7.3 Constatada a existência de sanção condenatória restritiva de direito transitada em julgado, nos termos dos arts. 43 e 44 do Decreto nº 23.113/2024, o licitante será excluído da licitação, hipótese em que o responsável pela licitação avaliará a proposta subsequente, procedendo na forma do item 6 e seus subitens.

7.3.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o infrator de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado da Bahia.

15/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

7.3.2 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar impedirá o infrator de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

7.4 Se o licitante mais bem classificado for excluído do certame, o responsável pela licitação avaliará a proposta subsequente, de acordo com a disciplina estabelecida no item 6 e neste item 7, e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

8. FASE DE JULGAMENTO

8.1 O responsável pela licitação examinará a proposta do licitante mais bem classificado quanto à compatibilidade do preço ou do desconto e quanto ao atendimento das especificações do objeto.

Compatibilidade do preço

8.2 O responsável pela licitação aferirá a compatibilidade da proposta em relação ao máximo estipulado para contratação e quanto à sua exequibilidade.

8.2.1 Na hipótese de o preço do licitante mais bem classificado superar o limite máximo definido pela Administração, o responsável pela licitação poderá negociar a adequação da proposta, a fim de evitar a desclassificação.

8.2.1.1 Quando a proposta do primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificada em razão de permanecer acima do preço máximo definido pela Administração, deverá ser oportunizada aos demais licitantes a possibilidade de negociação, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida.

8.2.1.2 O procedimento de negociação observará o disposto no item 9.

8.2.2 No caso de bens e serviços em geral, além das disposições eventualmente constantes do Termo de Referência, será considerada como indício de inexecuibilidade a apresentação de proposta com valor inferior a 50% (cinquenta por cento) daquele orçado pela Administração, constante da estimativa do valor da contratação.

8.2.3 No caso de obras e serviços de engenharia e arquitetura, além das disposições eventualmente constantes do Termo de Referência, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o que segue:

a) para efeito de avaliação da exequibilidade e de sobrepreço, serão considerados o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, observado o critério de aceitabilidade de preços unitário e global definidos no Termo de Referência, conforme as especificidades do mercado correspondente (art. 59, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

b) serão consideradas inexecuíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução (art. 59, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

c) será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 (art. 59, §5º).

8.2.4 Se houver indício de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos, caberá a realização de diligência, a fim de oportunizar ao licitante a comprovação da exequibilidade da proposta.

8.2.4.1. Não poderá ser considerada exequível a proposta quando os custos do licitante ultrapassem o valor da proposta ou não forem demonstrados custos de oportunidade capazes de justificar a oferta.

Aferição do atendimento às especificações do objeto



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

8.3 O responsável pela licitação procederá à análise da proposta do licitante mais bem classificado quanto ao atendimento das especificações do objeto, sendo-lhe facultado colher manifestação escrita do setor requisitante do objeto licitado ou da área especializada.

8.4 Caso previsto no Termo de Referência, a análise a que se refere o subitem 8.3 será realizada em procedimento de exame de adequação do objeto, relativamente ao licitante mais bem classificado, compreendendo a apresentação de amostras, avaliação de conformidade, prova de conceito, ou outros testes destinados à aferição da aceitabilidade da proposta, nos seguintes termos:

8.4.1 Será divulgado o local e horário de realização do procedimento de exame de adequação do objeto, cuja participação será franqueada a todos os interessados.

8.4.2 A divulgação será feita por mensagem no sistema eletrônico, no sítio eletrônico oficial ou por outro meio idôneo, com a antecedência necessária para a sua realização.

8.4.3 Não sendo possível, por razões de ordem operacional, a permissão à participação presencial dos interessados na realização do exame de adequação do objeto, deverá ser assegurado o acompanhamento e a manifestação no ato, por videoconferência ou outro meio idôneo.

8.4.4 A recusa do licitante à realização do exame de adequação do objeto ou atraso, sem justificativa aceita pelo responsável pela licitação, de entrega da amostra, realização do exame de conformidade, de prova de conceito ou de outros testes exigidos será considerada desistência do certame, ensejando a aplicação das penalidades pertinentes.

8.4.5 O objeto será considerado inadequado, quando verificado o não atendimento das especificações previstas neste Edital.

8.4.6 Os resultados das avaliações serão divulgados pelos meios previstos no subitem 8.4.2.

Documentos complementares à proposta

8.5 Caso seja necessário, o responsável pela licitação poderá, em sede de diligência, solicitar documentos complementares à proposta, a fim de esclarecer ou confirmar situação fática ou jurídica pré-existente (art. 36 do Decreto nº 22.888/2024).

8.5.1 Na realização de diligência, o responsável pela licitação deverá atentar para o caráter de complementaridade das informações e documentos a serem juntados (art. 36, parágrafo único, do Decreto nº 22.888/2024).

8.5.2 Não serão aceitos documentos ou informações que devessem constar originariamente da proposta.

8.5.3 O não envio dos documentos complementares no prazo indicado pelo responsável pela licitação será considerada desistência, implicando na desclassificação do licitante e à sujeição às sanções administrativas pertinentes.

Sanatória da proposta

8.6 O responsável pela licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância da proposta, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação (art. 37 do Decreto nº 22.888/2024).

Desclassificação da proposta

8.7 Será desclassificada a proposta que:

- a) conter vícios insanáveis;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e/ou seus anexos, desde que insanável.

8.8 No caso de desclassificação, o responsável pela licitação avaliará a proposta subsequente, de acordo com a disciplina estabelecida nos itens 6 a 8, procedendo a nova verificação da ocorrência do empate ficto, se for o caso, de acordo com a disciplina estabelecida, e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida

Do Encerramento da Fase de Julgamento

8.9 Não sendo possível o julgamento da proposta na mesma sessão, o responsável pela licitação deverá designar nova sessão, para a qual serão convocados os licitantes.

8.10 A fase de julgamento será encerrada com a identificação do licitante classificado detentor da melhor proposta.

9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Definido o resultado do julgamento, o responsável pela licitação poderá negociar condições mais vantajosas com o licitante classificado detentor da melhor proposta.

9.1 A negociação será conduzida pelo responsável pela licitação por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.2 O resultado da negociação será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

9.3 Concluída a negociação, o responsável pela licitação solicitará o envio da proposta readequada, observado o disposto no subitem 6.22.

10. FASE DE HABILITAÇÃO

Documentos de habilitação

10.1 Para habilitação dos licitantes, serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme definido no Termo de Referência, dividindo-se em: jurídica; técnica; fiscal, social e trabalhista; e econômico-financeira.

10.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral do Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia (CAF) quanto aos documentos por ele abrangidos, observado o disposto neste Edital.

10.1.2 Os documentos exigidos para fins de habilitação observarão os termos da Lei Federal nº 13.726, de 8 de outubro de 2018.

10.1.3 Na forma do art. 63, inc. I, da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante responderá pela veracidade das declarações a que se refere o subitem 4.3.

10.1.4 Somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Microempresas e empresas de pequeno porte

10.2 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte observará o disposto no art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.2.1 O responsável pela licitação procederá à verificação se a microempresa ou empresa de pequeno porte faz jus aos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, em conformidade com os termos definidos neste Edital.

Empresas estrangeiras

10.3 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, será observado o que segue:

10.3.1 As exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes inicialmente apresentados com tradução livre;

10.3.2 O licitante deverá ter procurador residente e domiciliado no país, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando os instrumentos de mandato com os demais documentos de habilitação;

10.3.3 Para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos de que trata este artigo serão traduzidos por tradutor juramentado no país e apostilados ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

Consórcio de empresas

10.4 Salvo vedação devidamente justificada no Termo de Referência, pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio, observado o disposto no art. 15 e nos §§ 10 e 11 do art. 67, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.4.1 Quando houver a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, se exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

Processamento da habilitação

10.5 Serão exigidos os documentos de habilitação apenas do licitante classificado detentor da melhor proposta, exceto na inversão de fases (art. 63, inc. II, da Lei Federal nº 14.133/2021).

10.5.1 Quando houver inversão de fases, a exigência dos documentos de habilitação ocorrerá em relação a todos os licitantes.

10.5.2 Excetuam-se da previsão deste subitem os documentos relativos à regularidade fiscal, os quais serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas e somente do licitante classificado detentor da melhor proposta (art. 63, inc. III, da Lei Federal nº 14.133/2021).

10.6 Os documentos de habilitação serão enviados por meio do sistema eletrônico, em formato digital, no prazo 3 (três) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do responsável pela licitação (art. 63, inc. II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

10.6.1 Na hipótese de inversão de fases, os licitantes encaminharão simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

10.6.2 Em caso de falhas técnicas ou operacionais que inviabilizem o envio de documentação de que trata este subitem 10.6, será admitido o envio correspondente para o correio eletrônico (e-mail) indicado no



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Preâmbulo deste Edital, devendo o responsável pela licitação informar no "chat" do sistema eletrônico a data e o horário do seu recebimento, disponibilizando o seu conteúdo, em seguida, para os demais licitantes.

10.7 A habilitação poderá ser verificada por meio do CAF, quanto aos documentos por ele abrangidos, exceto quanto aos documentos de qualificação técnica.

10.7.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no CAF, ou que dele constem como vencidos, ou que não possam ser substituídos pelo certificado, deverão ser apresentados pelo licitante, na forma prevista neste Edital.

10.7.2 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

10.8 Nas licitações restritas a fornecedores cadastrados, a habilitação será verificada por meio do CAF, observado o disposto no subitem 10.6 (art. 87, §§3º e 4º da Lei Federal nº 14.133/2021).

10.9 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no CAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo solicitar a modificação dos registros em caso de incorreção.

10.10 A verificação, pelo responsável pela licitação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

Documentos complementares à habilitação

10.11 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021):

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.11.1 Os documentos serão enviados por meio do sistema eletrônico, em formato digital, no prazo 3 (três) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do responsável pela licitação, observado o disposto no subitem 10.5.

10.11.2 O não envio dos documentos complementares no prazo indicado será considerada desistência, implicando na inabilitação do licitante e à sujeição às sanções administrativas pertinentes.

Sanatória

10.12 Na análise dos documentos de habilitação, o responsável pela licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 64, §1º da Lei Federal 14.133/2021).

10.12.1 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

Da comprovação dos requisitos de habilitação diferidos

10.13 O responsável pela licitação definirá o prazo para a apresentação dos requisitos de habilitação cuja exigência tenha sido diferida.

10.13.1 A não apresentação da documentação no prazo definido, implicará inabilitação do licitante e sujeição às sanções administrativas pertinentes.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

10.14 Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja participação tenha sido realizada com a ressalva de existência de restrição fiscal e/ou trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa

10.14.1 A não-regularização da documentação no prazo previsto neste item implicará decadência do direito à contratação e inabilitação do licitante, além da sujeição às sanções administrativas pertinentes, na forma do disposto no §2º do art. 53 da Lei Complementar nº 123/06.

Inabilitação

10.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências de habilitação, o responsável pela licitação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda aos requisitos e especificações, procedendo, inclusive, a nova verificação da ocorrência do empate ficto, na forma prevista neste Edital.

Do encerramento da fase de Habilitação

10.16 Não sendo possível o julgamento da habilitação na mesma sessão, o responsável pela licitação deverá designar nova sessão, observado o prazo mínimo de 24h (vinte e quatro horas), para a declaração do licitante provisoriamente vencedor, para a qual ficarão convocados os licitantes.

10.17 Exceto na inversão de fases, encerrada a fase de habilitação, será declarado o licitante provisoriamente vencedor, ato do qual ficarão automaticamente intimados os licitantes.

11. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade ou para solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.1.1 A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados na forma eletrônica.

11.2 O responsável pela licitação responderá aos pedidos de esclarecimentos e impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos seus anexos.

11.2.1 O responsável pela licitação poderá solicitar a manifestação dos setores técnicos do órgão ou entidade contratante, a fim de subsidiar as decisões de caráter técnico, conforme o §3º do art. 8º do Decreto nº 22.885/2024 e a oitiva, quando necessário, dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno, nos termos do art. 32 do Decreto nº 22.885/2024.

11.3 A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo responsável pela licitação nos autos do processo de licitação.

11.4 Acolhida a impugnação contra o edital de licitação, será definida e publicada nova data para realização do certame, devendo ser observado o disposto no subitem 17.12

11.5 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no endereço eletrônico www.comprasnet.ba.gov.br e no <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e vincularão os participantes e a Administração.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

12. FASE RECURSAL

12.1 A fase recursal obedecerá à disciplina estabelecida neste Edital, observado o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2 Dos atos decorrentes do procedimento licitatório, cabem:

12.2.1 Recurso:

- a) em fase única, em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação;
- b) em face do ato de anulação ou revogação da licitação.

12.2.2 Pedido de reconsideração, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

12.3 O recurso em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação observará as seguintes disposições:

12.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo de 15 (quinze) minutos, sob pena de preclusão, após a declaração do licitante provisoriamente vencedor pelo responsável pela licitação.

12.3.1.1 A manifestação da intenção de recorrer será única, abrangendo as matérias concernentes ao julgamento das propostas e ao ato de habilitação ou inabilitação.

12.3.2 Manifestada a intenção de recorrer, as razões de recurso deverão ser apresentadas no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação da declaração do licitante provisoriamente vencedor.

12.3.3 O prazo para apresentação de contrarrazões será de 3 (três) dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso, a qual será feita por comunicação no chat.

12.3.4 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, para juízo de retratação.

12.3.4.1 Se a autoridade não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior.

12.3.5 A autoridade superior deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.3.6 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

12.3.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.3.8 O resultado dos recursos será divulgado no endereço eletrônico www.comprasnet.ba.gov.br.

12.4 Aplica-se o disposto no subitem 12.3, no que couber, ao recurso em face do ato de anulação ou revogação da licitação.

12.5 O pedido de reconsideração será apresentado no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, observado o inc. II do art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.6.1 Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

12.7 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

13.1.1 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

13.1.2 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

13.1.3 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

13.1.5 Havendo justo receio de prejuízo de difícil ou incerta reparação decorrente do ato de anulação e revogação, poderá ser diferida a manifestação dos interessados, com fundamento no art. 183 da Lei nº 12.209, de 20 de abril de 2011, justificadamente.

13.2 A homologação da licitação não implicará direito à contratação.

14. CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

14.1 Após a homologação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido neste Edital, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e em outras legislações aplicáveis.

14.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do adjudicatário durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

14.2. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

14.3 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

14.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 14.2 a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14.5. A negociação a que se refere a alínea "a" do subitem 14.4 deste artigo deverá ser oportunizada aos licitantes remanescentes, assegurada a preferência, em caso de empate, ao licitante mais bem classificado.

14.6 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotor da licitação.

14.7 Equipara-se à recusa prevista no subitem 14.6 a circunstância de o adjudicatário deixar de manter as condições de habilitação exigidas na licitação, ou, por qualquer meio, dar causa à impossibilidade de celebrar o contrato.

14.8 A regra do subitem 14.6 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma da alínea "a" do subitem 14.4, desde que não tenham passado à condição de licitante adjudicatário (art. 48, §8º do Decreto nº 22.888/2024).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

14.9 Na hipótese de substituição do termo de contrato por instrumento equivalente, neste serão consideradas literalmente transcritas todas as cláusulas e condições previstas na minuta de contrato constante deste Edital.

15. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1 Constituem infrações administrativas para os fins deste Edital as condutas constantes do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 (art. 47 da Lei nº 14.634/2023).

15.2 Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas referidas na Lei nº 14.634/2023, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

16. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Tratando-se de licitação destinada ao Sistema de Registro de Preços, aplica-se o disposto nesta Parte Fixa (Geral) com os acréscimos da **Seção Específica do Sistema do Registro de Preços (SESRP)**.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 A ata da sessão pública será divulgada no sistema eletrônico.

17.2 Os horários estabelecidos neste Edital, no aviso da licitação e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e prática de atos processuais.

17.3 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, os princípios elencados no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, a finalidade e a segurança da contratação.

17.4 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será responsável por quaisquer custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.5 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital observar-se-á o art. 183 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.6 Os atos de comunicação processual da Administração com os licitantes serão realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei nº 12.209, de 20 de abril de 2011, e do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

17.6.1. A Contratada deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais, conforme Decreto nº 17.983, de 24 de outubro de 2017, devendo atender às convocações da Administração para a prática de atos nos prazos indicados.

17.7 A autoridade competente poderá, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira para a execução do contrato, assegurada a manifestação do interessado (art. 66 da Lei nº 14.634/2023).

17.8 Eventuais modificações neste Edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não comprometer a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

17.9 Os casos omissos serão dirimidos pelo Órgão/Entidade indicados no Preâmbulo deste Edital, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei nº 14.634/2023, e demais normas aplicáveis.

18. FORO



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

18.1 As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solucionar quaisquer dúvidas oriundas deste instrumento que não puderem ser dirimidas por quaisquer dos meios alternativos de resolução de controvérsias de que trata a Lei Federal nº 14.133/2021.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA /HABILITAÇÃO

SERVIÇOS CONTÍNUOS **COM** REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

(x) LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO (SERVIÇOS COMUNS)

() CONTRATAÇÃO DIRETA

(Processo Administrativo nº019.5249.2024.0145677-17)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O objeto da presente Licitação compreende a **prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar preparada nas dependências do Hospital Geral Prado Valadares - HGPV e Hospital Geral de Ipiaú - HGI**, compondo um único lote com desenvolvimento de todas as atividades que integram o fornecimento de refeições destinadas a: servidores e residentes (conforme Lei federal nº. 6932, de 07/07/81), pacientes, acompanhante de crianças até 12 anos de idade incompletos, acompanhante de adolescentes entre 12 e 18 anos de idade (conforme Lei Federal nº. 8.069 de 13.06.90, do Estatuto da Criança e do Adolescente), acompanhante de pacientes maiores de 60 anos (conforme Portaria MS/ Número 280 de 07/04/1999), acompanhante de mulher em trabalho de parto, no parto e pós-parto (conforme Lei Federal nº 11.108 de 08/04/2005) e acompanhante de pacientes portadores de necessidades especiais estabelecidas na Lei Federal nº 13.146/2015, assegurando alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Inclui ainda o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios (inclusive produtos para alimentação enteral), materiais de consumo e insumos em geral, necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas de vigilância sanitária, manutenção preventiva e corretiva da área física e equipamentos. A Prestação de Serviços de Alimentação Hospitalar realizar-se-á mediante a utilização das dependências do **CONTRATANTE**, onde a alimentação deverá ser preparada.

As orientações para elaboração e composição dos cardápios e os quantitativos encontram-se, no **ANEXO II** deste Termo.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

**SERVIÇO TERCEIRIZADO – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
PREPARADA NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES E
HOSPITAL GERAL DE IPIAÚ.**

HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES - HGPV				
SERVIDORES				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122448-4	Desjejum	Unidade	4.800
AMPLA	01.28.19.00 122345-3	Almoço	Unidade	11.600
AMPLA	01.28.19.00 122509-0	Jantar	Unidade	3.600
AMPLA	01.28.19.00 122414-0	Ceia Completa	Unidade	6.000
ACOMPANHANTES				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122364-0	Desjejum	Unidade	5.500
AMPLA	01.28.19.00 122317-8	Almoço	Unidade	6.000
AMPLA	01.28.19.00 122372-0	Ceia Completa	Unidade	5.800
PACIENTES ADULTOS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122444-1	Desjejum	Unidade	6.700
AMPLA	01.28.19.00 122430-1	Colação tipo I	Unidade	5.700
AMPLA	01.28.19.00 122437-9	Colação tipo II	Unidade	2.000
AMPLA	01.28.19.00 122342-9	Almoço	Unidade	6.700
AMPLA	01.28.19.00 122691-6	Lanche tipo I	Unidade	5.700



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

AMPLA	01.28.19.00 122682-7	Lanche tipo II	Unidade	2.000
AMPLA	01.28.19.00 122411-5	Ceia Completa	Unidade	6.700
AMPLA	01.28.19.00 122517-0	Jantar	Unidade	1.500
AMPLA	01.28.19.00 122421-2	Ceia leve tipo I	Unidade	5.700
AMPLA	01.28.19.00 122424-7	Ceia leve tipo II	Unidade	2.000
AMPLA	01.28.19.00 122688-6	Lanche reforçado	Unidade	1.500
PACIENTES PEDIÁTRICOS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122446-8	Desjejum	Unidade	1.500
AMPLA	01.28.19.00 122432-8	Colação tipo I	Unidade	1.000
AMPLA	01.28.19.00 122440-9	Colação tipo II	Unidade	600
AMPLA	01.28.19.00 122344-5	Almoço	Unidade	1.500
AMPLA	01.28.19.00 122686-0	Lanche	Unidade	1.000
AMPLA	01.28.19.00 122323-2	Ceia Completa	Unidade	1.200
AMPLA	01.28.19.00 122558-8	Jantar	Unidade	600
AMPLA	01.28.19.00 122419-0	Ceia leve	Unidade	1.500
PACIENTES EM HEMODIÁLISE (ADULTOS E PEDIÁTRICOS)				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122683-5	Lanche manhã	Unidade	100
AMPLA	01.28.19.00 122689-4	Lanche tarde	Unidade	100
AMPLA	01.28.19.00 122684-3	Lanche noite	Unidade	100
ITEM EXTRA				



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122315-1	Água de coco (250ml)	Litro	60
AMPLA	01.28.19.00 122361-5	Biscoito (50g)	Porção	50
AMPLA	01.28.19.00 122370-4	Café Preto	Litro	3.500
AMPLA	01.28.19.00 122365-8	Café c/ leite	Litro	1.300
AMPLA	01.28.19.00 127187-3	Chá (250ml)	Litro	300
AMPLA	01.28.19.00 122487-5	Doce(50g)	Porção	100
AMPLA	01.28.19.00 122360-7	Ameixa seca (5und)	Porção	100
AMPLA	01.28.19.00 122499-9	Fruta (150g)	Porção	150
AMPLA	01.28.19.00 122492-1	Iogurte	Litro	50
AMPLA	01.28.19.00 122530-8	Leite (250ml)	Litro	100
AMPLA	01.28.19.00 122554-5	Mingau (250ml)	Litro	150
AMPLA	01.28.19.00 122562-6	Suco de frutas (250ml)	Litro	100
AMPLA	01.28.19.00 122636-3	Pão (50g) com manteiga (10g)	Porção	1.000
AMPLA	01.28.19.00 122571-5	Patissaria (100g)	Porção	500
AMPLA	01.28.19.00 122563-4	Ovo (50g)	Porção	200
AMPLA	01.28.19.00 122600-2	Queijo (30g)	Porção	100
AMPLA	01.28.19.00 122504-9	Sopa (250ml)	Porção	300
AMPLA	01.28.19.00 122599-5	Vegetal tipo c (raiz 100g) com manteiga (10g)	Porção	50
DIETA DE CONSISTÊNCIA LÍQUIDA				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00	Dieta semi-liquida	Litro	2.100



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

	122532-4			
AMPLA	01.28.19.00 122613-4	Dieta líquida semi-enriquecida	Litro	1.500
AMPLA	01.28.19.00 122523-5	Dieta líquida	Litro	2.000
AMPLA	01.28.19.00 122557-0	Dieta líquida enriquecida	Litro	1.000
AMPLA	01.28.19.00 122489-1	Dieta líquida restrita	Litro	500
FÓRMULAS INFANTIS - ENTERAIS / SUPLEMENTOS E MÓDULOS				
FÓRMULA INTANTIL PADRÃO				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122681-9	Não Láctea Padrão	Litro	50
AMPLA	01.28.19.00 122679-7	Láctea padrão	Litro	100
FÓRMULA INFANTIL ESPECIALIZADA				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122671-1	Láctea e não Láctea semi elementar	Litro	500
AMPLA	01.28.19.00 122508-1	Láctea e não Láctea elementar	Litro	300
FÓRMULA ENTERAL PADRÃO				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122669-0	Normocalórica (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litro	500
AMPLA	01.28.19.00 122664-9	Hipercalórica (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litro	600
AMPLA	01.28.19.00 122663-0	Hipercalórica (> 2.0 cal/ml)	Litro	250
FÓRMULA ENTERAL ESPECIALIZADA				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122655-0	Normocalórica (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litro	350



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

AMPLA	01.28.19.00 122650-9	Hipercalórica (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litro	800
AMPLA	01.28.19.00 122649-5	Hipercalórica (> 2.0 cal/ml)	Litro	300
FÓRMULA ENTERAL EM PÓ				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122622-3	Polimérica	Kg	30
AMPLA	01.28.19.00 122623-1	Semi-elementar	Kg	30
AMPLA	01.28.19.00 122552-9	Elementar	Kg	30
SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122618-5	Suplemento padrão - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Unidade	600
AMPLA	01.28.19.00 122633-9	Suplemento nutricional com especificidades > 1.0 a 1.5 kcal/ml	Unidade	2.500
AMPLA	01.28.19.00 122620-7	Suplemento padrão > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Unidade	450
AMPLA	01.28.19.00 122632-0	Suplemento com especificidades > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Unidade	1.000
AMPLA	01.28.19.00 122608-8	Suplemento para situações críticas -> 2.0 kcal/ml	Unidade	500
MÓDULOS E OUTROS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122713-0	Modulo de proteína	Kg	40
AMPLA	01.28.19.00 122696-7	Modulo de carboidrato	Kg	4
AMPLA	01.28.19.00 122701-7	Modulo de fibras	Kg	5
AMPLA	01.28.19.00 122698-3	Modulo espessante	Kg	30
AMPLA	01.28.19.00 122708-4	Modulo de glutamina	Kg	2
AMPLA	01.28.19.00	Aditivo de Leite Humano (sache - 1g)	Unidade	20



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

	122694-0			
AMPLA	01.28.19.00 128191-7	Modulo probióticos/prebióticos/simbiótico	Unidade	1.000
AMPLA	01.28.19.00 128009-0	Modulo de TCM	Litro	5

*Informamos que esse quantitativo se refere à descrição do item, não valendo como unidade de medida. A unidade de medida a ser utilizada para precificação é o LITRO.

HOSPITAL GERAL DE IPIAÚ - HGI				
SERVIDORES				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 116648-4	Desjejum	Unidade	1.063
AMPLA	01.28.19.00 116636-0	Almoço	Unidade	2.808
AMPLA	01.28.19.00 116668-9	Jantar	Unidade	887
AMPLA	01.28.19.00 116640-9	Ceia Completa	Unidade	1.256
ACOMPANHANTES				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122366-6	Desjejum	Unidade	1.750
AMPLA	01.28.19.00 122316-0	Almoço	Unidade	1.800
AMPLA	01.28.19.00 118669-8	Ceia Completa	Unidade	1.800
PACIENTES ADULTOS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

AMPLA	01.28.19.00 122347-0	Desjejum	Unidade	2.500
AMPLA	01.28.19.00 122427-1	Colação tipo I	Unidade	2.500
AMPLA	01.28.19.00 127177-6	Colação tipo II	Unidade	500
AMPLA	01.28.19.00 122318-6	Almoço	Unidade	2.700
AMPLA	—	Lanche tipo I	Unidade	0
AMPLA	01.28.19.00 122685-1	Lanche tipo II	Unidade	2.500
AMPLA	01.28.19.00 122410-7	Ceia Completa	Unidade	2.500
AMPLA	01.28.19.00 122516-2	Jantar	Unidade	500
AMPLA	01.28.19.00 122416-6	Ceia leve tipo I	Unidade	2.500
AMPLA	01.28.19.00 127176-8	Ceia leve tipo II	Unidade	500
AMPLA	01.28.19.00 127179-2	Lanche reforçado	Unidade	300
PACIENTES PEDIÁTRICOS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
—	—	Desjejum	Unidade	0
—	—	Colação tipo I	Unidade	0
—	—	Colação tipo II	Unidade	0
—	—	Almoço	Unidade	0
—	—	Lanche	Unidade	0
—	—	Ceia Completa	Unidade	0
—	—	Janta completa	Unidade	0
—	—	Ceia leve	Unidade	0
PACIENTES EM HEMODIÁLISE (ADULTOS E PEDIÁTRICOS)				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
—	—	Lanche manhã	Unidade	0
—	—	Lanche tarde	Unidade	0
—	—	Lanche noite	Unidade	0
ITENS EXTRAS				

33/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122740-8	Água de coco (250ml)	Litro	60
AMPLA	01.28.19.00 122362-3	Biscoito (50g)	Porção	420
AMPLA	01.28.19.00 122369-0	Café Preto	Litro	1.000
AMPLA	01.28.19.00 122350-0	Café c/ leite	Litro	200
AMPLA	01.28.19.00 122313-5	Chá (250ml)	Litro	8
—	—	Doce(50g)	Porção	0
AMPLA	01.28.19.00 122351-8	Ameixa seca (5und)	Porção	10
AMPLA	01.28.19.00 122495-6	Fruta (150g)	Porção	490
AMPLA	01.28.19.00 122521-9	Iogurte	Litro	10
AMPLA	01.28.19.00 122527-8	Leite (250ml)	Litro	5
AMPLA	01.28.19.00 127188-1	Mingau (250ml)	Litro	10
AMPLA	01.28.19.00 122409-3	Suco de frutas (250ml)	Litro	80
AMPLA	01.28.19.00 122637-1	Pão (50g) com manteiga (10g)	Porção	60
AMPLA	01.28.19.00 127175-0	Patissaria (100g)	Porção	30
AMPLA	01.28.19.00 127885-1	Ovo (50g)	Porção	60
AMPLA	01.28.19.00 127874-6	Queijo (30g)	Porção	40
AMPLA	01.28.19.00 122502-2	Sopa (250ml)	Porção	60
AMPLA	01.28.19.00 127184-9	Vegetal tipo c (raiz 100g) com manteiga (10g)	Porção	60
DIETAS DE CONSISTÊNCIAS LÍQUIDAS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122469-7	Dieta semi-liquida	Litro	110



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

—	—	Dieta liquida semi-enriquecida	Litro	0
AMPLA	01.28.19.00 122746-7	Dieta liquida	Litro	10
—	—	Dieta liquida enriquecida	Litro	0
AMPLA	01.28.19.00 122745-9	Dieta liquida restrita	Litro	10
FÓRMULAS INFANTIS - ENTERAIS / SUPLEMENTOS E MÓDULOS				
FÓRMULA INTANTIL PADRÃO				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122306-2	Não Láctea Padrão	Litro	1
AMPLA	01.28.19.00 122678-9	Láctea padrão	Litro	18
FÓRMULA INFANTIL ESPECIALIZADA				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122673-8	Láctea e não Láctea semi elementar	Litro	1
AMPLA	01.28.19.00 122314-3	Láctea e não Láctea elementar	Litro	1
FÓRMULA ENTERAL PADRÃO				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122666-5	Normocalórica (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litro	105
AMPLA	01.28.19.00 122667-3	Hipercalórica (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litro	91
AMPLA	01.28.19.00 122665-7	Hipercalórica (> 2.0 cal/ml)	Litro	2
FÓRMULA ENTERAL ESPECIALIZADA				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUS IVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTITA TIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122657-6	Normocalórica (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litro	110
	01.28.19.00 127178-4	Hipercalórica (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litro	112
—	-	Hipercalórica (> 2.0 cal/ml)	Litro	0



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

FÓRMULA ENTERAL EM PÓ				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUSIVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO MÊS
—	—	Polimérica	Kg	0
—	—	Semi-elementar	Kg	0
—	—	Elementar	Kg	0
SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUSIVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122628-2	Suplemento padrão - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Unidade	212
AMPLA	01.28.19.00 122631-2	Suplemento nutricional com especificidades > 1.0 a 1.5 kcal/ml	Unidade	420
AMPLA	01.28.19.00 122617-7	Suplemento padrão > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Unidade	30
AMPLA	01.28.19.00 122630-4	Suplemento com especificidades > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Unidade	84
AMPLA	01.28.19.00 127183-0	Suplemento para situações críticas -> 2.0 kcal/ml	Unidade	30
MÓDULOS E OUTROS				
PARTICIPAÇÃO AMPLA/EXCLUSIVA	CÓDIGOS SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO MÊS
AMPLA	01.28.19.00 122711-4	Modulo de proteína	Kg	2
—	—	Modulo de carboidrato	Kg	0
AMPLA	01.28.19.00 122700-9	Modulo de fibras	Kg	1
AMPLA	01.28.19.00 122645-2	Modulo espessante	Kg	1
AMPLA	01.28.19.00 122706-8	Modulo de glutamina	Kg	1
—	—	Aditivo de Leite Humano (sache 1g)	Unidade	0
AMPLA	01.28.19.00 122641-0	Modulo probióticos/prebióticos/simbiótico	Unidade	30
AMPLA	01.28.19.00 128012-0	Modulo de TCM	Litro	1
*Informamos que esse quantitativo se refere à descrição do item, não valendo como unidade de medida. A unidade de medida a ser utilizada para precificação é o LITRO.				



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

1.1.1 Vinculam-se a este Termo de Referência, independentemente de transcrição (art. 92, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

- a) Estudo Técnico Preliminar, quando cabível;
- b) Instrumento de medição de resultado para avaliação da execução do objeto, quando houver;
- c) Modelo de descrição da proposta de preço;
- d) Especificações particulares;
- e) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.1.2 Especificações particulares da prestação do serviço, conforme **ANEXOS I e II** integrantes deste **Termo de Referência**.

1.2 Os serviços desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do (X) Estudo Técnico Preliminar () item 2 deste Termo de Referência.

1.3 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do Contrato ou subscrição da Autorização de Prestação de Serviços – APS, prorrogável até atingir o limite de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4 O contrato apresenta maior detalhamento das regras que serão aplicadas ao prazo de vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos está especificada em tópico próprio do **Estudo Técnico Preliminar**, que constitui anexo deste **Termo de Referência**.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

3.1 A descrição da solução como um todo está especificada em tópico próprio do **Estudo Técnico Preliminar**, que constitui anexo deste **Termo de Referência**.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade:

Devem ser atendidos os seguintes os critérios de sustentabilidade:

Produção de Resíduos no Serviço de Alimentação



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

a) Manejo Adequado dos Resíduos em Serviços de Alimentação

A Lei nº 12.305/10, instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) do Ministério do Meio Ambiente, na qual se baseiam estados e municípios brasileiros para criar regulamento, mecanismos de controle, tratamento e gerenciamento de resíduos.

A Política Estadual de Resíduos Sólidos da Bahia (Lei Estadual Nº 12.932/2014) define resíduos sólidos como *"materiais, substâncias, objetos ou bens descartados resultantes de atividades humanas em sociedade, nos estados sólido ou semissólido, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos d'água, ou exijam para isso soluções técnica ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível."*

Os serviços de alimentação produzem resíduos sólidos ou lixo provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que possuem composição semelhante à do lixo domiciliar.

Quando não tratados adequadamente, representam risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores (insetos, ratos e outros animais).

b) Acondicionamento dos resíduos da área de produção e de distribuição de alimentos

- As UAN devem dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004).
- A cozinha deve dispor de lixeira (plástico ou metal, preferencialmente aço inox), revestida com saco plástico resistente, com tampa e com pedal, permanecendo sempre fechada;
- A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada;
- Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa;
- Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios.
- Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- Os resíduos secos provenientes de embalagens dos gêneros alimentícios (papel, vidro, plástico e metal) devem ser separados para reciclagem;
- O refeitório também deve dispor de lixeira de material lavável, revestida com saco plástico resistente, com tampa e acionamento por pedal.
- O coletor localizado dentro da área de produção de refeições não é um depósito de resíduo, mas um recipiente pequeno, para o volume produzido em um turno de produção de refeições e deve ser esvaziado antes de ficar totalmente cheio.

c) Armazenamento do lixo em áreas externas

- Os sacos retirados da área de produção e de distribuição de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados. Deixá-los destampados e sujos atrai vetores.
- Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada.
- Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação;
- Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

d) O descarte de alimentos impróprios para consumo

- Para que o descarte seja feito, é recomendado que se busque a Secretaria de Meio Ambiente e a Vigilância Sanitária do município, pois esses órgãos têm competência para dar a assistência necessária e prestar informações sobre o que fazer para descartar um produto vencido adequadamente, considerando que a depender da origem do alimento (animal ou vegetal) e do quantitativo a ser descartado, poderá ser necessário contratar serviço de empresa especializada em limpeza urbana.

Considerando o Plano de manejo adequado dos resíduos em serviços de alimentação, descrito acima, o impacto ambiental será minimizado ao adotar as medidas adequadas do tratamento e descarte dos resíduos sólidos, em conformidade com as normas ambientais e sanitárias.

4.2 Vistoria

4.2.1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09 horas às 17 horas.

4.2.2 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

4.2.3 Quadro com o contato dos responsáveis, encarregados da vistoria prévia das respectivas Unidades Hospitalares.

Função	Nome	Telefone / e-mail	Matrícula	Unidade de Saúde
Nutricionista	Nadjane Alves de Souza	(71) 98833-2905 // nadjane.souza@saude.ba.gov.br	19.54219-2	Hospital Geral Prado Valadares - HGPV
Nutricionista	Kayla Santos Chagas	(73) 99142-4944//kayla.chagas@saude.ba.gov.br	92.08518-8	Hospital Geral de Ipiaú - HGI

4.2.4 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a contratada assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.3 Subcontratação

4.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual (art. 122, §2º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

4.4 Garantia da contratação

4.4.1 Será exigida a garantia da contratação prevista nos [arts. 96 e seguintes da Lei Federal](#) nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor efetivo do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades indicadas no §1º do referido art. 96, observando-se, ainda, o disposto nesse subitem 4.4.

4.4.1.1 A garantia na modalidade caução em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica a ser indicada pelo Contratante, com correção monetária.

4.4.1.2 Para garantia na modalidade títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia (art. 96, §1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

4.4.1.3 Para garantia na modalidade fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

4.4.1.4 Na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro, títulos da dívida pública ou fiança bancária, a prova da garantia, sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, deverá ser apresentada no prazo de 05 (cinco) dias, após assinatura do contrato.

4.4.1.5 A garantia na modalidade seguro garantia deverá ser prestada em até 30 (trinta) dias, contados da data da homologação da licitação e anteriormente à assinatura do contrato (art. 96, §3º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

4.4.1.5.1 No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato (art. 96, §3º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

4.4.1.5.2 A modalidade seguro garantia somente será aceita se, observada a legislação que rege a matéria, contemplar o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas, inclusive débitos trabalhistas e previdenciários, multas, prejuízos e indenizações decorrentes de inadimplemento, independentemente de outras cominações legais;

b) obrigações de todo o período contratual, inclusive o cumprimento das obrigações trabalhistas nelas incluídas as verbas rescisórias devidas aos empregados da contratada vinculados à prestação de serviços, devendo ser renovada a cada prorrogação; e

c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

4.4.1.5.3 Na modalidade de seguro garantia, a apólice vigorará por 3 (três) meses após o término da vigência do contrato e continuará em vigor mesmo que a contratada não pague o prêmio nas datas convencionadas, devendo esta cláusula constar expressamente da apólice sob pena de não aceitação da garantia (art. 97, incisos I e II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

4.4.1.5.4 A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.1.5.5 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no subitem 4.4.1.8 (art. 97, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

4.4.1.5.6 Caso se trate da modalidade seguro garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos da regulamentação da Superintendência de Seguros Privados – SUSEP, devendo esta cláusula constar expressamente da apólice sob pena de não aceitação da garantia.

4.4.1.6 No caso das modalidades seguro garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

4.4.1.7 Caso utilizada outra modalidade de garantia diversa do seguro garantia, a sua liberação ou restituição somente ocorrerá após a fiel execução do contrato ou a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.4.1.8 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento do Contratante, a contratada ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pelo Contratante.

4.4.1.9 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas, inclusive débitos trabalhistas e previdenciários, multas, prejuízos e indenizações decorrentes de inadimplemento, independentemente de outras cominações legais;

b) obrigações de todo o período contratual, inclusive o cumprimento das obrigações trabalhistas nelas incluídas as verbas rescisórias devidas aos empregados da contratada vinculados à prestação de serviços, devendo ser renovada a cada prorrogação; e

c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

4.4.1.10 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados para a contratação.

4.4.1.11 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no mesmo prazo estabelecido para comprovação da garantia originária.

4.4.1.12 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.4.1.13 O emitente da garantia ofertada pela contratada deverá ser intimado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#)).

4.4.1.14 A liberação ou restituição da garantia ocorrerá após a fiel execução do contrato e o recebimento definitivo da totalidade do objeto contratado, com a demonstração de cumprimento, pela contratada, das obrigações pactuadas.

4.4.1.15 O garantidor não é parte em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.4.1.16 A contratada autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.4.1.17 Não havendo comprovação do pagamento dos débitos trabalhistas e previdenciários em até 30 (trinta) dias após o término do contrato, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento diretamente pela Administração.

4.4.2 Além da exigência da garantia da contratação de que trata o subitem anterior, a Administração, para assegurar o efetivo cumprimento das obrigações trabalhistas e



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

previdenciárias concernentes aos empregados da contratada, sem prejuízo de outras medidas com esse mesmo objetivo:

a) condicionará o pagamento da contratada à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias vencidas relativas ao contrato;

b) realizará o provisionamento de valores para garantir os pagamentos dos débitos trabalhistas e previdenciários relativos ao contrato, na forma da legislação específica.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Regime de execução

5.1.1 A execução do objeto se dará da seguinte forma:

5.1.1.1 Início da execução do objeto: Prestação do serviço de fornecimento de alimentação hospitalar especificamente destinar-se-á aos seguintes hospitais: **Hospital Geral Prado Valadares - HGPV e Hospital Geral de Ipiaú - HGI**, a contar da data da (x) assinatura do Contrato ou (x) da subscrição da Autorização de Prestação de Serviços – APS.

5.2 Local e horário da prestação dos serviços

5.2.1 Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) local(is):

HOSPITAL	ENDEREÇO
Hospital Geral Prado Valadares - HGPV	Rua São Cristóvão, s/n, Centro – CEP: 45.200-000 - Jequié - Ba
Hospital Geral de Ipiaú - HGI	Av. João Durval Carneiro s/n - Bairro Santana - CEP: 45570-000, Ipiaú - Ba

5.3 Materiais a serem disponibilizados

5.3.1 Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades suficientes e adequadas.

5.4 Informações relevantes para a elaboração da proposta



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

5.4.1 O licitante deverá observar, além da legislação trabalhista, as normas coletivas que abranjam o local da prestação dos serviços e que estejam vigentes na data designada para início da sessão pública;

5.4.1.1 Caso não haja norma coletiva vigente que abranja a localidade da prestação do serviço, o licitante deverá observar os parâmetros da legislação trabalhista.

5.4.1.2 O licitante deverá indicar a norma coletiva aplicável às relações de trabalho mantidas com seus empregados que prestarão os serviços relativos ao contrato, a qual deverá estar em conformidade com a sua atividade preponderante, salvo no caso de categorias diferenciadas.

5.4.1.3 Inexistindo norma coletiva vigente na época da elaboração da proposta, o licitante deverá indicar a entidade sindical que o representa em conformidade com a sua atividade preponderante.

5.4.1.4 Na hipótese de que tratam os subitens 5.4.1.2 e 5.4.1.3, a Administração poderá solicitar à licitante elementos que respaldem a informação fornecida.

5.4.1.5 Ao longo da execução contratual, será exigido da contratada o cumprimento do acordo(s), dissídio(s) ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho aplicável às relações de trabalho mantidas com seus empregados que prestarão os serviços relativos ao contrato.

5.4.1.6 O licitante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da contratada, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021).

5.4.2 Somente será admitida a indicação da tributação relativa ao Simples Nacional pelas licitantes que explorem as atividades de limpeza ou conservação ou de vigilância, de forma exclusiva ou em conjunto com outras atividades que não tenham sido objeto de vedação à inclusão no Simples, conforme previsto no art. 17, §1º, c/c art. 18, §5º-C, VI, da Lei Complementar nº 123, de 2006, devendo observar-se, ainda, no que respeita ao serviço de vigilância, o disposto na Lei nº 7.102, de 1983.

5.4.3 Nas licitações destinadas à contratação de serviços que não sejam de limpeza ou conservação e vigilância, o licitante incluída no Simples Nacional deverá formular proposta considerando a tributação comum aplicável aos serviços, sob pena de desclassificação.

5.4.3.1 Na hipótese do subitem 5.4.2, o licitante que venha a ser contratada estará sujeita à exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, em face do disposto no art. 31, II, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.4.3.2 O pedido da exclusão do Simples Nacional deverá ser feito no prazo previsto no art. 30, §1º, II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, devendo a contratada apresentar cópia do ofício encaminhado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de recebimento, como condição para recebimento da primeira fatura da prestação dos serviços.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

5.4.4 O licitante deverá levar em consideração a Lei nº 12.949, de 2014, sua regulamentação e legislação correlata, que dispõe sobre o provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários em contratos administrativos de serviços contínuos com regime dedicação exclusiva de mão-de-obra.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e da Lei estadual nº 14.634, de 2023, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (art. 115, *caput*, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (art. 115, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

6.2.1 O impedimento a que se refere o subitem anterior, total ou parcial, da execução do contrato por fato ou ato de terceiro, deve ser reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, para esse fim, o uso de mensagem eletrônica por meio do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

6.4 A contratada deverá designar, de sua estrutura administrativa, um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, visando à prestação contínua e ininterrupta dos serviços.

6.5 O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([art. 117, caput](#), da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

6.7 Compete ao(s) fiscal(is) do contrato ou ao(s) seu(s) substituto(s):

a) anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas, atrasos ou dos defeitos observados;

b) emitir notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, quando identificar qualquer inexecução ou irregularidade;

c) emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexecução ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

d) informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

e) comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

f) fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

g) comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, data(s) do término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

h) verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

i) atuar tempestivamente na solução do problema, caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, reportando o fato ao gestor do contrato para que adote as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

j) apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação quantitativa e qualitativa da prestação dos serviços realizada, recolhendo a sua assinatura para fins de comprovação de sua ciência;

k) manifestar-se conclusivamente sobre eventual justificativa da contratada para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que somente poderá ser aceita se comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador do serviço.

6.7.1 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á da contratada regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), dentre outras, as comprovações que seguem relativamente aos empregados envolvidos na prestação do serviço contratado.

6.7.1.1 No primeiro mês da prestação dos serviços:

a) indicação do(s) responsável(is) técnico(s) pela execução dos serviços, quando for o caso;

b) dados da conta corrente da contratada;

6.7.1.1.1 Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no subitem anterior deverão ser apresentados ao Contratante.

6.7.1.2 Até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços, quando não for possível a verificação da regularidade no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia – CAF:

a) Certidão de regularidade relativa à Seguridade Social

b) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

c) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede da contratada;

d) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6.7.1.3 Até o 15º (décimo quinto) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços e sempre que solicitado pelo Contratante:

- a) comprovação do controle de jornada;
- b) comprovante de quitação do INSS e das parcelas relativas ao FGTS;
- c) cópia da folha de pagamento analítica;
- d) cópias dos contracheques dos empregados e respectivos recibos de depósitos bancários;
- e) comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de convenção coletiva, acordo coletivo ou dissídio coletivo; e
- f) comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei, contrato, convenção coletiva, acordo coletivo ou dissídio coletivo.

6.7.1.4 No prazo de até 15 (quinze) dias após a extinção ou rescisão do(s) contrato(s) de trabalho:

- a) termos de rescisão dos contratos de trabalho, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria e respectivos comprovantes de quitação das parcelas devidas;
- b) guias de recolhimento da contribuição previdenciária e das parcelas relativas ao FGTS, inclusive a multa rescisória de que tratam os §§1º e 2º do art. 18 da Lei nº 8.036, de 1990;
- c) extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS do(s) empregado(s) dispensado(s);
- d) comprovação da quitação da multa prevista no §8º do art. 477 da CLT ou outra estabelecida em acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, no caso de atraso no pagamento das parcelas rescisórias;
- e) comprovação da quitação das férias vencidas, caso não tenham sido fruídas e quitadas até a data da extinção ou rescisão do contrato de trabalho;
- f) exames médicos demissionais do(s) empregado(s) dispensado(s).

6.7.1.5 No prazo de até 15 (quinze) dias após findo o período concessivo, comprovante de fruição e quitação das férias.

6.7.2 A Administração deverá analisar a documentação referida no subitem 6.7.1 e em seus subitens no prazo de 15 (quinze) dias após o recebimento dos documentos, admitida a prorrogação motivada do prazo, por igual período.

6.7.3 No caso de entidades, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.7.4 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias poderão ser apresentados em original ou por cópia, observado os termos da Lei nº 13.726, de 2018.

6.7.5 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos deverão oficialar ao Instituto Nacional de Seguro Social (INSS) para adoção das providências que lhe compete.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6.7.6 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento de parcelas relativas ao FGTS, inclusive a multa rescisória de que tratam os §§1º e 2º do art. 18 da Lei nº 8.036, de 1990, os fiscais ou gestores de contratos deverão oficialiar ao Ministério do Trabalho e ao Conselho Curador do FGTS para adoção das providências que lhes competem.

6.7.7 Em caso de indício de irregularidade no cumprimento das obrigações trabalhistas, os fiscais ou gestores de contratos deverão oficialiar ao Ministério do Trabalho para adoção das providências que lhe compete.

6.7.8 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, o Contratante comunicará o fato à contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.7.9 Não havendo comprovação por parte da contratada, até o 15º (décimo quinto) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, da quitação das obrigações trabalhistas, o Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados envolvidos na prestação de serviço contratado.

6.7.10 Não havendo comprovação por parte da contratada, até o 10º (décimo) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços para o recolhimento das parcelas relativas ao FGTS e, até o 23º (vigésimo terceiro) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, para recolhimento das obrigações previdenciárias, o Contratante poderá efetuar o recolhimento dessas obrigações, desde que a contratada emita as guias respectivas e as entregue à Administração no prazo de 20 (vinte) dias, antes dos respectivos vencimentos, para as respectivas quitações.

6.7.10.1 Para realização do recolhimento de que trata o subitem 6.7.11, o Contratante utilizará quaisquer créditos da contratada, quer sejam decorrentes do contrato a ser celebrado, de outros contratos administrativos que a contratada possua com o Contratante ou de saldo da conta vinculada aberta para fins de provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, desde que não estejam comprometidos precedentemente com outras obrigações decorrentes da execução do respectivo contrato ou com outras obrigações trabalhistas e previdenciárias.

6.7.10.2 O pagamento direto de que trata o subitem 6.7.10 deverá ser acompanhado de documento que contenha o detalhamento das rubricas relativas aos valores quitados, devidamente assinado pelos respectivos empregados.

6.7.11 Não havendo comprovação por parte da contratada, até o 10º (décimo) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços para o recolhimento das parcelas relativas ao FGTS e, até o 23º (vigésimo terceiro) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, para recolhimento das obrigações previdenciárias, o Contratante poderá efetuar o recolhimento dessas obrigações, desde que a contratada emita as guias respectivas e as entregue à Administração no prazo de 20 (vinte) dias, antes dos respectivos vencimentos, para as respectivas quitações.

6.7.11.1 Para realização do recolhimento de que trata o subitem 6.7.11, o Contratante utilizará quaisquer créditos da contratada, quer sejam decorrentes do contrato a ser celebrado, de outros contratos administrativos que a contratada possua com o Contratante ou de saldo da conta vinculada aberta para fins de provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, desde que não estejam comprometidos precedentemente com



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

outras obrigações decorrentes da execução do respectivo contrato ou com outras obrigações trabalhistas e previdenciárias.

6.7.12. Não havendo comprovação por parte da contratada, até o 15º (décimo quinto) dia posterior à extinção ou rescisão do(s) contrato(s) de trabalho, de pagamento das parcelas rescisórias, recolhimento das obrigações previdenciárias e das parcelas relativas ao FGTS rescisório, inclusive a multa de que tratam os §§1º e 2º do art. 18 da Lei nº 8.036, de 1990, o Contratante, poderá efetuar o pagamento dessas obrigações e, na hipótese dos mencionados recolhimentos, desde que a contratada emita as guias respectivas e as entregue à Administração no de 20 (vinte) dias, antes do respectivo vencimento, para a respectiva quitação.

6.7.12.1 Para realização dos pagamento e recolhimentos de que trata o subitem 6.7.12, o Contratante poderá utilizar quaisquer créditos da contratada, quer sejam decorrentes do contrato a ser celebrado, de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Contratante ou de saldo da conta vinculada aberta para fins de provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, desde que não estejam comprometidos precedentemente com outras obrigações decorrentes da execução do respectivo contrato ou com outras obrigações trabalhistas e previdenciárias.

6.7.13 A quitação dos valores indicados nos subitens 6.7.10 a 6.7.12 diretamente pela Administração não caracteriza vínculo empregatício do Contratante com os empregados da contratada nem gera, para aquele, qualquer tipo de responsabilidade relativamente a outros créditos que esses empregados possam ter em face da contratada.

6.7.14 Na hipótese de ocorrência por 3 (três) vezes, durante o prazo de vigência contratual, das situações descritas nos subitens 6.7.10 a 6.7.12, a Administração deverá adotar as providências para extinção do contrato.

6.7.15 O sindicato representante da categoria do trabalhador poderá ser notificado pelo Contratante para, querendo, acompanhar o pagamento das verbas de que tratam os subitens 6.7.10 a 6.7.12.

6.7.16 O descumprimento das obrigações, inclusive trabalhistas e previdenciárias, ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.8 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato deverá emitir relatório sobre o efetivo cumprimento das obrigações da contratada, inclusive trabalhistas e previdenciárias, encaminhando-o ao gestor do contrato.

6.9 A fiscalização de que trata o item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

6.10 Sem prejuízo das obrigações de que tratam os demais subitens deste item 6, o fiscal do contrato deverá verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital e identificar possível razão que, nos termos dos §§4º e 5º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 48 da Lei nº 14.634, de 2023, impeça a contratada de licitar e contratar.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6.10.1 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada relativamente à manutenção das condições de habilitação e qualificação da licitação ou da contratação direta ou na hipótese do subitem.

6.10.2 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua intimação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua justificativa.

6.10.2.1 O prazo de que trata o subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por até 60 (sessenta) dias úteis, a critério do Contratante.

6.10.2.2 Não havendo regularização ou não aceita a justificativa apresentada a Administração deverá adotar as medidas necessárias à apuração dos fatos nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

6.11 Compete ao gestor do contrato ou ao seu substituto:

a) acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;

b) coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

c) acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, considerando, como marco final da respectiva comprovação, a data de conclusão do recebimento definitivo, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

d) coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros;

e) emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

f) adotar providências para a formalização de processo administrativo sancionatório para fins de aplicação de sanções;

g) enviar a documentação pertinente ao setor competente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos contratualmente pactuados.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

7.1 Avaliação da Execução

7.1.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o instrumento de medição de resultado correspondente, ao **Ateste de Prestação de Serviços no Anexo II**, segundo a RDC 216/04 que Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de fornecimento de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

7.2 Recebimento do Objeto

7.2.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(s) fiscal(is) do contrato, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (art. 140, inciso I, "a" da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.2.1.1 O prazo de que trata o subitem anterior será contado do recebimento de comunicação escrita da contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

7.2.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o(s) fiscal(is) do contrato deverá:

a) apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos;

b) verificar o efetivo cumprimento, pela contratada, das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato;

c) aferir o efetivo cumprimento, pela contratada, quando for o caso, das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS relacionadas ao pagamento de parcelas rescisórias, observados o subitem 6.7.

7.2.2.1 A análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços referida no subitem anterior poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, circunstância que deverá ser registrada pelo(s) fiscal(is) em relatório(s) a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.2.2.2 A contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados (art. 119 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.2.2.3 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas durante o recebimento provisório.

7.2.2.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades (art. 140, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.2.3 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado de recebimento provisório deverá conter o registro, a análise e a conclusão sobre todas as

51/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

ocorrências na execução do contrato, acompanhado dos demais documentos que julgar necessários, encaminhando-o ao servidor ou comissão designada pela autoridade competente para recebimento definitivo.

7.2.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos (art. 140, inciso I, "b" da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

a) emissão de documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) sobre o cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

b) análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicação das cláusulas contratuais correspondentes, solicitando à contratada por escrito, as respectivas correções;

c) emissão de termo detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços, com base nos relatórios elaborados e documentações apresentadas;

d) comunicação à contratada para emissão de nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s), com o valor exato dimensionado pela fiscalização;

e) envio da documentação correspondente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão; e

f) no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a contratada deverá ser comunicada para emissão de nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) relativamente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento (art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.2.4.1 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela contratada, do pagamento de todas as obrigações, inclusive trabalhistas e previdenciárias, dos empregados envolvidos na prestação de serviço contratado.

7.2.5 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s).

7.2.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato (art. 140, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.3 Liquidação



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

7.3.1 Recebida(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s), a Administração, no prazo de 08 (oito) dias úteis, prorrogáveis por até 08 (oito) dias úteis, adotará, na forma desse subitem, as providências para fins de liquidação da despesa.

7.3.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) apresentado(s) pela contratada possui(em) os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) o prazo de validade; b) a data da emissão; c) os dados do contrato e do Contratante; d) o período respectivo de execução do contrato; e) o valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.3 Havendo erro na apresentação da(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s), ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus para o Contratante;

7.3.4 A(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) deverá(ão) ser obrigatoriamente acompanhado(s) da comprovação da regularidade fiscal da contratada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação de habilitação fiscal, social e trabalhista, na forma exigida neste Termo de Referência.

7.4 Prazo para pagamento

7.4.1 O pagamento será efetuado no prazo de 8 (oito) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme subitem anterior.

7.4.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços - INPC do IBGE, *pro rata tempore*.

7.5 Forma de pagamento

7.5.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária ou crédito em conta da contratada aberta em instituição financeira contratada pelo Estado da Bahia.

7.5.1.1 Optando a contratada por receber os créditos em instituição financeira diversa da indicada neste subitem anterior, deverá arcar com os custos de transferências bancárias, os quais serão deduzidos dos pagamentos devidos.

7.5.2 A(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) deverá(ao) atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação, inclusive os destaques necessários às retenções tributárias previstas em lei, e, as situações específicas, à adoção da forma eletrônica.

7.5.3 Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta de preço, serão retidos na fonte, por ocasião da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente, quando houver incidência tributária.

7.5.4 A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e

53/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

contribuições abrangidos por aquele regime, estando o pagamento condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.6 Cessão de crédito da contratada para cumprimento de obrigações inadimplidas

7.6.1 Caso a contratada não apresente a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, proceder-se-á na forma dos subitens 6.7.9 e seguintes deste Termo de Referência.

7.7 Provisionamento

7.7.1 A contratada deverá observar as disposições legais e regulamentares do Estado da Bahia pertinentes às provisões de encargos trabalhistas, previdenciários e sociais.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇO

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1 O prestador de serviço será selecionado por meio de processo de licitação, na modalidade pregão, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento **MENOR PREÇO**.

8.2 Exigências de habilitação

8.2.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.2.1.1 Habilitação jurídica

8.2.1.1.1 Para PESSOAS JURÍDICAS:

a) em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.

b) no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.

c) decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

8.2.1.1.2 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.1.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do prestador de serviço, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Nacional do domicílio ou sede do prestador de serviço, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- d) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- e) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.2.1.2.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.2.1.2.2 Caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.2.1.2.3 O prestador de serviço enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.2.1.3 Habilitação Econômico-Financeira

- a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade;
- b) índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/(Passivo Circulante + Passivo não Circulante)

Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante)

b.1) O balanço patrimonial, a demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício, caso a pessoa jurídica tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

b.2) O balanço patrimonial e demonstrações contábeis podem ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

b.3) O licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.

c) Demonstração de patrimônio líquido no montante mínimo de 5 (cinco)% do **valor a ser contratado, o qual será obtido com base na proposta final apresentada pelo próprio licitante**, admitindo-se a sua atualização com base no INPC do IBGE, ou por outro índice oficial que lhe vier substituir.

c.1) Na hipótese de licitação por lotes, o patrimônio líquido exigível será calculado em função da soma de tantos quantos forem os lotes em que a interessada tenha apresentado as melhores ofertas.

8.2.1.3.1 Na licitação por lotes, quando for atingido o limite da capacidade econômico-financeira do licitante, esta será declarada inabilitada para o(s) lote(s) subsequentes, observada a ordem sequencial dos lotes constante do instrumento convocatório, sendo vedada a escolha, pelo licitante, dos lotes para os quais deseja a habilitação.

8.2.1.4 Qualificação Técnica



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

a) Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto da contratação de que trata este Termo de Referência, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido(s) e registrados no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 703/2021.

a.1) Para fins da demonstração de que trata este subitem, será admitida a comprovação da execução mínima dos quantitativos das parcelas de maior relevância, conforme quadro abaixo:

PARCELAS DE MAIOR RELEVÂNCIA	QUANTITATIVO TOTAL (100%)	COMPROVAÇÃO MÍNIMA (25%)
SERVIDORES - PRINCIPAIS REFEIÇÕES	32.014 unidade	8.003,50 unidade
ACOMPANHANTES - PRINCIPAIS REFEIÇÕES	22.650 unidade	5.662,50 unidade
PACIENTES ADULTOS - PRINCIPAIS REFEIÇÕES	29.800 unidade	7.450 unidade
PACIENTES ADULTOS - PEQUENAS REFEIÇÕES	33.400 unidade	8.350 unidade
PACIENTES PEDIÁTRICOS - PRINCIPAIS REFEIÇÕES	4.800 unidade	1.200 unidade
PACIENTES PEDIÁTRICOS - PEQUENAS REFEIÇÕES	4.100 unidade	1.025 unidade
PACIENTES RENAIAS	300 unidade	75 unidade
DIETAS DE CONSISTÊNCIA LÍQUIDA	7.230 litros	1.807,50 unidade
FÓRMULAS INFANTIS	971 litros	242,75 litros
FÓRMULAS ENTERAIS	3.310 litros/kg	827,50 litros/kg
SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS	5.826 unidade	1.456,50 unidade
MÓDULOS	1.142 kg/unidade/litros	285,50 kg/unidade/litros
ESPECIFICAÇÕES DE CADA ITEM DA TABELA: 1. Servidores - Principais Refeições: Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia Completa. 2. Acompanhantes: Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia Completa. 3. Pacientes Adultos - Principais Refeições: Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia Completa. 4. Pacientes Adultos - Pequenas Refeições: Colação, Lanches, Ceia Leve. 5. Pacientes Pediátricos - Principais Refeições: Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia Completa. 6. Pacientes Pediátricos - Pequenas Refeições: Colação, Lanches, Ceia Leve. 7. Pacientes Renais: Lanches 8. Dietas de Consistência Líquida: Dieta Semi-Líquida, Semi-Líquida Enriquecida, Líquida, Líquida Enriquecida e Líquida Restrita. 9. Fórmulas Infantis: 9.1 Fórmula Infantil Padrão - Não Láctea Padrão e Láctea Padrão. 9.2 Fórmula Infantil Especializada - Láctea e Não Láctea Semi Elementar e Láctea e Não Láctea Elementar.		

57/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

10. Fórmulas Enterais:**10.1 Fórmula Enteral Padrão** - Normocalórica (1.0 a 1.2 kcal/ml), Hipercalórica (> 1.2 a 1.5 kcal/ml) e Hipercalórica ($\geq$ 2.0 kcal/ml).**10.2 Fórmula Enteral Padrão Especializada** - Normocalórica (1.0 a 1.2 kcal/ml), Hipercalórica (> 1.2 a 1.5 kcal/ml) e Hipercalórica ($\geq$ 2.0 kcal/ml).**10.3 Fórmula Enteral em Pó** - Polimérica, Semi Elementar e Elementar.
11. Suplementos Nutricionais:**11.1 Suplemento Padrão** - 1.0 a 1.5 kcal/ml e > 1.5 a 2.0 kcal/ml**11.2 Suplemento com Especificidades** - > 1.5 a 2.0 kcal/ml**11.3 Suplemento para Situações Críticas** - $\geq$ 2.0 kcal/ml
12. Módulos: Proteína, Carboidrato, Fibras, Espessante, Glutamina, Aditivo de Leite Humano, Probióticos/Prebióticos/Simbióticos e TCM.

b) Comprovação do licitante de que possui, em nome da empresa, a Certidão de Registro e Regularidade - CRR, emitida no Estado de origem da empresa, junto ao respectivo Conselho Regional de Nutrição - CRN, para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação.

c) A licitante deverá apresentar Declaração de disponibilidade futura de mão-de-obra necessária ao cumprimento do objeto licitado, conforme dimensionado pela Unidade de saúde no Anexo V, com a qualificação especificada no Item IV deste Termo de referência - TR.

c.1) Os profissionais constantes no quadro de dimensionamento deverão ser comprovados até a assinatura do contrato.

d) A licitante deverá apresentar Declaração de disponibilidade do aparelhamento adequado e necessário para a realização do objeto da licitação, conforme Anexo VI, deste Termo de Referência.

e) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

e.1) As licitantes que dispensarem a realização da visita técnica deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, não podendo se eximir, posteriormente, das obrigações assumidas ou reivindicar qualquer alteração contratual sob o argumento de desconhecer as peculiaridades do objeto.

8.2.1.4.1 Os atestados de que trata este subitem 8.2.1.4 deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária do licitante especificadas no contrato social vigente.

8.2.1.4.2 O prestador de serviço disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.2.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (art. 65, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

8.2.3 Regras acerca da participação de matriz e filial:

- a) se o licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) se o licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c) a comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d) se o licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação e qualificação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

8.2.4 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS poderá substituir os documentos de habilitação, na forma indicada neste Termo de Referência.

8.2.4.1 Caso conste do registro algum documento vencido, o licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento junto aos demais documentos de habilitação.

8.2.4.2 A substituição dos documentos está condicionada à verificação da regularidade destes, mediante a emissão do extrato do fornecedor pela Administração.

8.2.4.3 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação constantes do sistema, exceto os concernentes à Qualificação Técnica.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado total da contratação para 12 meses é de **R\$ 30.570.522,12 (trinta milhões e quinhentos e setenta mil e quinhentos e vinte e dois reais e doze centavos)** conforme preços unitários por meio da cotação de mercado, constantes no **ANEXO IV**.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas para o pagamento da presente contratação correrão à conta de recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

Unidade FIPLAN Região/planejamento	Função Natureza da despesa	Subfunção Destinação do recurso	Programa Tipo de recurso orçamentário	P/A/OE



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

DG	33.90.39	1.500.0130	2641	
----	----------	------------	------	--

10.1.1 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DE SERVIÇOS

I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Compete à **CONTRATADA**, a responsabilidade técnica da Produção das refeições, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.

A **CONTRATANTE** compete a responsabilidade técnica da clínica, que envolve desde avaliação nutricional, acompanhamento clínico-nutricional até orientações de alta e atendimento ambulatorial do Serviço de Nutrição, além de fiscalização das atividades na área/cadeia de produção de refeições.

Deste modo, a **CONTRATADA** responsabiliza-se pela mão de obra especializada para atuação na área de produção de alimentos com Responsável Técnico (RT) e Quadro Técnico (QT) composto por profissionais devidamente habilitados e inscritos no Conselho de Classe, pessoal administrativo e operacional, matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis, não perecíveis, suplementos nutricionais, fórmulas infantis e enterais), utensílios (inclusive garrafas térmicas), material descartável, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições destinadas ao atendimento das necessidades clínicas do comensal enfermo (pacientes), ou sadio (servidores, acompanhantes e residentes do hospital).

Responsabiliza-se, portanto, por todas as preparações produzidas em áreas como copas, lactários ou áreas similares onde se desenvolvam atividades de produção de alimentação, quer seja destinada a pacientes, quer seja destinada a servidores, acompanhantes e residentes.

Em toda e qualquer preparação ocorrida na cozinha, copas ou áreas afins, independentemente de dia e horário, a **CONTRATADA** compromete-se a manter o mesmo rigor higiênico, bacteriológico, quer as refeições destinem-se a pacientes, acompanhantes, servidores ou residentes do Hospital.

Todo e qualquer gênero alimentício (perecível, semi-perecível, não perecível, suplementos nutricionais, e fórmulas infantis e enterais) deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais da unidade de saúde, devendo ser aprovado pelo **CONTRATANTE** antes de sua utilização.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Quanto ao material descartável, este deverá ser de primeira qualidade e de boa resistência, adequado ao atendimento dos comensais da unidade de saúde, devendo ser aprovado pelo **CONTRATANTE** antes de sua utilização.

Compete ao Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE** o esclarecimento de qualquer item e/ou dúvida decorrente do cumprimento deste contrato e a contratação de nutricionistas para atuação em Nutrição Clínica.

III – ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

1. Operacionalização dos Alimentos

1.1 Do Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade do Serviço de Nutrição a ser observada pela **CONTRATADA** e supervisionado pela **CONTRATANTE**, por intermédio de normas estabelecidas pelas legislações vigentes.

Nesta importante etapa, a CONTRATADA deve verificar para todos os produtos:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;
- h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.

A **CONTRATADA** deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição das principais refeições (desjejum, almoço e jantar) e/ou saída de lixo, assim como deverá haver conformidade entre a quantidade comprada e capacidade de estocagem no local.

Devem ser informados a **CONTRATANTE**, o cronograma e os horários de recebimento de mercadorias, bem como disponibilizar as Notas Fiscais, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

1.1.1. Recebimento de Produtos de origem animal (carnes bovinas, suína, aves, pescados, etc.):

- a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente;
- b) Transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos apropriados e devidamente higienizados, ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;
- c) Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade.

1.1.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

- a) Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6°C com tolerância até 7°C;
- b) Carnes congeladas: – 18°C com tolerância até – 15°C;
- c) Frios e embutidos industrializados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- d) Produtos salgados, curados ou defumados: temperatura ambiente ou temperatura recomendada pelo fabricante.

1.1.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros:

- a) Deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos;
- b) A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;
- c) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

1.1.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

- a) Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados: –18°C com tolerância até –15°C;
- b) Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- c) Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.

1.1.5. Recebimentos de leite e derivados:

- a) Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão legislador competente;
- b) Deverão ser transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

c) Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.

1.1.6. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

a) Leite pasteurizado ou esterilizado e seus derivados (laticínios em geral): até 10°C ou de acordo com o fabricante.

1.1.7. Recebimentos de estocáveis:

a) Devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações no rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem;

b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos às características do produto;

c) As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas;

d) Os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

1.1.8. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

a) Produtos estocáveis: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.

1.1.9. Recebimento de sucos, polpas e demais produtos industrializados:

a) Deverão ser de procedência idônea, de primeira qualidade, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente;

b) Deverão apresentar embalagens íntegras, não estufadas e não violadas;

c) Deverão estar dentro do prazo de validade e o rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem;

1.1.10. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos, polpas e produtos industrializados.

a) Polpa de frutas (congeladas): -18°C, com tolerância até -15°C;

b) Produtos industrializados: temperatura conforme determinação do fabricante.

1.1.11. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

a) Os descartáveis devem obedecer aos seguintes critérios:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- a.1. Embalagens íntegras, de primeira qualidade e boa resistência, próprias para cada produto;
- a.2. Deverão conter identificação correta no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes;
- a.3. Com capacidade compatível à gramatura das refeições que serão servidas.
- b) Os produtos de limpeza devem obedecer aos seguintes critérios:
 - b.1. Embalagens íntegras, adequadas para cada produto;
 - b.2. Específicos para uso institucional e inspecionado por órgão competente,
 - b.3. Dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.

1.2 Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, disposição e guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, a **CONTRATADA** deve atentar para assegurar os seguintes critérios recomendados:

- a) Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a empilhamento e/ou peso excessivo;
- c) Programar a entrada de mercadorias de maneira que não sobrecarregue o estoque, de forma que não ocorra no horário das principais refeições, conforme orientação da **CONTRATANTE**;
- d) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;
- e) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si, conforme legislação pertinente;
- f) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- g) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, observando o critério Primeiro que vence é o primeiro que sai – PVPS;
- h) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- i) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- j) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- k) Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;
- l) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- m) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- n) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- o) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante;
- p) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- q) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios em unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - q.1. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - q.2. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - q.3. O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;
 - q.4. Todos separados entre si e dos demais produtos.

1.2.1 Observações:

- a) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- b) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente identificados, embalados e separados;
- c) Colocar os produtos destinados à devolução, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- d) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- e) É proibido recongelar os alimentos que já tenham sido descongelados para serem manipulados;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

f) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

g) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus, poderão ser armazenados sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento -18°C, desde que devidamente etiquetados;

h) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.

A **CONTRATADA** deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos frios e quentes em planilhas próprias, colocando-as à disposição do **CONTRATANTE**, sempre que solicitado

1.3 Pré-preparo e preparo dos alimentos:

A **CONTRATADA** deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C. Para tal, verificar com frequência a temperatura dos alimentos;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem à mesma segurança, de acordo com especificações das legislações pertinentes;

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) alcancem 74°C no seu interior;

h) É terminantemente proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;

i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração até 4°C, devidamente etiquetada, assim que estiver pronta, retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

j) Grelhar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 40 C e carne pronta = acima de 650 C; observar para que a quantidade a ser grelhada seja compatível com a dimensão do equipamento, evitando o superdimensionamento e a má execução do procedimento;

k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

l) Utilizar somente maionese industrializada;

m) Garantir 740 C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.

n) A **CONTRATADA** deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do **CONTRATANTE**, sempre que solicitado.

1.3.1 Preparação dos Alimentos

Os preparos dos alimentos em todas as suas etapas deverão ser procedidos por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene, segurança e apresentação.

A **CONTRATADA** deverá aplicar as Legislações, Portarias e Regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de **qualidade** em todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos e preparações, incluindo o recebimento, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.

- Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria 1428, de 26/11/93), Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos;
- Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Brasília, DF. DOU 01/08/1997;
- Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DÓU de 23/10/2002;
- Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;
- Resolução CFN nº 510/2012 que dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004;
- Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001;
- Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato.

Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o **CONTRATANTE** vetar o recebimento e/ou a

utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.

As preparações que compõem as refeições, devem ser elaboradas na própria Unidade onde está sendo prestado o serviço da CONTRATADA, exceto a Unidade onde a refeição é transportada

Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.

1.3.1.1 Para o preparo das Carnes em Geral, deve-se observar:

O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitos, com remoção de nervuras e demais aparas.

De acordo com as preparações a que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne com a incidência no almoço e no jantar dos servidores, conforme descrito no Quadro 1 abaixo:

PARA SERVIDORES	QUADRO 1: INCIDÊNCIA MENSAL DE PROTEÍNAS			
	Prato Principal	Opção	TIPO DE CORTE	GRAMATURA COZIDA
BOVINA				
Bifes de panela ou Ensopados	3	1	Coxão duro ou Patinho	150
Carne do sol	1	0	Coxão mole ou Alcatra	150
Bife grelhado	3	1	Coxão mole ou Alcatra	150
Assados	1	2	Coxão duro ou Lagarto	150
Cozidos	2	1	Coxão duro ou Patinho	150
Carne moída	1	1	Coxão duro ou Patinho	120
SUÍNA				
Pernil	1	1	Pernil sem osso	180
Carret	1	1	Carret	250



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

AVES				
Frango	4	2	Sobrecoxa sem pele	250
Frango	7	3	filé de peito	150
PEIXES				
filé sem pele e escama	4	2	Merluza, Tilápia ou Pescada amarela	150
Posta	2	1	Dourado ou vermelho ou caçonete ou cavala ou surubim	250
CARNEIRO				
Pernil	0	1	Pernil sem osso	180
VÍSCERAS				
Fígado	0	2	Fígado	150
OUTROS - Recheio				
Panqueca	0	1	Patinho,	120
		1	filé de Peito de frango	120
Lasanha	0	1	Patinho,	120
		1	filé de Peito de frango	120
Omelete	0	1	Patinho,	100
		1	filé de Peito de frango	100
Frigideira	0	1	Patinho,	100
		1	filé de Peito de frango	100
		1	filé de peixe	100
Torta ou Escondidinho	0	1	Patinho,	120
		1	filé de Peito de frango	120
TOTAL	30	30		
SOPAS	Diariamente		Músculo traseiro ou filé de frango	60

OBS: Os percentuais, de prato principal e opção, ficam a critério do perfil da unidade, entretanto deverá ser garantida a oferta de duas opções de proteína do início ao final do serviço, sendo uma sempre branca.

De acordo com as preparações a que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne com a incidência no almoço e no jantar dos pacientes e acompanhantes, conforme descrito no Quadro 2 a seguir:

PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES	QUADRO 2: INCIDÊNCIA MENSAL DE PROTEÍNAS				
	INCIDÊNCIA MENSAL	TIPO DE CORTE	GRAMATURA A COZIDA	NDPCAL %	PROTEÍNA / 100 GRAMAS



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

BOVINA					
BIFES ENSOPADOS DE PANELA	3	COXÃO DURO	150	8,93	31,9
		PATINHO	150	10,05	35,9
BIFE GRELHADO	3	COXÃO MOLE	150	8,93	31,9
		ALCATRA	150	10,05	35,9
ASSADOS	1	COXÃO DURO	150	8,93	31,9
		LAGARTO	150	9,21	32,9
COZIDOS	3	COXÃO DURO	150	8,93	31,9
		PATINHO	150	8,74	31,2
		FRALDINHA	150	6,78	24,2
SOPA	Diariamente	Músculo traseiro ou Filé de frango	60	4,37	31,2
AVE					
COZIDOS OU ASSADOS	5	SOBRECOXA SEM PELE	250	8,18	29,2
COZIDOS OU GRELHADOS	8	filé DE PEITO	150	8,96	32
PEIXE					
Filé sem pele cozido ou grelhado	7	MERLUZA	150	7,39	26,4
		TILÁPIA	150	7,35	26,2
		PESCADA AMARELA	150	7,67	27,4
TOTAL	30				

1.3.1.2 Quanto aos demais gêneros alimentícios, observar o que segue:

a) Frios:

- ❖ Presunto exclusivamente de AVE (normal e light)
- ❖ Queijos:
 - Minas frescal com e sem sal (em creme ou sólido)
 - Mussarela (Tipo normal ou light),
 - Ricota (em creme e sólido inteira),
 - Requeijão cremoso (sem adição de amido) normal e light.

b) Pães: deverão ter o peso mínimo de 50 gramas cada unidade.

70/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

❖ Todos os tipos: francês, de leite, de milho, fatia, tipo hot dog, tipo hambúrguer, **sem glúten**, pão integral ou outros solicitados pelo nutricionista da CONTRATANTE.

c) Leites:

❖ Tipo B, esterilizado, integral ou desnatado em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da **CONTRATANTE**;

❖ Sem lactose, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da **CONTRATANTE**;

❖ Leite de soja, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da **CONTRATANTE**.

❖ Todos os leites devem ser de primeira qualidade e inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal

d) Manteiga:

❖ Deverá ser de primeira qualidade, na apresentação de sachê, **com e sem sal**;

❖ Deverá ser do tipo com fermentação láctica.

e) Arroz:

❖ Deverá ser extra tipo I, polido, grãos longos ou Integral de primeira qualidade, conforme solicitação da **CONTRATANTE**.

f) Farinha de Trigo:

❖ Refinada ou Integral, de primeira qualidade, enriquecida em Ácido Fólico, sem adição de fermento, conforme solicitação da **CONTRATANTE**.

g) Feijão:

❖ Deverá ser do tipo: carioquinha, de primeira qualidade, para uso diário;

❖ Branco, fradinho, roxinho ou rosinha e preto, todos de primeira qualidade, conforme solicitação da **CONTRATANTE**.

h) Sal:

❖ Deverá ser refinado e iodado, para uso diário;

❖ Sal marinho, sal dietético e sal light (50 a 70% de sódio), com baixo teor de sódio, em sachê, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.

i) Ovos:

❖ Devem ser grandes, tipo 1, peso mínimo de 50g e conter as especificações técnicas do Ministério da Agricultura.

j) Verduras, frutas e legumes:

❖ Deverão ser frescos, sem manchas, sem rachaduras, sem áreas machucadas, com pedúnculos preservados e de primeira qualidade.

k) Frutas nobres:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

❖ Deverão ser oferecidos conforme incidência mensal no cardápio, descrita no Quadro 5, aprovado pelo Nutricionista da **CONTRATANTE**.

l) Óleo vegetal:

- ❖ Deverá ser de primeira qualidade e uma vez utilizado, não poderá ser reutilizado;
- ❖ Soja, para uso diário;
- ❖ Milho, canola e girassol, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- ❖ Azeite de Oliva extra virgem e de 1ª qualidade, destinado para tempero de saladas e/ou conforme solicitação do **CONTRATANTE**.

m) Sucos:

- ❖ Para Servidores:
 - Deverão ser de polpa de frutas, de primeira qualidade e com selo do Serviço de Inspeção Federal.
- ❖ Para Pacientes Pediátricos:
 - Deverão ser naturais.
- ❖ Para Pacientes Adultos:
 - A critério do nutricionista da **CONTRATANTE**, poderão ser naturais ou de polpas, de primeira qualidade, e com selo do Serviço de Inspeção Federal.

n) Adoçantes:

- ❖ Deverão ser utilizados adoçantes à base de stévia ou sucralose, ou outros conforme orientação do Nutricionista da **CONTRATANTE**, devendo ser oferecidos para pacientes e servidores, conforme prescrição e orientação dietética do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.

o) Chás:

- ❖ Deverão ser fornecidos chás claros, chás com propriedade funcional (a exemplo de chá de alecrim, de gengibre, de cravo, chá verde, chá branco, de camomila e outros conforme prescrição e orientação dietética do nutricionista do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.

p) Iogurte:

- ❖ iogurte de diversos sabores (integral e/ou desnatado-200 ml)

q) Alimentos Especiais:

- ❖ Deverão ser fornecidos: sementes em geral (gergelim, girassol, abóbora, linhaça, chia, dentre outras), farinhas especiais (de banana verde, de maracujá, farinhas sem glúten), leite especiais isentos da proteína do leite de vaca e/ou de lactose (leite de amêndoas, de cereais, de soja), ou outros alimentos funcionais que sejam necessários, conforme prescrição e orientação dietética do nutricionista do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**, com vistas ao adequado manejo e condução da nutrição clínica dos comensais (servidores ou pacientes) alinhada ao momento/demanda clínica.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Todos os insumos alimentares como vinagre, farinha, achocolatados, pó de café, chá, gelatina, pudim, margarina, bolachas, pães, açúcar, iogurtes, farináceos, cereais, laticínios, massas e todos os outros gêneros alimentícios devem ser de boa qualidade e em conformidade com os critérios referendados pelos órgãos competentes, podendo o **CONTRATANTE** vetar qualquer produto que não se enquadre nos critérios de controle de qualidade. O uso de gêneros ou alimentos ricos em gorduras TRANS é estritamente proibido.

1.3.2 Copa para Paciente:

A Copa para Pacientes é o local disponibilizado pelo **CONTRATANTE**, necessário e exclusivo para a preparação, organização e distribuição de refeições destinadas aos pacientes, o que exige a responsabilidade e supervisão direta do nutricionista da CONTRATADA.

O atendimento nesta copa deverá ser exclusivo aos pacientes do hospital.

1.3.3 Identificação de dietas e preparações:

a) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, geral, Copa, lactários e áreas afins, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada por tipo de refeição conforme solicitação e a padronização do **CONTRATANTE**.

b) Todos os recipientes descartáveis utilizados para refeição, incluindo para salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificados com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do paciente, clínica, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo **CONTRATANTE**.

c) A **CONTRATADA** deverá implantar, às suas expensas, sistema informatizado para confecção e impressão de etiquetas de identificação de dietas.

d) As preparações elaboradas na Copa / lactários e áreas afins como: leites, sucos, chás e outros, devem ser colocados em recipientes plásticos descartáveis com tampa para alimentos frios e de poliestireno para alimentos quentes. A tampa do recipiente descartável deve conter etiqueta de identificação com: nome do paciente, clínica, leito, tipo de preparação, volume, data e horário.

e) As fórmulas infantis (normais e especiais) deverão ser acondicionadas em copos e mamadeiras isentas de BISFENOL A, de boa qualidade, todos resistentes a autoclavagem, devidamente aprovadas pela **CONTRATANTE**, além de conter etiqueta de identificação contendo: nome do paciente, clínica, leito, tipo de preparação, volume, data e horário. e.1) mamadeira graduadas, transparentes, com tampa e capacidade variando de 60, 80, 150 e 240 ml, com bicos em silicone; e.2) copos – plásticos com tampa, resistentes a autoclavagem, graduados, com capacidade de 70 a 80ml.

f) Caso seja necessário, a **CONTRATADA** se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes de normatização e fiscalização e/ou solicitação do **CONTRATANTE**.

1.4 Sistema de Distribuição de Refeições:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

A **CONTRATADA** deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de transporte e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas por este termo de referência. Durante todo o processo de recebimento, acondicionamento/estocagem, pré-preparo, preparo, confecção, porcionamento, transporte e distribuição de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, deverá haver o acompanhamento e supervisão do Profissional Nutricionista da **CONTRATADA**.

1.4.1 Pacientes e Acompanhantes:

A produção e porcionamento das dietas deverão ser feitas mediante Sistema Centralizado, preparado na cozinha dietética, obedecendo aos seguintes critérios de acondicionamento, distribuição, transporte e recolhimento:

a) As embalagens usadas para o acondicionamento das dietas deverão ter capacidade superior a 20% do volume estabelecido no termo de referência;

b) Refeições sólidas deverão ser porcionadas em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno ou polipropileno) com quatro ou três divisórias, respectivamente, com tampa, e servido em bandeja.

c) As preparações frias (salada crua, sobremesas – doce ou fruta, sucos ou outros itens frios) deverão ser acondicionadas em recipiente descartável adequado a preparação a ser servida, com tampa, de boa qualidade, resistente, compatível com a capacidade da gramatura contratual, proporcionando higiene e boa apresentação;

d) As preparações quentes (feijão, sopas, mingaus, café com leite, leite, ou outros líquidos quentes) e alimentos sólidos (raízes, banana da terra e outros consumidos quentes), deverão ser acondicionados em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno) com tampa, compatível com a capacidade da gramatura contratual;

e) Os talheres de mesa (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) deverão ser descartáveis, de primeira qualidade, de boa resistência, adequados para grandes refeições, com guardanapo (de boa qualidade, em tamanho grande/adequado para refeições) e embalados em sacos plásticos atóxicos;

f) As embalagens devem ser devidamente identificadas com nome do paciente, leito, tipo de dieta, data e horário;

g) O recolhimento das embalagens deverá ser feito até uma hora após a distribuição das refeições, respeitando-se o tempo necessário para o consumo;

h) Todas as dietas deverão ser transportadas para distribuição em **carros fechados** apropriados, de maneira que garanta a chegada das mesmas com boa apresentação e em temperatura adequada. (Acima de 60º para as preparações quentes e de 10 a 21º para as preparações frias, conforme legislação específica);

i) Para pacientes e acompanhantes, o fornecimento de água deverá ser em copo descartável de 300ml, com tampa, acompanhando todas as refeições ou sempre que necessário (admissão, dietas liberadas, perdas do copo por queda ou dano por qualquer outro motivo); Para todos os pacientes e acompanhantes deve ser fornecido sachê de açúcar ou adoçante artificial para pacientes portadores de diabetes, juntamente com a colher descartável de tamanho pequeno, em todas as refeições;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

j) Para os pacientes e servidores com dieta hipossódica deve ser fornecido limão e sachê de sal dietético, nas principais refeições, conforme prescrição do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**;

k) Para o atendimento das dietas com consistências líquidas, semilíquidas e líquidas restritas: devem ser servidas em bandejas lisas, acompanhado de kit (colher descartável de boa resistência, inquebrável, guardanapo resistente e de boa qualidade e canudo longo dobrável, embalado individualmente), devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos. Havendo necessidade de substituir qualquer item por outro produto similar, este deverá passar por aprovação do Serviço de Nutrição da Unidade;

l) Para o atendimento às dietas enterais por sonda e/ou ostomias deverão ser fornecidas pela Contratada:

l.1) Dietas devidamente identificadas com nome do paciente, leito, enfermaria, tipo de dieta, data, via de infusão, horário, volume e velocidade de infusão;

l.2) Bomba de infusão específica para dieta enteral;

l.3) Equipos específicos conforme legislação vigente, para administração de dieta em bomba de infusão, devendo ser de adaptação universal e ser considerado que a cada unidade de dieta enteral (bolsa, frasco, bag ou similar) corresponderá ao uso de 01 equipamento por 24 horas, conforme legislação vigente;

l.4) Equipos macrogotas para administração de água, devendo ser previsto 01 equipamento para água/paciente/dia ou mais, caso seja necessário.

l.5) Frascos diet descartáveis, graduados, com capacidade máxima de 500 ml, para o envase de dietas enterais líquidas ou suplementos nutricionais líquidos, quando prescritos pelo Nutricionista da **CONTRATANTE** e sempre que necessário;

l.6) Quanto ao fornecimento de Dietas Enterais (padrões ou especializadas) - O Sistema Fechado sempre terá prioridade em relação ao Sistema Aberto ou Dietas em Pó (reconstituídas), os quais somente serão utilizados, considerando o quadro clínico do paciente e mediante prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**.

m. Para a distribuição de dietas infantis:

m.1) SERVIÇO DE PEDIATRIA:

m.1.1) Quanto ao porcionamento, a **CONTRATADA** deverá fornecer mamadeiras ou copos livres de BISFENOL A, de boa qualidade, todos resistentes a autoclavagem, devidamente aprovadas pela **CONTRATANTE**, além de conter etiqueta de identificação contendo: nome do paciente, clínica, leito, tipo de preparação, volume, data e horário.

a) mamadeira graduadas, transparentes, com tampa e capacidade variando de 60, 80, 150 e 240 ml, com bicos em silicone;

b) copos – plásticos com tampa, resistentes a autoclavagem, graduados, com capacidade de 70 a 80ml.

m.1.2) As fórmulas infantis deverão ser transportadas para distribuição em carros fechados apropriados, de maneira que garanta a chegada das mesmas em temperatura adequada nos horários previamente estabelecidos, conforme prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

m.1.3) As mamadeiras e copos graduados devem ser devidamente identificadas com nome do paciente, leito, enfermaria, tipo de dieta, data, horário e volume.

m.2) UNIDADE HOSPITALAR COM ASSISTÊNCIA MATERNA E/OU INFANTIL

m.2.1) Nas Unidades Hospitalares com Serviço de Banco de Leite e Posto de Coleta de Leite Materno, o fornecimento de fórmulas infantis e leite humano deverá ser feito em **copos com graduação** de 05 em 05 ml em alto relevo, com capacidade de 60 a 80 ml, bordas suaves e arredondadas, com tampa de pressão para proteger e armazenar seu conteúdo, em material de polipropileno possibilitando a esterilização;

m.2.2) Os copos devem ser devidamente identificados com nome do paciente, leito, tipo de dieta, data, horário, volume e setor;

m.2.3) Os copos devem ser substituídos a cada 30 dias, conforme necessidade ou solicitação do Nutricionista da Contratante;

m.2.4) Os copos usados deverão ser recolhidos pelos funcionários da **CONTRATADA**, bem como encaminhados para higienização adequada;

m.2.5) Deverão ser disponibilizados mamadeira e bicos (ortodônticos e similares), conforme orientação do Serviço de Fonoaudiologia e/ou mediante solicitação do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**;

m.2.6) Deverão ser disponibilizadas bombas manuais para ordenha de leite materno, conforme orientação dos Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**;

m.2.7) Deverão ser disponibilizadas seringas para a administração de fórmulas lácteas, bem como para outras demandas relacionadas, conforme orientação Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**;

m.2.8) A distribuição de leite materno e fórmulas infantis em copos, mamadeiras ou seringas será estabelecida conforme necessidade do paciente, considerando a infraestrutura do serviço e a garantia da segurança alimentar e nutricional, portanto, está submetida a critério do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.

m.2.9) Nas Unidades com Banco de Leite a **CONTRATADA** deverá disponibilizar pessoal devidamente paramentado e de modo ininterrupto, para garantir a distribuição de Leite Humano, Dietas, Fórmulas e Suplementos nas Unidades de Assistência Neonatal e Pediátricas, conforme prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**.

1.4.2 Servidores:

A distribuição de refeições será pelo sistema centralizado, tipo cafeteria fixa no refeitório do **CONTRATANTE** e nos horários determinados pela mesma:

a) Balcões térmicos, aquecidos para pratos quentes;

b) Balcões refrigerados para saladas e sobremesas;

c) Máquina própria e refrigerada para sucos;

d) Máquina própria para café e chás, e garrafas térmicas de sucção para café e chá sem açúcar;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- e) Servida em bandejas lisas, em pratos de louça (para refeição) e recipientes adequados para salada e sobremesas, todos compatíveis com a gramatura contratual;
- f) Kit de talheres de inox (garfo, faca de bom corte, colheres de sopa e de sobremesa), acompanhando de sachê de palito e guardanapo de papel (de boa qualidade e tamanho adequado para grandes refeições), embalado em saco atóxico;
- g) Copos descartáveis para bebidas em geral (sucos, água, café, leite e outros) com capacidade mínima de 300 ml, de boa qualidade e resistente;
- h) Copos descartáveis para café / chá, com capacidade mínima de 50 ml, de boa qualidade e resistente;
- i) Disponibilizar em todas as mesas, galheteiros contendo azeite de oliva extra virgem e vinagre. Em Unidades que dispõem de mesa central, também disponibilizar saleiro, farinha, pimenta e outros condimentos, molhos (vinagrete, de alho, de iogurte e outros especiais) e adoçante artificial.
- j) Nos horários que constar sopa no cardápio, fornecer duas torradas de pão branco ou integral para servidor.
- k) As sobremesas – doce ou fruta deverão ser acondicionadas em recipiente descartável com tampa de boa qualidade, resistente, compatível com a capacidade da gramatura contratual para as refeições fornecidas a setores determinados pela Contratante. As sobremesas industrializadas deverão ser embaladas individualmente na gramatura contratual com data de fabricação e validade visível.
- l) Durante todo o período de distribuição das refeições destinadas a servidores e pacientes deverá haver o acompanhamento, supervisão técnica e número suficiente de empregados para assegurar o porcionamento, reposição de alimentos e utensílios, de forma a garantir o fluxo no refeitório, evitando ou minimizando filas por lentidão na distribuição ou interrupções do serviço, mantendo a presteza e eficiência de atendimento.
- m) Os cardápios destinados aos servidores devem ser afixados em local visível e determinado pelo **CONTRATANTE**, constando todas as refeições normais e/ou modificadas para adequações necessárias por enfermidades prévias. No cardápio exposto, deverá constar o descritivo da composição das preparações.
- n) As reservas de refeições serão fornecidas mediante solicitação e nos horários determinados pelo Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**.

2. Higienização

2.1 Higiene dos Manipuladores

2.1.1 Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, os funcionários da **CONTRATADA** deverão:

- a) Usar uniforme completo, limpo e portar crachá de identificação na altura do peito;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Utilizar avental, gorro, máscara, propé e luvas descartáveis;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- d) Usar desodorante inodoro ou bem suave;
- e) Não usar maquiagem;
- f) Não usar adereços (relógios, anéis, alianças, brincos, pulseiras, colares, piercing);
- g) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- h) Usar rede de cabelo e touca, de forma que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- i) Escovar os dentes após as refeições;
- j) Manter os sapatos e botas limpas;
- k) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- l) Manter a higiene adequada das mãos;
- m) Evitar comer ou mascar goma, ou fumar na área de serviço;
- n) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade, mas não dispensar a lavagem frequente das mãos;
- o) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos; substituindo a cada 02 horas de uso ou conforme indicação da legislação pertinente.

2.1.2 Higiene das mãos

- a) Os empregados deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de anti-sepsia de acordo com a Portaria nº. 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde.
- b) O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

2.1.3 Uniformização

- a) **A CONTRATADA** deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, chapéu funcional, crachá de identificação). O vestuário deverá estar sempre em bom estado, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas.
- b) Deverá fornecer aos empregados e manter em bom estado de uso: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente.
- c) Os copeiros (as) deverão usar além do uniforme, avental para atendimento aos pacientes, retirando-o antes do acesso à área de produção. A troca de avental ocorrerá conforme necessidade do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**, visando o controle de contaminação durante a distribuição a cada refeição.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

d) Os funcionários que estarão escalados para o atendimento dos comensais na cafeteria, deverão usar, além de uniforme completo, avental limpo, luvas e máscaras descartáveis. A troca destes deverá ser feita sempre que for necessário.

e) **A CONTRATADA** compromete-se a fornecer os uniformes, em quantidade suficiente e sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.

2.1.4 Controle de saúde

a) **A CONTRATADA** deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº. 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho.

b) **A CONTRATADA** deverá enviar os exames de saúde (ASO) realizados ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitado.

2.2 Higiene ambiental

2.2.1 Higienização das instalações

A seguir, serão apresentados os procedimentos específicos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela **CONTRATADA** nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

2.2.1.1 Frequência e produtos.

a) **Pisos e ralos:** Diariamente e sempre que necessário - Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;

b) **Azulejos:** Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;

c) **Janelas, portas e telas:** Mensalmente ou de acordo com a necessidade - Detergente neutro;

d) **Luminárias, interruptores, tomadas e teto:** De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;

e) **Bancadas e mesas de apoio:** Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;

f) **Mesas e cadeiras do refeitório:** Diária e sempre que necessário - Álcool 70°GL;

g) **Tubulações externas:** Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;

h) **Caixa de gordura:** Mensal ou conforme a natureza das atividades – Esgotamento, desengordurante próprio;

i) **Tubulações internas:** Semestral - Desengraxante e desincrustante;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

j) **Sanitários e vestiários:** Diariamente e conforme a necessidade - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo.

2.2.1.2 Observações:

a) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade, específicos para uso institucional, inspecionados por órgão competente e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros fortes, podendo ser vetado pelo **CONTRATANTE**.

b) Os pisos deverão permanecer sempre secos, sem acúmulos de água.

c) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.

d) Deverão ser higienizados periodicamente as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha e copa.

2.3 Higienização dos equipamentos e utensílios

2.3.1 Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:

a) **Louças, talheres, bandejas, baixelas** - realizar lavagem mecânica: Após o uso: Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL;

b) **Placas, formas, assadeiras, etc** – realizar lavagem manual: Após o uso: Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70ºG;

c) **Máquina de lavar:** Diária e semanal - Detergente neutro;

d) **Fritadeira:** Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;

e) **Chapa:** Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;

f) **Fogão:** Diário e após o uso - Desincrustante;

g) **Forno:** Diário e após o uso – Desincrustante;

h) **Carrinhos de transporte em geral:** Diário e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;

i) **Placas de corte de polietileno:** Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;

j) **Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros):** Antes e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;

k) **Refresqueira:** Antes e após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;

l) **Balanças:** Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- m) **Geladeiras e Câmaras frigoríficas:** Diária e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- n) **Freezer:** Diário, semanal e mensal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- o) **Prateleiras de apoio:** Semanal ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- p) **Estrados:** Quinzenal, ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- q) **Caixas de polietileno e grades:** Diário e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado e desincrustante;
- r) **Exaustão (colméias, coifas) e telas:** Semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;
- s) **Depósito de lixo:** Diário, no início de cada turno - Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

2.3.1.1 Observações:

- a) Todos os equipamentos, materiais ou utensílios (inclusive garrafas térmicas e bandejas) deverão ser higienizados diariamente, após o uso e, semanalmente, com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso. O enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo.
- b) As louças, talheres e bandejas de servidores e pacientes deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante, secante e álcool a 70°GL.
- c) Os equipamentos e utensílios deverão ser polidos, diariamente. As painéis, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas ou defeituosas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura, sujeira e formação de biofilme.

2.3.2 Para as mamadeiras e copos graduados

Proceder a higienização prévia com água corrente, detergente neutro e escovas apropriadas para retirada de resíduos, e posteriormente colocar em solução clorada (hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo) por trinta minutos.

- a) Após desinfecção das mamadeiras e copos graduados vazios, proceder ao processo de esterilização em autoclave a temperatura de 120° C por 25 minutos.
- b) A esterilização terminal das mamadeiras envasadas deverá ser em autoclave a temperatura de 110° C por dez minutos.
- c) Os protetores, bicos e arruelas das mamadeiras deverão ser colocados para ferver, após o processo de desinfecção quando a higienização terminal não for realizada na autoclave.

2.4 Higiene Geral



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- a)** Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergente neutro e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ou álcool a 70°GL.
- b)** Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- c)** Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- d)** Remover sempre que necessário, o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, respeitando a legislação vigente relativa ao correto descarte de resíduos.
- e)** Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério a Saúde e ser de primeira qualidade.
- f)** Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

2.5 Higienização dos alimentos

- a)** Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios durante o pré-preparo e preparo final;
- b)** Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, antes de colocar gêneros;
- c)** Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- d)** Manter os alimentos em preparação ou preparados em temperatura abaixo de 4º C ou acima de 65º C;
- e)** Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis que devem ser trocadas com frequência;
- f)** Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo cozimento e no momento de servir;
- g)** As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- h)** Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74º C por 05 minutos);
- i)** Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos, bem como para servir aos comensais, pacientes, acompanhantes e residentes;
- j)** Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- k)** Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres descartáveis e pratinhos individuais;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

l) Os alimentos que sobram nas embalagens de lata devem ser transferidos para recipiente de plástico, ou de vidro, transparente, atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas.

m) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante.

2.5.1 Hortifrutigranjeiros

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200ppm, no mínimo por 15 minutos. Após lavagem, submeter à imersão por 05 (cinco) minutos em solução de vinagre de arroz ou de maçã a 2% e em caso de verduras (200 mL de vinagre para dez L de água).

b) O corte, montagem e decoração de saladas deverá ocorrer com o uso de luvas descartáveis.

c) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização e submetidos a desinfecção em solução clorada quando não sofrer ação térmica. Quando armazenados devem ser colocados em placas de poliestireno (casca de ovo) em câmara frigorífica.

2.5.2 Cereais e leguminosas

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros).

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

2.5.3 Observações:

a) Todo e qualquer produto destinado a higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais, etc., deverá ser de primeira qualidade, e conter em sua embalagem, as informações quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto à utilização dos produtos.

b) Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente.

c) armazenamento dos produtos para higienização e desinfecção deverá ser adequado e separado dos gêneros alimentícios, em local seco, limpo e arejado.

2.6 Higienização das Embalagens

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (caixas de leite, garrafas, latas e outras).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

3. Controle Bacteriológico

É de responsabilidade de a **CONTRATADA** executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes, servidores e residentes do Hospital.

a) Deverão ser coletadas diariamente pela **CONTRATADA**, amostras de todas as preparações (inclusive as realizadas em Copa / lactários / áreas afins) fornecidas à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes as quais deverão ser armazenadas em temperatura adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

b) As amostras deverão ser coletadas em recipientes estéreis, com técnicas adequadas de coleta e devidamente etiquetadas. As etiquetas deverão conter: horário, refeição, dia da coleta, tipo de preparação e outras informações que poderão ser úteis no rastreamento dos produtos/preparações ou conforme solicitação do **CONTRATANTE**.

c) Caberá a **CONTRATADA** coletar, **mensalmente, 04 (quatro) amostras de refeições completas** servidas aos **pacientes, acompanhantes e servidores**, além das refeições produzidas em lactário. Fica a critério do **CONTRATANTE** escolher as refeições completas (desjejum, lanche, almoço, jantar, ceia completa, ceia leve e refeições produzidas em lactário) para análise. Considera-se uma refeição completa **aquela com todos os seus itens** previstos neste Termo de Referência, de acordo com o comensal: servidor, paciente, acompanhante.

d) A **CONTRATADA** deverá encaminhar as amostras para laboratório de sua livre escolha, porém, altamente conceituado e especializado nessa área, para realização de exames microbiológicos e físico químicos. Os resultados deverão ser encaminhados à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar da data da coleta da amostra.

e) Caberá a **CONTRATADA** realizar **minimamente uma vez por semana**, ou sempre que se fizer necessário, a análise microbiológica da autoclave. Os resultados deverão ser encaminhados à **CONTRATANTE**, imediatamente após a sua realização.

f) Também caberá a **CONTRATADA** executar e manter controle de qualidade de todas as etapas de preparações feitas de refeições onde quer que sejam realizadas, devendo manter registros próprios para isso na unidade, com acesso à **CONTRATANTE**.

g) Caso o **CONTRATANTE** solicite, a **CONTRATADA** deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas pela **CONTRATADA**.

h) A **CONTRATADA** compromete-se a realizar **qualquer exame** microbiológico e físico químico, em **caráter de urgência**, sempre que for solicitado pelo **CONTRATANTE**. Os resultados deverão ser entregues à **CONTRATANTE** no prazo máximo de 10 (dez) dias.

i) A **CONTRATADA** deverá manter as refeições servidas em temperatura adequada, em balcões térmicos próprios para essa finalidade e em número suficiente ao atendimento dos comensais, utilizando-se de termômetros próprios para essa finalidade.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

j) A temperatura deverá ser medida no mínimo três (três) vezes (início, meio e final do atendimento). Caso seja necessário, a **CONTRATANTE** poderá solicitar outros horários de medição de temperatura. Manter os dados registrados em impressos próprios, com acesso a **CONTRATANTE**.

k) As eventuais dúvidas serão solucionadas pela **CONTRATANTE**.

4. Manutenção

a) A **manutenção preventiva** consiste na revisão periódica dos equipamentos/aparelhos com finalidade de avaliar as condições de funcionamento destes, além de detectar possíveis desgastes em peças, acessórios e outros elementos envolvendo, no mínimo, com base no cronograma e especificações do **PLANO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA**, que deve estar conforme previsto na norma ABNT NBR 5462/1994 e ser apresentado, mensalmente ao Serviço de Nutrição da Contratante o relatório com ações realizadas no período;

b) A **manutenção corretiva**, consiste na solução de eventuais problemas, danos ou defeitos existentes, assim como os que venham a ocorrer no curso da execução do contato, de forma a garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos, consistindo, a exemplo: reparação de defeitos ou danos; substituição de peças e acessórios por originais, genuínos, novos, de primeiro uso e dos mesmos fabricantes das peças e/ou acessórios a serem repostos;

c) A Contratada deverá responsabilizar-se e zelar pela perfeita utilização de todos os equipamentos instalados na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), copas, lactário e demais espaços em uso do **CONTRATANTE**, incluindo coifas (motores e painéis de comandos) e câmaras frigoríficas;

d) A relação de equipamentos da Unidade será entregue à **CONTRATADA**, quando da assinatura do contrato, devendo promover a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos, considerando as exigências previstas neste termo;

e) A relação de equipamentos, necessários a execução do contrato, será disponibilizado à **CONTRATADA**, pelo Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**, durante visita à Unidade, devendo promover a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos, considerando as seguintes exigências neste termo;

f) Caberá à **CONTRATADA** adaptar as instalações de que dispõe o **CONTRATANTE** que serão utilizadas na execução dos serviços, às suas expensas e mediante prévia autorização deste último, prestando manutenção dos equipamentos e utensílios existentes, bem como disponibilizando os equipamentos e utensílios de que não disponham o **CONTRATANTE**, ou não se encontrem em adequadas condições de uso, e que se façam necessários à consecução do objeto contratado, devendo promover a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

g) Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados pela **CONTRATADA** para a execução do objeto contratual decorrente desta licitação, somente poderão ser retirados das dependências da **CONTRATANTE**, mediante a instalação dos materiais, equipamentos e utensílios da nova contratada, o que ocorrerá no prazo de até 60 dias após a assinatura do novo contrato.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- h) **A CONTRATADA** deverá entregar a área com todos os equipamentos pré-existent, pertencentes ao acervo da **CONTRATANTE**, em perfeitas condições de uso, substituindo, quando necessário por outro de mesma similaridade e indicação de uso;
- i) A reposição de equipamentos por extravios ou danos deverá ser em menor prazo possível e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do equipamento original. Em caso de não ser possível a reposição com as mesmas especificações (produto fora de linha), deverá ocorrer a reposição de equipamento de similar qualidade e operacionalidade, previamente referendado pelo **CONTRATANTE**;
- j) A manutenção preventiva e assistência técnica deverá ser implementada durante toda vigência contratual e consiste na revisão periódica dos aparelhos/equipamentos, com a finalidade de avaliar as condições de funcionamento dos mesmos, além de detectar possíveis desgastes em peças, acessórios e outros elementos, com base no cronograma e especificações contidas Plano de Manutenção Preventiva, considerando as orientações dos fabricantes dos equipamentos, apresentando, após a efetivação desses serviços, relatório à **CONTRATANTE**;
- k) A manutenção corretiva deverá ser implementada durante toda vigência contratual e consiste na solução de eventuais problemas, danos ou defeitos existentes, assim como os que venham a ocorrer no curso da execução do contrato, de forma a garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos, consistindo, exemplificativamente em: reparação de defeitos ou danos; substituição de peças e acessórios por originais, genuínos, novos, de primeiro uso e dos mesmos fabricantes das peças e/ou acessórios a serem repostos;
- l) A **CONTRATADA** deverá realizar a manutenção preventiva, corretiva e/ou reparo, segundo os critérios técnicos, componentes, eletrônicos, elétricos, mecânicos e hidráulicos, necessários à recolocação dos aparelhos/equipamentos em condições normais, utilizando peças genuínas;
- m) O prazo máximo para a execução dos serviços será de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da identificação do problema, salvo quando, justificada e motivadamente, seja estipulado, com o aval da Administração, prolongamento desse prazo;
- n) O serviço de reparo consiste em consertos que se façam necessários na chaparia, pintura, funilaria, serviços de vidraçaria, tapeçaria e outros que visem corrigir defeitos não mecânicos e nem elétricos dos aparelhos/equipamentos;
- o) Os serviços a serem contratados incluem a mão de obra necessária à aplicação de todas as peças, materiais e acessórios que se fizerem necessários à execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva e de reparo;
- p) A substituição das peças, acessórios e aquisição de materiais necessários à execução ao restabelecimento da normalidade dos equipamentos, deverá ser realizada pela Contratada às suas expensas, contudo os serviços somente poderão ocorrer após a avaliação da **CONTRATANTE**, discriminando os serviços a serem efetuados, as peças e/ou acessórios a serem repostos e/ou materiais a serem adquiridos, o quantitativo, a marca e os valores respectivos de cada item, o qual ficará sujeito à autorização por parte da Administração, sem a qual não deverá ser executado o serviço;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

q) **A CONTRATADA** deverá fornecer, mensalmente, relatório técnico informando o estado geral dos aparelhos/equipamentos as condições de funcionamento, bem como todas as intervenções realizadas nesse período;

r) As peças e/ou acessórios utilizados na reposição devem ser novos, de primeiro uso, não recondicionados e dos mesmos fabricantes das peças originais dos aparelhos/equipamentos, ou correlatas, cujo fabricante ofereça a mesma garantia.

s) Deverão ser aplicados nos aparelhos/equipamentos apenas lubrificantes dos tipos especificados pelos fabricantes dos mesmos;

t) **A CONTRATADA** deverá devolver ao **CONTRATANTE** as peças e/ou acessórios que forem substituídos em equipamentos da SESAB, por ocasião dos serviços executados;

u) **A CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelas avarias e extravios dos equipamentos durante a vigência do Contrato, devendo efetuar a reposição dos mesmos considerando a mesma marca e especificação técnica do equipamento danificado, no menor prazo possível. Em caso de impossibilidade da reposição com as mesmas características técnicas, a **CONTRATADA** deverá ser propor à **CONTRATANTE** a reposição de equipamento similar;

v) **A CONTRATADA** deverá adquirir equipamentos/aparelhos destinados a complementar o maquinário instalado na cozinha/lactário/copas da **CONTRATANTE**, para apoio na execução dos serviços contratuais, submetendo essa aquisição à prévia anuência da **CONTRATANTE**, devendo realizar as adaptações necessárias para instalação desses equipamentos. Após a vigência do Contrato, os equipamentos serão devolvidos à **CONTRATADA**.

w) **A CONTRATADA** deverá zelar pela preservação de toda a área física recebida, promovendo, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**, a sua integral recuperação, em caso de ter sido por ela danificada, envolvendo rede hidráulica, rede elétrica, revestimento de piso, paredes, teto/forro, janelas, portas, basculantes, fechaduras, borrachas de vedação, etc., devendo ser utilizado o mesmo nível de qualidade da estrutura, materiais e peças existentes, salvo em caso de impossibilidade, situação que deverá merecer prévia avaliação e autorização da **CONTRATANTE**.

x) É expressamente vedada à **CONTRATADA** efetuar alterações na área física destinada à prestação dos serviços, salvo se houver prévia autorização expressa da **CONTRATANTE**.

y) **A CONTRATADA** deverá manter em seu quadro técnico, pessoal de manutenção, para garantir a manutenção preventiva e corretiva no prazo estabelecido ou menor, de maneira que não haja descontinuidade no serviço.

IV – DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

A INTERESSADA deverá apresentar em sua proposta o quadro de pessoal (identificando e quantificando cada categoria profissional) que manterá para atender plenamente as obrigações assumidas a nível contratual, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados, considerando as particularidades da unidade, considerando a Resolução CFN Nº 600/2018.

A INTERESSADA deverá apresentar ao **CONTRATANTE** quadro de pessoal de forma a atender plenamente desde o preparo até a entrega das refeições com qualidade e dentro dos



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

horários estabelecidos no **Quadro 4 - Horários de Fornecimento de Refeições para Pacientes e Servidores e suas respectivas observações.**

A CONTRATADA deverá manter nas dependências das Unidades, pessoal necessário e capacitado em número compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção de refeições, garantindo a qualidade e cumprimento dos horários estabelecidos de modo a não trazer prejuízos aos serviços prestados, conforme descrito no presente Termo de Referência.

Contratar e treinar todos os funcionários em número, qualificação e experiência suficientes para atender as especificações do serviço contratado, durante as jornadas necessárias.

Contratar profissionais nutricionistas, técnicos em nutrição e todos os demais necessários com formação qualificadas e experiência (mínima de 1 ano em área hospitalar), para desenvolvimento e gerenciamento de qualidade dos serviços em TODAS as etapas e horários.

A CONTRATADA deverá contratar os profissionais em número suficiente e conforme a necessidade do Serviço de Nutrição e perfil da Unidade, considerando as seguintes categorias: Nutricionista gerente; Nutricionista supervisor de produção; Nutricionista de planejamento; Nutricionista de controle de qualidade; Nutricionista Lactarista/Enteralista; Técnico de Nutrição; Cozinheiro chefe; Cozinheiro auxiliar; Ajudante de cozinha; Copeira de produção; Copeira dietista; Copeira Lactarista/Enteralista; Auxiliar de Serviços Gerais; Estoquista; Auxiliar de estoque; Magarefe; Auxiliar de magarefe; Patisseiro; Auxiliar administrativo; Técnico de manutenção.

A CONTRATADA deverá providenciar a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos e outros, da área técnica, administrativa e operacional, **de forma a manter sempre constante o número de profissionais** para desempenhar as funções durante as 24 (vinte e quatro) horas.

Observações:

a) Para definição do quantitativo de nutricionistas, a **INTERESSADA / CONTRATADA** deverá valer-se da legislação pertinente do CFN, de modo a dimensionar quantitativo de profissionais em número suficiente e necessário à boa execução dos serviços.

b) Para definição do quantitativo de copeiras, a **INTERESSADA** deverá considerar que uma copeira deve ser responsável por 30 (trinta) pacientes adultos, no máximo, e que estejam no mesmo andar; do mesmo modo, uma copeira deve ser responsável por até 20 (vinte) pacientes pediátricos, no máximo.

c) Para elaboração das Escalas de Serviço, a **CONTRATADA** deverá considerar os turnos diurno e noturno, assim como dias úteis e não úteis, de maneira que haja cobertura do serviço de modo ininterrupto, 24 (vinte e quatro) horas por dia, submetendo a escalas à aprovação prévia, encaminhando-as para CONTRATANTE com antecedência de 10 dias.

d) **A INTERESSADA** deverá considerar ainda, na formação e dimensionamento de seu quadro de pessoal, que o Técnico de Nutrição devidamente habilitado não substitui o nutricionista.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- e) **A CONTRATADA** deverá manter na Unidade Hospitalar profissional Técnico de Nutrição e Nutricionista em todos os turnos de serviço (diurno e noturno), conforme o perfil da Unidade e especificidades dos serviços.
- f) Nas Unidades com Serviço de Terapia Nutricional Enteral (TNE) é indispensável a presença de Técnico de Nutrição nos serviços diurno e noturno;
- g) O quadro de pessoal da **CONTRATADA** que prestará serviços na Unidade, deverá servir exclusivamente naquela Unidade de Saúde, não podendo ser aproveitado em outras Unidades, ainda que componentes da Rede Própria da SESAB, com as quais a **CONTRATADA** venha a firmar contrato, eventualmente.
- h) **A CONTRATADA** deverá promover cursos de capacitações técnicas e periódicos, para seus empregados, visando aperfeiçoamento no serviço;
- i) Os funcionários recém-admitidos devem ser qualificados em capacitações antes de assumirem suas funções.
- j) As copeiras lactaristas devem desempenhar suas funções exclusivas do Lactário, sendo vedada a atuação simultânea em outros setores do serviço de Nutrição ou da Unidade.
- k) O nutricionista e técnico de nutrição da **CONTRATADA** deverá ter carga horária diária, mínima de 12 horas/dia.
- l) É obrigatória a presença de auxiliar de serviços gerais durante todo o horário de funcionamento do serviço (24 horas).

V – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Cardápios

- a) Avaliar os cardápios mensais elaborados pela **CONTRATADA** e autorizar a confecção das refeições para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes da Unidade.

2. Terapia Nutricional

- b) A Nutrição Clínica ficará sob responsabilidade das Nutricionistas da **CONTRATANTE**, obedecendo a Resolução CFN nº. 600/2018, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes, informando e orientando diariamente quanto à prescrição dietoterápica e os quantitativos de refeições e/ou dietas sob os diversos tipos a serem servidos aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes da Unidade.
- c) Os nutricionistas da **CONTRATANTE**, deverão definir as especificações da composição nutricional da Terapia de Nutrição Enteral – TNE, incluindo-se os suplementos nutricionais e módulos, utilizados por cada paciente identificado, em conformidade com a prescrição médico-nutricional.
- d) Na Unidade que possui EMTN, o profissional nutricionista **CONTRATANTE**, responsável pela TNE deverá participar ativamente das atribuições e desenvolvimento de rotinas da EMTN.
- e) O Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE** deverá acompanhar diariamente e sistematicamente o fornecimento da nutrição enteral, pela **CONTRATADA**.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

f) **CONTRATANTE** deverá realizar, rotineiramente, a aplicação de check-list, elaborado pelo Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**, na Unidade de Nutrição e Dietética, especificamente na área destinada às ações que envolvem a TNE, identificando pontos críticos e adotando correções quando necessário.

g) A **CONTRATANTE** deverá realizar rigoroso controle no que se refere a TNE, assegurando às seguintes etapas:

g.1) Indicação

g.2) Prescrição Médica

g.3) Prescrição Dietética

g.4) Conservação

g.5) Armazenamento

g.6) Transporte

g.7) Administração

g.8) Controle Clínico Laboratorial

g.9) Avaliação Final, devendo atender a procedimentos escritos específicos, elaborados pelo Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE** e às especificações das Legislações Vigentes.

h) A **CONTRATANTE** deverá realizar todas as operações inerentes à prescrição dietética e formulação da Nutrição Enteral - NE, atendendo as recomendações das legislações vigentes.

i) A **CONTRATANTE** deverá ser responsável pela avaliação nutricional dos pacientes passíveis de indicação de TNE, incluindo – se os suplementos nutricionais. Estas avaliações deverão ser registradas em fichas específicas elaboradas pelo Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE** e anexadas ao prontuário dos referidos pacientes.

j) A **CONTRATANTE** deverá ser responsável pela supervisão do controle de qualidade, da conservação, da distribuição e do transporte e demais determinações contidas nas Legislações Vigentes da NE.

k) O desmame, a evolução ou a involução da TNE, deverá ser realizado e supervisionado pela equipe técnica da **CONTRATANTE**, avaliando as condições dos pacientes de atenderem às suas necessidades nutricionais por outras formas.

l) A **CONTRATANTE** deverá realizar o controle do paciente em TNE, em informativos escritos semanalmente pelo seu Serviço de Nutrição **CONTRATANTE** / SESAB, conforme atribuições da EMTN e conforme determinações das Legislações Específicas Vigentes.

3. Controle de Consumo

m) Encaminhar **mensalmente** ao Nível Central – Diretoria de Contratos e Gestão, a **Planilha de Quantitativo Mensal e Custo de Refeições** para análise e acompanhamento contratual junto às demais instâncias da SESAB.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

n) Observar todo quantitativo de refeições previsto em contrato, controlando diariamente a distribuição das refeições fornecidas e registrando de forma a oferecer estatisticamente dados para análise e controle de custos.

o) Articular, controlar e estabelecer critérios, junto a Diretoria da Unidade para acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório da Unidade.

p) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica.

q) Contabilizar, para pagamento, as dietas de consistência líquida por litro, resultante do somatório das porções fracionadas, liberadas para os pacientes durante o período de 24 horas. Os suplementos serão contabilizados por unidade consumida pelos pacientes, os aditivos de leite humano serão contabilizados por unidade liberada e a dieta em pó por litro reconstituído.

4. Patrimônio

r) Permitir ao Setor de Patrimônio da Unidade o acesso para inventariar todos os bens móveis e instalações físicas, em todo período de execução do contrato, por porte da **CONTRATADA**.

5. Quadro de Pessoal

s) Intervir junto à **CONTRATADA**, quando se fizer necessário, advertência, suspensão ou substituição do funcionário da **CONTRATADA** que não cumprir as normas do Serviço de Nutrição SESAB/ **CONTRATANTE**.

6. Supervisão

t) Responsabilizar-se pelas atividades desenvolvidas na área de produção efetuando a supervisão do funcionamento do Serviço de Nutrição – SENUT da Unidade, registrando todo andamento através de mapas e / ou check list programados, conforme legislações vigentes / ANVISA.

u) Acompanhar todo processo de recebimento, pré-preparo e preparo dos alimentos junto a **CONTRATADA** antes da degustação (prova da refeição) oferecida pela **CONTRATADA**.

7. Sistema Informatizado de Registro do Consumo de Refeições

v) Disponibilizar sistema Informatizado de registro e acompanhamento do consumo das refeições, a ser utilizado pela **CONTRATADA**.

VI – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Execução do Serviço



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

a) Manter em perfeitas condições higiênicas as áreas, utensílios, equipamentos e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética, sob o uso de hipoclorito, álcool a 70% e outros produtos recomendados pela ANVISA e legislações pertinentes.

b) Apresentar à **CONTRATANTE** o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões para fazer cumprir suas rotinas e determinações, conforme portarias e resoluções vigentes da ANVISA e do Conselho Federal /Regional de Nutricionistas relativos, à saúde, alimentos, assistência e terapia nutricional, manipuladores de alimentos, segurança alimentar, Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como a atuação profissional.

c) Realizar manutenção preventiva e corretiva conforme descrito na seção VII deste termo.

d) Responsabilizar-se pelas despesas do consumo de gás liquefeito à granel, utilizado na cozinha.

e) Na ocorrência de desabastecimento de água da rede local, a **CONTRATADA** deverá providenciar abastecimento alternativo para manutenção dos serviços, visando não haver interrupção dos serviços.

f) Cumprir rigorosamente os horários estabelecidos pela **CONTRATANTE** (Quadro 4: horário das refeições) para distribuição de refeições considerando especialmente as dietas fracionadas e suplementação ou restrição líquida, mas, principalmente, as adequações de horários estabelecidas pela Unidade **CONTRATANTE**, de acordo com as necessidades do Serviço, destacadas nas **Observações do Quadro 4 - Horários de Fornecimento de Refeições para Pacientes e Servidores**.

g) Atender sem qualquer responsabilidade da **CONTRATANTE** todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas à veículos - sua operação, abastecimento e manutenção - empregados, salários adicionais, seguros, assistência, licenças, taxas, impostos, alvarás.

h) Sendo a empresa vencedora residente em outro estado, é necessário sua regularização em até 60 (sessenta) dias ao CRN-5.

i) *Sendo a empresa vencedora residente em outro estado, é necessária a presença contínua do **PREPOSTO DA EMPRESA NA UNIDADE CONTRATANTE, COM AUTONOMIA DE DECISÃO**, para articulação e maior resolutividade dos serviços oferecidos.*

j) Em casos fortuitos, que impossibilitem a execução dos serviços nas dependências da(s) própria(s) unidade(s) de saúde, a empresa deverá garantir diuturnamente, de forma plena e ininterrupta, a execução da prestação dos serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, de modo a assegurar que o serviço não sofrerá solução de continuidade, ou seja: não seja interrompido, em nenhuma hipótese.

2. Quadro de Pessoal

j) Contratar profissionais nutricionistas, técnicos em nutrição e todos os demais necessários com formação qualificadas e experiência (mínima de 1 ano em área hospitalar), para desenvolvimento e gerenciamento de qualidade dos serviços em TODAS as etapas e horários.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

l) Encaminhar de maneira antecipada (até o dia 20 do mês em curso) a Coordenação de Nutrição SESAB - CONTRATANTE, escala mensal real de serviço dos funcionários da **CONTRATADA** para análise e aprovação.

m) Fornecer e gerenciar os recursos humanos necessários à operacionalização das atividades, mantendo o quadro pessoal compatível em quantidade e qualidade com a produção do Serviço de Nutrição, nas 24 horas, e com características ao porte da Unidade a que se destina a prestação do serviço.

n) Manter o pessoal de serviço devidamente uniformizado: luvas, máscaras, gorros, touca descartável, capa protetora para câmara, aventais, sapato adequado antiderrapante, etc.,

o) Manter o pessoal de serviço devidamente identificado com crachá funcional, contendo: nome/logomarca da empresa, nome e sobrenome do funcionário, função e foto atuais.

p) Afastar qualquer dos seus empregados por conduta inapropriada no exercício das funções que lhe forem atribuídas, considerando os comunicados da Coordenação do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar

q) Comunicar a coordenação a **CONTRATANTE**, oficialmente, o afastamento, faltas e/ou substituição de qualquer funcionário, devendo estar devidamente identificado e uniformizado.

r) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplinas e regulamento da Unidade CONTRATANTE, especialmente do SENUT.

s) A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal de acordo com as Leis Trabalhistas vigentes.

3. Controle de Pragas

q) Dedetizar e desratizar de três em três meses as áreas físicas ocupadas pela **CONTRATADA**, ou sempre que se fizer necessário, devendo apresentar oficialmente, o Cronograma ao Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE** e relatório comprovante da atividade realizada, nos respectivos períodos.

4. Materiais, Utensílios e Equipamentos

r) Usar utensílios e/ou embalagens adequadas e devidamente fechadas para distribuição e transporte de refeições observando o tipo de preparação e a distância entre as áreas, a fim de evitar transtornos para recebimento de dietas/refeições.

s) Fazer a reposição de garrafas térmicas de capacidade de 01(um) L destinadas aos setores e a pacientes, conforme solicitação da **CONTRATANTE**.

t) Fornecer todo e qualquer utensílio para pré-preparo, preparo, armazenamento e distribuição das refeições, inclusive os filtros para água, com vazão suficiente na área de produção, copas, lactários, refeitórios e afins.

u) Efetuar a retirada dos materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados nas dependências da **CONTRATANTE** somente após a instalação, pela nova contratada, dos



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

materiais, equipamentos e utensílios necessários a execução do objeto contratual, o que ocorrerá no prazo de até 60 dias após a assinatura do novo contrato.

v) Conservar a área com todos os equipamentos pré-existent, pertencentes ao acervo da **CONTRATANTE**, em perfeitas condições de uso, substituindo, quando necessário, por outro de mesma similaridade e indicação de uso.

5. Sistema Informatizado de Registro do Consumo de Refeições

a) Utilizar sistema Informatizado de registro e acompanhamento do consumo das refeições, quando disponibilizado pela **CONTRATANTE**.

ANEXO II CARDÁPIOS

I – ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Os cardápios para servidores e pacientes (dietas normais e especiais) deverão ser elaborados mensalmente pela **CONTRATADA** e apresentados completos (inclusive fichas técnicas) ao **CONTRATANTE**, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, sendo diferentes nas preparações do almoço e jantar, observando as peculiaridades das escalas dos servidores.

O **CONTRATANTE** reserva-se ao direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência, mantendo a qualidade e as características nutricionais e com antecedência necessária para sua execução.

A elaboração dos cardápios deverá obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**, podendo ser incluídos gêneros integrais, enriquecimentos, especiarias e todo e qualquer gênero que julgar necessário.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, de boa qualidade nutricional e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico-proteico adequado e boa aceitabilidade por parte dos pacientes, servidores, acompanhantes e residentes. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes e decoração do refeitório em **datas especiais (Aniversário do hospital, Páscoa, Dia das Mães, Dias dos Pais, Dia das Crianças, São João, Dia do Funcionário Público, Natal e Ano Novo)**, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo **CONTRATANTE**.

A **CONTRATADA**, quando da elaboração do CARDÁPIO, deverá observar:

a) Elaborar e encaminhar os cardápios mensais considerando o tempo necessário para a análise e aprovação da Coordenação do Serviço de Nutrição SESAB – **CONTRATANTE**.

b) Programar Diariamente no cardápio mensal:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

b.1) Duas opções de proteína para o almoço e jantar. Estas devem atender do início ao final das respectivas refeições. Uma das opções deverá ser sempre de carne branca;

b.2) Duas opções de sobremesa para o almoço e jantar. Estas devem atender do início ao final das respectivas refeições. Uma das opções deverá ser sempre uma fruta;

b.3) Arroz integral, tanto no almoço como no jantar, disponibilizando as duas opções de arroz (polido e integral) para todo o horário da refeição;

b.4) Quando da ocorrência de macarrão no cardápio, fornecer arroz integral e polido como opção para todo o horário das refeições.

b.5) As receitas de patisseries salgadas ou doces deverão conter leite tipo B, salvo em condições especiais permitidas pela CONTRATANTE para atender alguma situação clínica específica.

b.6) A incidência de patisseries deve atender as especificações do Quadro 6 e suas respectivas observações.

b.7) A incidência de massas nas sopas deve ser apenas duas vezes por semana, seja para pacientes, acompanhantes e servidores.

b.8) Pão integral, tanto no desjejum quanto na ceia completa, do servidor disponibilizando as duas opções de pão (branco e integral) para todo o horário da refeição.

c) Utilizar água filtrada e resfriada na preparação das refeições e fornecer aos pacientes e acompanhantes a cada horário de refeição e aos servidores no refeitório, sem ônus para CONTRATANTE.

d) O leite fornecido deverá ser diluído a 13% ou conforme prescrição do nutricionista CONTRATANTE.

e) O leite fornecido para os pacientes de pediatria, a diluição e o tipo (modificado ou fórmulas de seguimento ou especiais) ficarão a critério do nutricionista CONTRATANTE.

f) No que se refere aos per capita dos cardápios de servidores, residente, pacientes e acompanhantes a gramatura é referente ao alimento pronto para consumo.

g) Servir nas refeições do almoço e jantar, cafezinho, chá, molho de pimenta e farinha de mandioca durante todo o horário do almoço e jantar.

h) Manteiga, açúcar e/ou adoçante artificial, sal e/ou sal dietético, e azeite de oliva deverão ser servidos em embalagens individuais ou a critério do nutricionista CONTRATANTE.

i) Poderá ocorrer permuta entre os tipos de alimentos constantes nos itens da refeição, para atender as necessidades individuais dos pacientes e dos servidores desde que seja previamente notificado à CONTRATANTE.

j) Preparar por pessoal especializado as refeições no mesmo dia para consumo, com assistência permanente do Nutricionista conforme cardápio elaborado e aprovado pela **CONTRATANTE**.

k) Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados e/ou reaproveitados posteriormente

A **CONTRATADA**, no caso de DIETAS, deverá observar o que segue:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

a) Fornecer todos os tipos de dietas e seus critérios específicos, obedecendo à prescrição dietoterápica do profissional Nutricionista SESAB – CONTRATANTE, fazendo substituição de qualquer item apenas com aprovação do Nutricionista SESAB – CONTRATANTE.

b) Fornecer nas dietas hipossódicas, limão e dieta sal ou sal dietético ou sal comum junto as refeições ou conforme a prescrição do nutricionista SESAB / CONTRATANTE.

c) Nas dietas para diabéticos, fornecer produtos dietéticos, conforme a prescrição do nutricionista SESAB / CONTRATANTE.

d) Deve ser fornecido sachês de adoçante artificial juntamente a colher descartável de tamanho pequeno para mexer, em todas as refeições.

e) Dispor de produtos para complementos das dietas (óleo de linhaça, azeite de oliva extra virgem, castanha do Brasil, nozes, castanha de caju, leite fermentado, granola, sementes, quando prescrito pelo nutricionista CONTRATANTE.

f) A receita básica do coquetel laxante contém: ameixa seca, suco de laranja, creme de leite, farelo de aveia e mamão. A critério do Nutricionista da CONTRATANTE, o ingrediente creme de leite pode ser substituído por iogurte desnatado.

Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar a maneira de elaboração dos cardápios, sem prejuízo para a **CONTRATADA**.

II – COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIOS PARA ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES, PACIENTES E ACOMPANHANTES

Os Cardápios para alimentação de Servidores, Pacientes e Acompanhantes serão compostos conforme abaixo:

Quadro 3 – Tipos de Refeições por comensal, nas Unidades

COMENSAIS	TIPOS DE REFEIÇÕES						
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia Completa	Ceia Leve
Servidor (4 refeições)							
Pacientes (6 refeições)					*	*	
Acompanhante (3 refeições)							
Acompanhante Nutriz (6 ref.)					*	*	



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

* Pacientes e Acompanhante Nutriz, na refeição das 18h, receberão Jantar ou Ceia completa, conforme normativas do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar/Emergência.

Observações do Quadro 3:

OBS 1: O Quadro 3 serve de parâmetro para execução dos serviços de fornecimento de refeições em todas as Unidades da Rede Própria da SESAB, sob gestão direta, indireta ou mista, pois, trata do direito à alimentação dos comensais (pacientes, acompanhantes de servidores).

OBS 2 - PACIENTES:

2.a) As refeições dos pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou ceia completa e ceia leve) deverão ser fornecidas nos horários definidos pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE;

2.b) Pacientes que derem entrada pela emergência da Unidade terão direito à refeição a partir de 6 (seis) horas de permanência, mediante liberação de dieta em Ficha de Admissão Hospitalar ou Prontuário do Paciente, ou por encaminhamento por escrito do Serviço Social ou da Direção Geral da Unidade. Contudo, tais demandas estarão submetidas às Normas do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE SESAB;

2.c) Pacientes neonatais, pediátricos, idosos, gestantes, lactantes, psiquiátricos, portadores de necessidades especiais sejam metabólicas ou outras situações que requerem intervalo de tempo inferior a 6 (seis) horas, entre as refeições, estarão garantidos pela legislação já descrita no objeto desta licitação – seção I – Especificações Gerais, contudo, submetidos às Normas do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE SESAB.

OBS 3 - SERVIDORES:

3.a) As refeições previstas para os SERVIDORES da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DA BAHIA – SESAB são desjejum, almoço, jantar e ceia, em suas Unidades de lotação, ou outra quando estiver em serviço, considerando o direito à alimentação do trabalhador, conforme a jornada de trabalho orientada pela Consolidação das Leis Trabalhistas e o Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT;

3.b) Conforme a jornada de Trabalho:

3.b.1) Servidor em Plantão de 24 horas tem direito a 4 refeições da seguinte forma:

Na data de entrada do plantão tem direito a consumir - almoço, jantar e ceia;

Na data de saída do plantão tem direito ao DESJEJUM.

3.b.2) Servidor em Plantão de 12 horas/dia – SERVIÇO DIURNO (SD) tem direito a uma (1) única refeição: ALMOÇO.

3.b.2) Servidor em Plantão de 12 horas/dia – SERVIÇO NOTURNO (SN) tem direito a duas (2) refeições da seguinte forma:

Na data de entrada do plantão tem direito a consumir - CEIA;

Na data de saída do plantão tem direito ao DESJEJUM.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

3.b.3) Servidor em Regime Administrativo de 08 horas/dia tem direito a uma (1) única refeição: ALMOÇO.

3.b.4) Servidor em Regime de Trabalho igual ou inferior a 06 horas/dia - não tem direito a qualquer refeição.

3.b.5) Profissionais Residentes, Internos e Estagiários, de qualquer graduação/pós-graduação, cujo regime de atividades seja de até 06 (seis) horas/dia, NÃO TEM DIREITO a qualquer refeição. Contudo, nas situações em que houver justificada necessidade de extensão da carga horário, de no mínimo de 8 (oito) horas/dia, o preceptor deverá solicitar ao Setor de Educação e Saúde da Unidade.

O Setor de Educação e Saúde da Unidade deverá comunicar ao Serviço de Nutrição da Unidade, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, de dias úteis, da data da atividade.

Setor de Educação e Saúde da Unidade deverá encaminhar a Comunicação por escrito, contendo dados tais como: nome completo, número de RG ou CPF dos participantes da atividade e o turno, tendo anuência da Direção Geral.

Os participantes da atividade devem se apresentar ao refeitório, portando documento de identificação com foto, inteiro e legível e, só terão acesso autorizado se seu nome constar na listagem disponibilizada pelo Setor de Educação e Saúde. Os casos omissos serão deliberados pelo Serviço de Nutrição e a Direção Geral da Unidade.

3.c) Conforme a vinculação:

3.c.1) Servidores estatutários da SESAB - terão direito às refeições em suas Unidades de lotação, conforme sua jornada de trabalho descrita no item anterior;

3.c.2) Servidores de saúde contratados pela SESAB - quando seus contratos já preveem qualquer tipo de auxílio alimentação em seus proventos, NÃO TERÃO DIREITO a consumir qualquer refeição fornecida na Unidade de lotação, evitando-se a duplicidade de benefício e a preservação do erário público;

3.c.3) Funcionários de empresas de serviços terceirizados: NÃO TERÃO DIREITO à qualquer refeição deste contrato.

Quadro 4 – Horários de Fornecimento de Refeições para Pacientes e Servidores

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E SERVIDORES	
REFEIÇÃO	HORÁRIOS
	PACIENTES SERVIDORES(Início - término) (Início - término)
DESJEJUM	06:45H às 7:30H 6:45 H às 7:30H
COLAÇÃO	09:30H às 10:00H -
ALMOÇO	11:30H às 12:30H 11:00H às 13:30H
LANCHE	15:00H às 15:30H -
JANTAR ou CEIA COMPLETA	17:30H às 18:30H 19:00H às 20:00 H
CEIA LEVE PACIENTE	20:30H às 21:30H -



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

CEIA	22:00H às 23:30H
------	------------------

Observações do Quadro 4:

OBS 1: O Quadro 4 serve de parâmetro para execução dos serviços de fornecimento de refeições, bem como a infraestrutura física e a capacidade instalada para execução dos serviços nas mesmas, a CONTRATADA deve considerar as seguintes situações:

1.a) As refeições dos acompanhantes (desjejum, almoço e ceia completa) deverão ser fornecidas nos mesmos horários de refeições de pacientes, conforme indicação e horário definidos pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE;

2.a) No caso dos acompanhantes utilizarem os espaços de refeitório dos servidores ou outro destinado pela Unidade, a CONTRATADA deverá atender os horários estabelecidos pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE;

3.a) O Serviço de Nutrição da CONTRATANTE estabelecerá os horários de fornecimento de refeições (servidores, pacientes e acompanhantes), bem como pode adequá-los para atender as necessidades do serviço, desde que comunicada previamente.

4.a) No caso de pacientes do público materno (gestante, nutriz, acompanhante de lactante), poderá ser solicitado item(ns) extra(s), Lanche Reforçado ou refeição leve já prevista no cardápio (com composição de colação, lanche ou ceia, nos Tipos I ou II), a qualquer tempo, inclusive pela madrugada, conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

Quadro 5 – Incidência de Frutas Nobres no cardápio de servidores

INCIDÊNCIA DE FRUTAS NOBRES – CARDÁPIO DE SERVIDORES	
TIPO	CEIA COMPLETA PRATO LEVE
Kiwi	1/mês 4/mês
Morango	1/mês 2/mês
Ameixa	1/mês 2/mês
Uva	1/mês 4/mês
Manga Rosa	1/mês 8/mês
Goiaba	1/mês 8/mês
Pera	1/mês 2/mês

Quadro 6 – Incidência de Acompanhamentos na Ceia Completa do Cardápio de Servidores e Pacientes

ITENS	INCIDÊNCIA
Patissaria salgada – recheio (100g)	2x a 3x/semana
Patissaria doce – recheio (50g /60g)	1x a 2x/semana



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Inhame	2x a 3x/mês
Batata doce, aipim, banana da terra	1x a 2x/semana
Cuscuz de milho, cuscuz de tapioca, lelê, canjica, iogurte e outros	1x a 2x/semana

Observações do Quadro 6:

OBS 1: O Quadro 6 serve de parâmetro para execução dos serviços de fornecimento de refeições. Contudo, a CONTRATADA deve considerar as seguintes situações:

1.a) A definição dos tipos de patissaria, forma de preparo, a variação dos respectivos recheios doce/ salgado, bem como a ocorrência dos acompanhamentos compete ao Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

1.b) As sugestões de preparações de todos os itens, principalmente, o acompanhamento, da Ceia Completa e Lanche Reforçado (ver item 4.18 do cardápio de paciente adulto), no cardápio mensal, serão apresentadas pela CONTRATADA e aprovados pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

1. O cardápio para os servidores será composto da seguinte forma:

1.1 Desjejum – 5 itens

a) Café com leite (250 ml sendo, 150ml de leite e 100ml de café) ou leite puro ou achocolatado (250 ml) ou suco de frutas (250 ml), com sachê de açúcar e/ou adoçante individual (quantidade suficiente);

b) Pão (variados e/ou integral e/ou sem glúten) ou torradas variadas ou biscoito (salgado, doce, água ou integral) (pão/torrada/biscoito-50g) acompanhados de sachês de manteiga ou geléia (10g)

c) Mungunzá ou arroz doce (de corte – 100g ou de copo- 200 ml) ou mingau – 200 ml ou lelê ou canjica ou cuscuz de milho ou tapioca ou bolo (100 g) ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce (150 g parte comestível) com sachê de manteiga (10 g) ou banana da terra assada povilhada com canela e/ou açúcar (100gr);

d) Fruta (150 g da parte comestível).

e) Queijo variados (mussarela ou minas frescal, ambos do tipo padrão ou light) ou presunto de ave (30g) ou ovo (01 unidade > 50g) ou iogurte de diversos sabores (integral e/ou desnatado-200 ml).

1.2 Almoço –7 itens

a) Salada crua (100 g)

b) Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)

c) Arroz (polido e/ou integral) sob diversas formas (150g) ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g)

d) Feijão tipo 1 (variados) (150g) diariamente.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- e) Proteína conforme Quadro 1 de incidência e gramatura
- f) Suco de frutas (250ml)
- g) Sobremesa – fruta (150g da parte comestível) ou 1 unidade média de fruta inteira – 150g (parte comestível) ou doce (em pasta, tablete, compota, tipo caseiro) – 60g ou Torta -100g ou Picolé – 01 un ou Sorvete-60g

1.3 Jantar – 6 itens

- a) Sopa ou cremes variados (250 ml) acompanhado de 2 torradas (50g) ou Salada Crua (100g)
- b) Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)
- c) Arroz (polido e/ou integral) – 150g ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g);
- d) Carne de 1ª conforme quadro de incidência e gramatura (6 e 7)
- e) Suco de frutas (250ml)
- f) Sobremesa – fruta (150g da parte comestível) ou 1 unidade média de fruta inteira – 150g (parte comestível) ou doce (em pasta, tablete, compota, tipo caseiro) – 60g ou Torta -100g ou Picolé – 01un ou Sorvete-60g

1.4 Ceia completa – 5 itens

- a) Sopa ou cremes variados (250 ml);
- b) Café com leite (250ml sendo, 150ml de leite e 100ml de café) ou leite puro ou achocolatado (250 ml) ou suco de fruta (250ml) com sachê de açúcar e/ou sachê de adoçante individual (quantidade suficiente);
- c) Sanduíche – pão integral ou francês ou de milho ou de leite ou tipo hot dog. ou tipo hambúrguer ou sem glúten (50g), com sachê de manteiga (10g) ou sachê de geleia (10g), ou torrada (50g) ou biscoito água ou biscoito doce ou biscoito salgado ou biscoito integral (50g) servidos com sachê de manteiga (10g) ou sachê de geleia (10g), acompanhados de queijo mussarela, ou minas frescal, ambos padrão ou light (30g) ou presunto de ave (30g), ou misto (queijo mussarela, ou minas frescal, ambos padrão ou light (15g) +presunto de ave (15g) ou ovo (01 unidade > 50g) ou carne bovina (100g) ou peito de frango sem osso (100g)
- d) Acompanhamento: banana da terra, aipim ou inhame ou batata doce (150g) com sachê de manteiga (10g), ou patissarias salgadas com recheio proteico variado (100g), cuscuz de milho ou de tapioca, lelê, canjica (100g), arroz doce ou mugunzá (de copo 200ml ou corte 100g), ou iogurte de diversos sabores (200ml), mingau (250ml);
- e) Fruta: (150g da parte comestível) ou 1 unidade média de fruta inteira.

1.5 Prato Leve (substituto do almoço ou jantar) – 5 itens



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Frutas (3 frutas, sendo 1 nobre, 150g da parte comestível ou 1 unidade média de fruta inteira);

Proteína conforme Quadro 1 de incidência e gramatura ou ovo 02 unid >100g)

Salada crua (100 g)

Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (100g) com leguminosa (50g).

Suco de frutas (250ml)

1.6 Café Fornecido aos Setores

Fornecer diariamente aos setores café em garrafas térmicas com capacidade de 1(um) litro, com sistema de sucção, acompanhados de copos de 50 ml em quantidade compatível com o volume fornecido, conforme determinação da CONTRATANTE.

2. O cardápio para os Acompanhantes será composto da seguinte forma:

2.1 Desjejum – 3 itens

- a) Café com leite (250 ml, sendo 150 ml de leite e 100 ml café) com sachê de açúcar ou adoçante individual
- b) Pão (50g) com manteiga em sachê (10g)
- c) Inhamé ou aipim ou batata doce ou banana da terra (150 g) com manteiga em sachê (10g).

2.2 Almoço – 5 itens

- a) Salada crua (100 gr) ou salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)
- b) Arroz (150g) ou macarrão (150g)
- c) Feijão tipo 1 (150g)
- d) Proteína conforme Quadro 2 de incidência e gramatura
- e) Sobremesa: fruta (150g da parte comestível) ou 1 unidade média de fruta inteira ou doce (em pasta, tablete, compota, tipo caseiro) – 60g

2.3 Ceia Completa – 4 itens

- a) Café com leite (250 ml, sendo 150 ml de leite e 100 ml café) com sachê de açúcar ou adoçante individual
- b) Pão (50g) com manteiga em sachê (10g)
- c) Inhamé ou aipim ou batata doce ou banana da terra (150 g) com manteiga em sachê (10g).
- d) Sopas ou cremes variados (250ml)



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

3. O cardápio para as Gestantes ou Acompanhantes lactantes (nutrizes) deverá ser o mesmo cardápio proposto para o paciente adulto, quer seja em relação a composição, quer seja em relação aos per capitas.

4. O cardápio para os Pacientes Adultos e Pediátricos serão compostos da seguinte forma:

4.1 PACIENTES ADULTOS:

4.1.1 Desjejum – 4 itens

a) Café com leite (250 ml sendo, 150ml de leite e 100ml de café) ou leite puro ou achocolatado ou suco de frutas ou vitamina de frutas ou mingau (250ml) ou iogurte (200ml) com sachê de açúcar e/ou adoçante individual em quantidade suficiente;

b) Pão (variados e/ou integral e/ou sem glúten) ou vegetal C (100g) ou torradas variadas ou biscoito salgado ou doce ou água ou integral, (pão/torrada/biscoito -50g) acompanhados de sachês de manteiga com ou sem sal ou de geléia (10g); ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce (150 g parte comestível) com sachê de manteiga (10g) (muitos pacientes, principalmente idosos e diabéticos tem o hábito alimentar de substituir alimentos com carboidratos simples por alimentos com carboidrato complexos)

c) Mungunzá ou arroz doce (de corte, 100g ou de copo, 200ml) ou mingau (200 ml) ou lelé ou canjica ou cuscuz de milho ou tapioca ou bolo (100g) ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce (150 g parte comestível) com sachê de manteiga (10g) ou queijo variado (mussarela ou minas frescal ambos padrão ou light) ou ovo (01 unidade > 50g) ou iogurte de diversos sabores (integral e/ou desnatado - 200 ml)

Fruta (150 g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível)

4.1.2 Colação

TIPO I - 1 item – Fruta (150g parte comestível) ou suco de fruta (250 ml) com sachês de açúcar ou adoçante; ou

TIPO II – 1 item – Coquetel de frutas ou coquetel laxante ou água de côco – 250 ml com sachês de açúcar ou adoçante.

Observação: A oferta de colação Tipo I ou II ocorrerá conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

4.1.3 Almoço – 6 itens

a) Salada crua (100g) ou Salada cozida ou legumes gratinados, ou sopa, ou suflê ou purê (150g)

b) Arroz (branco ou integral) sob diversas formas ou macarrão (branco ou integral) (150g)

c) Feijão ou leguminosas (150g)



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

d) Proteína conforme Quadro 2 de incidência e gramatura (150g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista) ou peito de frango s/ osso (150g) ou coxa / sobrecoxa (250g) ou filé de peixe sem pele e sem espinha (150g)

e) Suco de frutas (250 ml)

f) Sobremesa -fruta (150g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível)

Observação: o pirão ou farofa poderão substituir os itens a, b ou c, conforme determinação dos Nutricionistas da **CONTRATANTE**.

4.1.4 Lanche

TIPO I – 1 item – preparação láctea

a) Mingau ou arroz doce ou mungunzá ou achocolatado ou vitamina de frutas ou leite ou coquetel laxante (250ml) ou Iogurte (200ml) com sachês de açúcar ou adoçante.

TIPO II – 2 itens

a) Suco de fruta sabores variados ou coquetel de frutas (250 ml) com sachê de açúcar ou adoçante ou Fruta (porção de 150g, parte comestível).

b) Pão (branco ou integral ou sem glúten) (50g) com manteiga (10g) ou geléia (10g) ou biscoito variado, inclusive integral (50g) com manteiga (10g) ou geléia (10g).

Observação: A oferta do Lanche Tipo I ou II ocorrerá conforme prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**.

4.1.5 Ceia completa – 5 itens (Substituir a Ceia Completa por Jantar quando prescrito pelo nutricionista da CONTRATANTE).

a) Sopa ou sopa creme variadas ou coquetel de frutas ou vitamina de frutas (250 ml).

b) Sanduíche: pão (branco ou integral ou sem glúten) (50g) ou biscoito variado, inclusive integral (50g), com manteiga (10g) ou geléia (10g) ou queijo cremoso normal ou light (20g) e queijo(30g) variado (mussarela ou minas frescal, ambos do tipo padrão ou light), ou ovo (01 unidade > 50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

c) Patissaria doce ou salgada com recheio proteico (100g) ou Vegetal C (100g) com manteiga (10g).

d) Fruta (150 g da parte comestível).

e) Café com leite (250 ml sendo 150 ml de leite e 100 ml de café) ou leite ou achocolatado ou Vitamina de Frutas ou Suco de frutas (250ml) ou Iogurte (200 ml) com sachês de açúcar ou adoçante.

4.1.6 Jantar – 5 itens (Substituir o Jantar pela Ceia Completa quando prescrito pelo nutricionista da CONTRATANTE)



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- a) Sopa ou cremes variados (250 ml) acompanhado de 2 torradas (50g) ou Salada Crua(100g)
- b) Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)
- c) Arroz (polido e/ou integral) – 150g ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g);
- d) Proteína conforme Quadro 2 de incidência e gramatura
- e) Sobremesa – fruta (150g da parte comestível) ou 1 unidade média de fruta inteira – 150 g (parte comestível)

4.1.7 Ceia leve

TIPO I – 1 item

- a) Mingau ou leite ou vitamina de frutas ou achocolatado ou coquetel laxante (250ml) ou Iogurte (200 ml) com sachês de açúcar ou adoçante.

TIPO II – 2 itens

- a) Mingau ou leite ou vitamina de frutas ou coquetel de frutas ou coquetel laxante ou achocolatado (250ml) ou Iogurte (200 ml) com sachês de açúcar ou adoçante ou Fruta (porção de 150g, parte comestível).
- b) Biscoito variado, inclusive integral (50g) ou pães variados (branco, integral e/ou sem glúten) (50g) ou torrada (50g) com manteiga ou geléia em sachê (10g)

OBS: A oferta de ceia leve Tipo I ou II ocorrerá conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO ADULTO:

OBSERVAÇÃO 01: Em relação às refeições colação, lanche e ceia leve, o **Tipo I** atende a maioria dos pacientes hospitalizados. O **Tipo II**, atende a particularidades clínicas ou situações especiais (não raras e comuns a toda unidade hospitalar), como retorno de procedimento ou exame interno ou externo ou admissões após horário da refeição.

OBSERVAÇÃO 02: A receita básica do coquetel laxante contém: ameixa seca, suco de laranja, creme de leite, farelo de aveia, mamão. A critério do Nutricionista da CONTRATANTE o ingrediente creme de leite pode ser substituído por iogurte desnatado.

OBSERVAÇÃO 03: Fornecer limão, sal dietético e azeite de oliva em sachês para os pacientes e servidores com dieta hipossódica.

OBSERVAÇÃO 04: Fornecer uma vez por semana, 01 Fruta Nobre no cardápio da ceia completa de servidores, 150g parte comestível.

OBSERVAÇÃO 05: Fornecer kit contendo colher descartável, guardanapo e canudo acompanhando preparações líquidas ou semilíquidas para pacientes;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

OBSERVAÇÃO 06: Considerar que em toda unidade hospitalar possui setores fechados (Ex: UTI, Centro Cirúrgico, dentre outros a critério da CONTRATANTE) cujas refeições dos servidores deverão ser encaminhadas devidamente acondicionadas em embalagem descartável em polipropileno, isotérmica, própria para alimento, em conformidade com a legislação vigente.

OBSERVAÇÃO 07: A solicitação do fornecimento do **lanche reforçado** previsto no item 4.1.8 para pacientes ou itens extras previamente definido pelo **CONTRATANTE** pode ser realizado a qualquer horário pelo nutricionista da contratante devendo ser servido em até no máximo 1 hora após a solicitação.

OBSERVAÇÃO 08: Servir todo e qualquer tipo de dieta aos pacientes, servidores, residentes e acompanhantes conforme solicitação e prescrição autorizadas pela Seção de Nutrição / SESAB – **CONTRATANTE**.

OBSERVAÇÃO 09: As preparações como achocolatados, mingaus, sopas, sobremesas, sucos de frutas, coquetéis, vitaminas, patisseries e outros componentes do cardápio serão preparados conforme ficha técnica aprovada pelo Nutricionista da Contratante, que decidirá sobre a seleção do tipo de matéria prima (ingredientes) de produtos in natura, em pó para reconstituição ou líquidos, quanto às recomendações do Guia Alimentar para População Brasileira e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, vigentes, no que se refere às restrições de sódio, carboidratos, lipídios e aditivos alimentares em produtos para crianças e outros públicos específicos.

OBSERVAÇÃO 10: A proposta acima compõe um cardápio básico, padrão, que contempla a maioria das unidades da rede própria, constituindo-se em subsídio para efeito de custos operacionais. Entretanto, na vigência de elaboração do Termo de Referência para efeito de licitação, cada unidade deverá descrever os necessários ajustes que visem a contemplar as peculiaridades e perfil dos pacientes assistidos.

OBSERVAÇÃO 11: ITENS EXTRAS

11.a) As preparações líquidas serão computadas, mensalmente, utilizando a unidade de medida – LITRO. Contudo, para fins de distribuição ao paciente será utilizado o volume de porcionamento em mililitros, conforme a planilha padrão de Quantitativo Médio Mensal de Refeições de cada Unidade SESAB. Exceto o item café preto, que se destina ao Serviço de Café Fornecido aos Setores (item 1.6 do cardápio para servidores), o qual será sempre fornecido e computado em LITRO.

11.b) À água de côco fornecida deve ser in natura, visando preservar suas propriedades nutricionais;

11.c) Suco de frutas - deve utilizar proporção de polpa e água, acompanhado de adoçante natural ou artificial definidos pela Nutricionista da CONTRATANTE;

Mingau;

11.d) A preparação de mingaus deve utilizar o farináceo de um cereal ou multicereal, contendo grão integral ou não, cuja proporção de farinha, de leite e de adoçante natural ou artificial deverá atender a prescrição da Nutricionista da CONTRATADA, visando a obtenção



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

de diferentes tipos de consistência do produto, boa palatabilidade e aceitabilidade do paciente, além de cumprir funções dietéticas e nutracêuticas;

11.e) O item doce (50g) poderá ser substituído por rapadura (50g), melaço de cana (50ml) ou mel (50ml), considerando sua função energética para pacientes em trabalho de parto prolongado e outras situações prescritas pelo Nutricionista da Contratante;

4.1.8 - LANCHE REFORÇADO

Lanche Reforçado – 4 itens

- a) Café com leite (250 ml sendo 150 ml de leite e 100 ml de café) ou leite puro ou achocolatado ou suco de frutas
- b) Vitamina de frutas ou mingau (250ml) ou iogurte (200ml) com sachê de açúcar e/ou adoçante individual em quantidade suficiente;
- b) Patissaria doce ou salgada (100g) ou Sanduíche: pão (50g), com manteiga (10g) ou geleia (10g) e queijo (30g) ou ovo (50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).
- c) Fruta (150g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível)

Fica facultada outras composições de lanches reforçados, quando prescrita pelo Nutricionista da Contratante, utilizando itens previstos no cardápio e itens extras deste Termo de Referência, considerando as orientações do Quadro 6 sobre incidência de patissarias.

4.2 PACIENTES PEDIÁTRICOS:

4.2.1 Desjejum - 3 itens

- a) Mingau ou leite ou café com leite ou leite com chocolate ou vitamina de frutas ou iogurte ou coquetel de frutas (250ml).
- b) Pão (branco ou integral ou sem glúten) (50g) com manteiga (10g) ou geleia (10g) ou biscoito variado, inclusive integral (50g) com manteiga (10g) ou geleia (10g) ou queijo cremoso normal ou light (20g).ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce ou cuscuz de milho ou cuscuz de tapioca (100 g parte comestível) com sachê de manteiga (10g), **(também se observa essa solicitação no hábito alimentar de pacientes pediátricos, além de ser mais saudável substituir alimentos com carboidratos simples por alimentos com carboidrato complexos)**
- c) Fruta (150g da parte comestível) ou Suco de fruta (250 ml) com sachês de açúcar ou adoçante.

4.2.2 Colação

TIPO I - 1 item – Fruta (150 g da parte comestível) ou suco de fruta (250 ml)

TIPO II – 1 item – Coquetel de frutas ou coquetel laxante ou água de côco (250ml)



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

4.2.3 Almoço – 6 itens

- a) Purê ou salada cozida (80g)
- b) Arroz (branco ou integral) ou macarrão (branco ou integral) (90g)
- c) Feijão (90g) ou leguminosas (90 g)
- d) Proteína conforme Quadro 2 de incidência e gramatura: carne bovina (100g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista) ou peito de frango s/ osso (100g) ou coxa / sobrecoxa (200g) ou filé de peixe sem pele e sem espinha (100g).
- e) Suco de frutas (250 ml)
- f) Sobremesa – fruta (150g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível)

Observação: o pirão ou farofa poderão substituir os itens a, b ou c, conforme determinação dos Nutricionistas da CONTRATANTE.

4.2.4 Lanche - 2 itens

- a) Mingau ou vitamina de frutas ou coquetel de frutas ou coquetel laxante ou iogurte ou leite ou leite enriquecido ou leite com chocolate ou Suco de frutas (250ml) com sachês de açúcar ou adoçante.
- b) Biscoito (50 g) com manteiga (10 g) ou com geléia (10 g) ou patissaria doce ou salgada (100g)

4.2.5 Ceia completa – 3 itens (Substituir por Jantar quando prescrito pelo nutricionista da CONTRATANTE)

- a) Sopa ou sopa creme variada (150ml) ou fruta (150g parte comestível).
- b) Leite puro ou café com leite ou coquetel de frutas ou vitamina de frutas ou iogurte ou leite com chocolate (250ml) com sachês de açúcar ou adoçante.
- c) Sanduíche: pão (branco ou integral) (50g) ou biscoito variado, inclusive integral (50g), com manteiga (10g) ou geléia (10g) ou queijo cremoso normal ou light (20g) e queijo variado (30g) (mussarela ou minas frescal, ambos tipo padrão ou light), ou ovo (01 unidade > 50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

4.2.6 Jantar - 4 itens (Substituir por ceia completa quando prescrito pelo nutricionista da CONTRATANTE)

- a) Purê (80g) ou salada cozida (80g) ou sopa (150 ml) ou sopa creme variada (150ml)
- b) Arroz (branco ou integral) (90g) ou macarrão (branco ou integral) (90g)
- c) Proteína conforme Quadro 2 de incidência e gramatura: (100g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista) ou peito de frango s/ osso (100g) ou coxa / sobrecoxa (200g) ou filé de peixe sem pele e sem espinha (100g).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

d) Sobremesa – fruta (150g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível)

4.2.7 Ceia Leve - 1 item

a) Mingau ou vitamina de frutas ou coquetel de frutas ou coquetel laxante ou iogurte ou leite ou leite enriquecido ou leite com chocolate ou Suco de frutas (250ml) com sachês de açúcar ou adoçante.

5. DIETAS NORMAL, BRANDA E PASTOSA - Seguir as recomendações do CARDÁPIO para pacientes adultos ou pediátricos adequando apenas a consistência que o tipo de dieta requer

6 . CARDÁPIO PADRÃO para pacientes em HEMODIÁLISE ADULTOS ou PEDIÁTRICOS:

6.1. Lanche Manhã– 2 itens

a) Café com leite (250 ml sendo 150 ml de leite e 100 ml de café) com sachês de açúcar ou adoçante.

b) Patissaria doce ou salgada (100g) ou Sanduíche: pão (50g), com manteiga (10g) ou geléia (10g) e queijo (30g) ou ovo (50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

6.2. Lanche Tarde– 2 itens

a) Suco de frutas (250ml) com sachês de açúcar ou adoçante.

b) Patissaria doce ou salgada (100g) ou Sanduíche: pão (50g) ou biscoito variado (50g), com manteiga (10g) ou geléia (10g) e queijo (30g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

6.3. Lanche Noite– 2 itens

a) Café com leite (250 ml sendo 150 ml de leite e 100 ml de café) com sachês de açúcar ou adoçante.

b) Patissaria doce ou salgada (100g) ou Sanduíche: pão (50g), com manteiga (10g) ou geléia (10g) e queijo (30g) ou ovo (50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

7. DIETA SEMI-LÍQUIDA

Fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 250ml cada porção ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Composta por: mingaus, leite, suco de frutas natural, caldos de vegetais, caldos de carne, caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas, gelatinas, geleias, sorvetes, coquetel de



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

frutas, água de coco e iogurte, de acordo com a necessidade de cada paciente ou **prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.**

8. DIETA SEMI-LÍQUIDA ENRIQUECIDA

Fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 250ml cada porção ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

Composta por: mingaus, leite, suco de frutas natural, caldos de vegetais, caldos de carne, caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas, gelatinas, geleias, sorvetes, coquetel de frutas, água de coco e iogurte, enriquecidos com Complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperproteicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis, destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos, de acordo com a necessidade de cada paciente e/ou prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

9. DIETA LÍQUIDA

Fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 250ml cada porção ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

Composta por: caldos, sucos de frutas naturais coados, mingaus ralos, sopas ralas coadas, água de coco, chá, leite, iogurte líquido, de acordo com a necessidade de cada paciente e/ou **prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.**

10. DIETA LÍQUIDA ENRIQUECIDA

Fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 250ml cada porção ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

Composta por: caldos, sucos de frutas naturais, mingaus ralos, sopas ralas, água de coco, chá, leite, iogurte líquido, enriquecidos com Complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperproteicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis, simbióticos ou prebióticos, destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos, de acordo com a necessidade de cada paciente e/ou prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

11. DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Fracionamento de 10 a 12 refeições diárias de 2 em 2 horas com volume de 250ml cada porção ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

Composta por: água de coco, chás claros, limada, suco de laranja lima, caldo do cozimento de vegetais e/ou outros líquidos claros de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE.**

12. FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA OU NÃO LÁCTEA PADRÃO



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Fórmulas infantis modificadas, líquidas ou reconstituídas, produtos lácteos e não lácteos, nutricionalmente completos, destinados a pacientes pediátricos, de acordo com a faixa etária e/ou prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

12.1. FÓRMULA INFANTIL NÃO LÁCTEA PADRÃO - Fórmulas infantis modificadas, líquidas ou reconstituídas, à base de proteínas vegetais – 100% (soja, arroz, outros).

12.2. FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA PADRÃO - Fórmulas infantis modificadas, líquidas ou reconstituídas, à base de produtos lácteos, com ou sem lactose.

13. FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA OU NÃO LÁCTEA ESPECIALIZADA

Fórmulas infantis modificadas, líquidas ou reconstituídas, com produtos lácteos e não lácteos, nutricionalmente completos, específicos para determinadas patologias, bem como para atendimento às especificidades clínicas do recém-nascido prematuro, com ou sem baixo peso, de acordo com a faixa etária e/ou prescrição do nutricionista da CONTRATANTE. Em sua composição inclui-se fórmulas hipoalergênicas elementares ou semi elementares e fórmulas para refluxo gastroesofágico.

13.1. FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA OU NÃO LÁCTEA ESPECIALIZADA - Fórmulas infantis modificadas, líquidas ou reconstituídas, com produtos lácteos e não lácteos, nutricionalmente completos, **semi-elementares**.

13.2. FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA OU NÃO LÁCTEA ESPECIALIZADA - Fórmulas infantis modificadas, líquidas ou reconstituídas, com produtos lácteos e não lácteos, nutricionalmente completos, **elementares**.

14. FÓRMULA ENTERAL PADRÃO

Fórmulas enterais líquidas em sistema fechado, preferencialmente, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, com densidades calóricas variadas, poliméricas, específicas para faixa etária adulta, idosa ou pediátrica, ou outros definidos pelo CONTRATANTE, na apresentação de 250, 500, 1000 e 1500 ml.

14.1. FÓRMULA ENTERAL Padrão – Normocalórica (1.0 a 1.2 cal/ml)

Fórmulas enterais líquidas em sistema **fechado, preferencialmente**, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, Normocalórica contendo de 1.0 a 1.2 calorias /ml.

14.2. FÓRMULA ENTERAL Padrão – Hipercalórica (>1,2 a 1,5 cal/ml)



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Fórmulas enterais líquidas em sistema fechado, preferencialmente, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, Hipercalórica com densidade calórica acima de 1.2 até 1.5 calorias /ml.

14.3. FÓRMULA ENTERAL Padrão – Hipercalórica (≥ 2.0 cal/ml)

Fórmulas enterais líquidas em **sistema fechado, preferencialmente**, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, **Hipercalórica** com densidade calórica a partir de 2.0 calorias /ml.

15. FÓRMULA ENTERAL ESPECIALIZADA

Fórmulas enterais líquidas em sistema **fechado, preferencialmente**, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, com densidades calóricas variando de 1.0 a 2.0 cal/ml, poliméricas, semi elementares, elementares, hiperproteica com o mínimo de 20% das calorias provenientes das proteínas, específicas para faixa etária pediátrica, adulta, idosa, bem como para atendimento às especificidades clínicas do tipo diabetes, doença de CROHN, insuficiência renal (tratamento conservador ou dialítico), hepatopatias, oncologia, imunossupressão, úlceras de pressão, pneumopatias, grandes queimados, pacientes críticos ou outros definidos pelo CONTRATANTE, na apresentação de 250, 500, 1000 e 1500 ml.

15.1. FÓRMULA ENTERAL Especializada - Polimérica Normocalórica (1.0 a 1.2 cal/ml)

Fórmulas enterais líquidas em **sistema fechado, preferencialmente**, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, com densidades calóricas variando de 1.0 a 1.2 cal/ml, poliméricas, semi elementar ou elementar.

15.2. FÓRMULA ENTERAL Especializada – Hipercalórica ($>1,2$ a $1,5$ cal/ml)

Fórmulas enterais líquidas em **sistema fechado, preferencialmente**, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, com densidade calórica acima de 1.2 até 1.5 calorias /ml, poliméricas, semi elementar ou elementar.

15.3. FÓRMULA ENTERAL Especializada – Hipercalórica (≥ 2.0 cal/ml)

Fórmulas enterais líquidas em sistema fechado, preferencialmente, e/ou aberto, conforme prescrição do nutricionista da contratante, com densidade calórica com densidade calórica a partir de 2.0 calorias /ml, poliméricas, semi elementar ou elementar.

16. FÓRMULA ENTERAL - Apresentação em Pó

Fórmulas enterais em pó, nutricionalmente completas, poliméricas, semi elementares, elementares, específicas para faixa etária pediátrica, adulta, idosa, bem como para atendimento às especificidades clínicas do tipo diabetes, doença de CROHN, insuficiência



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

renal (tratamento conservador ou dialítico), hepatopatias, oncologia, imunossupressão, úlceras de pressão, pneumopatias, grandes queimados, pacientes críticos ou outros definidos pelo, na apresentação de envelope, latas ou potes, de gramaturas variadas.

16.1. FÓRMULA ENTERAL - Apresentação em Pó - Poliméricas

16.2. FÓRMULA ENTERAL - Apresentação em Pó – Semi elementares

16.3. FÓRMULA ENTERAL - Apresentação em Pó – Elementar

17. SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS

Suplementos nutricionais líquidos em embalagens individualizadas, prontas para uso, hiperprotéicos e hipercalóricos, suplementados em arginina ou não, bem como aqueles isentos de glúten, lactose e/ou resíduos, com densidades calóricas variando de 1.0 a 5.0 cal / ml, de volume/peso variado, poliméricas, oligoméricas, semi elementares, , de alta absorção, específicas para faixa etária adulta, idosa ou pediátrico, bem como para atendimento às especificidades clínicas do tipo diabetes, doença de CROHN, insuficiência renal (em tratamento conservador ou dialítico), imunossupressão, úlceras de pressão, pneumopatias, hepatopatia, oncologia, grandes queimados, pacientes críticos ou outros definidos pelo CONTRATANTE. Da mesma forma deverá ser fornecido de acordo com a prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

17.1. SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 até 1.5 kcal/ml

Suplementos hipercalóricos de **1.0 até 1.5 calorias por ml com ou sem fibras**, destinado a pacientes com desnutrição ou baixa ingestão da dieta via oral, sem outras comorbidades que demandem uso de suplementação ou restrição de nutrientes específicos.

17.2. SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 até 1.5 kcal/ml

Suplementos hipercalóricos **1.0 até 1.5 calorias por ml com ou sem fibras**, destinado a pacientes com desnutrição ou baixa ingestão da dieta via oral, **com outras comorbidades que demandem** uso de suplementação ou restrição de nutrientes específicos (diabetes, renal, hepatopata, clarificado, disfágico).

17.3. SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 até 2.0 kcal/ml

Suplementos hipercalóricos **a partir de 1.5 até 2.0 calorias por ml com ou sem fibras**, destinado a pacientes com desnutrição ou baixa ingestão da dieta via oral, **sem** outras comorbidades que demandem uso de suplementação ou restrição de nutrientes específicos.

17.4. SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 até 2.0 kcal/ml

Suplementos hipercalóricos **a partir de 1.5 até 2.0 calorias por ml com ou sem fibras**, destinado a pacientes com desnutrição ou baixa ingestão da dieta via oral, **com outras**



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

comorbidades que demandem uso de suplementação ou restrição de nutrientes específicos (diabetes, renal, hepatopata, clarificado, disfágico).

17.5. SUPLEMENTOS PARA SITUAÇÕES CRÍTICAS - > 2.0 kcal/ml

Suplementos hipercalóricos acima de 2.0 calorias por ml com ou sem fibras, destinado a pacientes com desnutrição ou baixa ingestão da dieta via oral, **com outras comorbidades que demandem** uso de suplementação ou restrição de nutrientes específicos. (pacientes com desnutrição severa, síndromes desabsortivas, alergias alimentares, poligoméricas).

18. MÓDULOS E OUTROS

Módulos de proteína, de carboidrato, de fibras, aditivos de leite humano, espessante, complementos nutricionais poderão ser solicitados pelo Nutricionista da CONTRATANTE.

Módulo de Proteína - Modulo de proteína de alto valor biológico com 100% de Proteína do Soro do Leite. Sem adição de carboidrato e gordura. Sem sabor. Lata com no mínimo 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Módulo de Carboidrato - Modulo de carboidrato composto de 100% Maltodextrina. Isento de glúten, sacarose e lactose. Sem sabor. Lata com no mínimo 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Módulo de Fibras Solúveis - Modulo de fibras alimentares 100% solúveis. Isento de glúten, sacarose e lactose. Sem sabor. Lata com no mínimo 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Módulo de Probióticos/Probióticos/Simbiótico - Modulo de fibras alimentares composto por fibras solúveis e insolúveis. Isento de glúten, sacarose e lactose. Sem sabor. Sache de 5 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Módulo de Glutamina - Modulo de L-glutamina, para uso enteral e/ou oral, isento de glúten e sacarose. Sem sabor. Embalagem: em sachê com no mínimo 05g, ou em lata/pote de no mínimo 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Módulo de Espessante - Modulo de carboidrato para espessamento instantâneo de alimentos e bebidas, sem sabor. Lata com no mínimo 125g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Módulo de TCM - Modulo de lipídio, elaborado com Triglicérides de Cadeia Média para uso enteral e/ou oral, isento de glúten, lactose e sacarose. Sem sabor. Embalagem com no mínimo 250ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

Aditivo de Leite Humano - Aditivo de leite materno para prematuros. Diluição: 01 sachê para 25ml-30ml de leite humano. Densidade calórica: 82 a 85kcal/ 100ml de leite humano.

114/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Proteína por 100kcal de leite humano aditivado: 3,4 a 3,6; No mínimo 60% de soro do leite parcialmente hidrolisado. Carboidratos por sachê: 0,06 a 0,32g; lipídeos por sachê: 0,15 a 0,30g com TCM. Apresentação: Caixa com 70 a 100 sachês, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.

19. OBSERVAÇÕES GERAIS PARA OS ITENS E SUBITENS DE 7 A 18 :

Para cumprimento desses itens (7 a 18), necessário se faz que a CONTRATANTE e a CONTRATADA obedeçam às normas da ANVISA – RESOLUÇÃO / RDC nº. 63 de 06 de julho de 2000 e as portarias vigentes com todas as suas ressalvas para fornecimento de dietas enterais, considerando para tanto o valor global mensal estimado no processo de licitação.

Deverá ser observada a padronização das fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos do CONTRATANTE sendo que a substituição por produtos similares somente poderão ser feitos com autorização da CONTRATANTE com prazo mínimo de antecedência de três dias úteis.

Em havendo lançamento de novos produtos enterais, suplementos, complementos ou módulos, estes poderão ser solicitados pela CONTRATANTE em caso de necessidade clínica.

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Estima-se um fornecimento mensal médio de refeições conforme discriminadas no quadro de Refeições Mensais seguinte, admitida a variação do quantitativo mensal de refeições a serem fornecidas em razão do número de comensais vinculados à Unidade de Saúde, **não havendo desta forma obrigatoriedade de consumo de tal quantitativo por parte do Contratante.**

O valor mensal a ser pago à Contratada corresponderá ao resultado do somatório do quantitativo de refeições **EFETIVAMENTE** fornecidas, multiplicado pelo preço unitário da respectiva refeição e devidamente confirmado pela Fiscalização do Contratante;

ANEXO III

ATESTO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Prezado(a) senhor(a),

Atesto para os devidos fins que o serviço de fornecimento de refeições foi prestado pela contratada **xxxxxxxxxx**, CNPJ: **xxxxxxxxxxxxxx**, conforme as condições e cláusulas contratuais, de acordo com o que segue:

UNIDADE	
PERÍODO	



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

	SIM	NÃO
Quando necessário, estão sendo realizadas as manutenções preventivas e corretivas dentro do prazo previsto em contrato?		
A empresa dispõe de funcionários capazes de realizar o serviço contratado?		
As refeições estão sendo entregues de forma permanente e regular, nas quantidades solicitadas, considerando as necessidades informadas pelo Contratante?		
Os horários estabelecidos pela Contratante, para distribuição das refeições, estão sendo cumpridos?		
As refeições estão acondicionadas em embalagens, conforme o contrato?		
Estão sendo cumpridos os critérios recomendados para o armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros?		
A higiene dos manipuladores, mãos, instalações, alimentos e equipamentos estão sendo praticada, conforme especificações da Contratante?		
O controle bacteriológico está sendo realizado?		

caso tenha havido descumprimento de alguma dessas obrigações ou tenha sido praticada qualquer outra irregularidade pela contratada, favor descrevê-las no campo abaixo:

Nutricionista/CRN Diretor(a) da Unidade
(Carimbo e assinatura) (Carimbo e assinatura)

ANEXO IV

ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO

HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

CÓDIGO SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDA DE	QUANTID ADE MENSAL	VALOR UNITÁ RIO	VALOR MENSAL
01.28.19.0012 2448-4	Desjejum	Un.	4800	R\$ 8,94	R\$ 42.912,00
01.28.19.0012 2345-3	Almoço	Un.	11600	R\$ 22,33	R\$ 259.028,00
01.28.19.0012 2509-0	Jantar	Un.	3600	R\$ 19,29	R\$ 69.444,00
01.28.19.0012 2414-0	Ceia	Un.	6000	R\$ 15,92	R\$ 95.520,00
	Sub-Total				R\$ 466.904,0 0
Acompanhantes					
01.28.19.0012 2364-0	Desjejum	Un.	5500	R\$ 7,06	R\$ 38.830,00
01.28.19.0012 2317-8	Almoço	Un.	6000	R\$ 19,76	R\$ 118.560,00
01.28.19.0012 2372-0	Ceia Completa	Un.	5800	R\$ 11,36	R\$ 65.888,00
	Sub-Total				R\$ 223.278,0 0
Pacientes Adultos					
01.28.19.0012 2444-1	Desjejum	Un.	6700	R\$ 9,85	R\$ 65.995,00
01.28.19.0012 2430-1	Colação Tipo I	Un.	5700	R\$ 6,80	R\$ 38.760,00
01.28.19.0012 2437-9	Colação Tipo II	Un.	2000	R\$ 4,39	R\$ 8.780,00
01.28.19.0012 2342-9	Almoço	Un.	6700	R\$ 24,26	R\$ 162.542,00
01.28.19.0012 2691-6	Lanche Tipo I	Un.	5700	R\$ 4,82	R\$ 27.474,00
01.28.19.0012 2682-7	Lanche Tipo II	Un.	2000	R\$ 4,49	R\$ 8.980,00

117/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.0012 2411-5	Ceia Completa	Un.	6700	R\$ 16,98	R\$ 113.766,00
01.28.19.0012 2517-0	Jantar	Un.	1500	R\$ 20,25	R\$ 30.375,00
01.28.19.0012 2421-2	Ceia Leve Tipo I	Un.	5700	R\$ 9,02	R\$ 51.414,00
01.28.19.0012 2424-7	Ceia Leve Tipo II	Un.	2000	R\$ 5,98	R\$ 11.960,00
01.28.19.0012 2688-6	Lanche Reforçado	Un.	1500	R\$ 8,48	R\$ 12.720,00
	Sub-Total				R\$ 532.766,0 0
Pacientes Pediátricos					
01.28.19.0012 2446-8	Desjejum	Un.	1500	R\$ 5,71	R\$ 8.565,00
01.28.19.0012 2432-8	Colação Tipo I	Un.	1000	R\$ 4,28	R\$ 4.280,00
01.28.19.0012 2440-9	Colação Tipo II	Un.	600	R\$ 4,08	R\$ 2.448,00
01.28.19.0012 2344-5	Almoço	Un.	1500	R\$ 15,67	R\$ 23.505,00
01.28.19.0012 2686-0	Lanche	Un.	1000	R\$ 4,28	R\$ 4.280,00
01.28.19.0012 2323-2	Ceia Completa	Un.	1200	R\$ 11,76	R\$ 14.112,00
01.28.19.0012 2558-8	Jantar	Un.	600	R\$ 14,37	R\$ 8.622,00
01.28.19.0012 2419-0	Ceia Leve	Un.	1500	R\$ 5,43	R\$ 8.145,00
	Sub-Total				R\$ 73.957,00
Pacientes em Hemodiálise (Adultos e Pediátricos)					
01.28.19.0012 2683-5	Lanche Manhã	Un.	100	R\$ 6,20	R\$ 620,00
01.28.19.0012 2689-4	Lanche Tarde	Un.	100	R\$ 6,20	R\$ 620,00
01.28.19.0012 2684-3	Lanche Noite	Un.	100	R\$ 6,20	R\$ 620,00
	Sub-Total				R\$ 1.860,00
Extras					



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.0012 2315-1	ÁGUA DE CÔCO (250 ML)	Litros	60	R\$ 4,50	R\$ 270,00
01.28.19.0012 2361-5	BISCOITO (50 G)	Pc	50	R\$ 1,43	R\$ 71,50
01.28.19.0012 2370-4	CAFÉ PRETO (litro)	Litros	3500	R\$ 3,51	R\$ 12.285,00
01.28.19.0012 2365-8	CAFÉ C/ LEITE (litro)	Litros	1300	R\$ 4,28	R\$ 5.564,00
01.28.19.0012 7187-3	CHÁ (250ml)	Litros	300	R\$ 2,00	R\$ 600,00
01.28.19.0012 2487-5	DOCE (50g)	Pc	100	R\$ 1,57	R\$ 157,00
01.28.19.0012 2360-7	AMEIXA SECA (5 und)	Pc	100	R\$ 2,09	R\$ 209,00
01.28.19.0012 2499-9	FRUTA (150g)	Pc	150	R\$ 2,35	R\$ 352,50
01.28.19.0012 2492-1	IOGURTE (250ML)	Litros	50	R\$ 5,56	R\$ 278,00
01.28.19.0012 2530-8	LEITE (250ML)	Litros	100	R\$ 7,14	R\$ 714,00
01.28.19.0012 2554-5	MINGAU (250ML)	Litros	150	R\$ 10,45	R\$ 1.567,50
01.28.19.0012 2562-6	SUCO DE FRUTAS (250ML)	Litros	100	R\$ 4,28	R\$ 428,00
01.28.19.0012 2636-3	PÃO (50g) COM MANTEIGA (10G)	Pc	1000	R\$ 1,57	R\$ 1.570,00
01.28.19.0012 2571-5	PATISSARIA (100G)	Pc	500	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
01.28.19.0012 2563-4	OVO (50 G)	Pc	200	R\$ 1,43	R\$ 286,00
01.28.19.0012 2600-2	QUEIJO (30G)	Pc	100	R\$ 2,09	R\$ 209,00
01.28.19.0012 2504-9	SOPA (250ML)	Pc	300	R\$ 4,05	R\$ 1.215,00
01.28.19.0012 2599-5	VEGETAL TIPO C (RAIZ - 100G) C/ MANTEIGA (10G)	Pc	50	R\$ 2,48	R\$ 124,00
	Sub-Total				R\$ 27.900,50
Dietas de Consistência Líquida					
01.28.19.0012 2532-4	7. Dieta Semi-líquida	Litros	2100	R\$ 9,27	R\$ 19.467,00
01.28.19.0012 2613-4	8. Dieta Semi-líquida Enriquecida	Litros	1500	R\$ 11,27	R\$ 16.905,00



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.0012 2523-5	9.Dieta Líquida	Litros	2000	R\$ 8,42	R\$ 16.840,00
01.28.19.0012 2557-0	10.Dieta Líquida Enriquecida	Litros	1000	R\$ 11,27	R\$ 11.270,00
01.28.19.0012 2489-1	11.Dieta Líquida Restrita	Litros	500	R\$ 10,31	R\$ 5.155,00
	Sub-Total				R\$ 69.637,00
Fórmulas Infantis - Enterais / Suplementos / Módulos					
Fórmula Infantil Padrão					
01.28.19.0012 2681-9	12.1- NÃO LÁCTEA PADRÃO	Litros	50	R\$ 30,04	R\$ 1.502,00
01.28.19.0012 2679-7	12.2- LÁCTEA PADRÃO	Litros	100	R\$ 33,97	R\$ 3.397,00
	Sub-Total				R\$ 4.899,00
Fórmula Infantil Especializada					
01.28.19.0012 2671-1	13.1 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA SEMI ELEMENTAR	Litros	500	R\$ 57,11	R\$ 28.555,00
01.28.19.0012 2508-1	13.2 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA ELEMENTAR	Litros	300	R\$ 130,60	R\$ 39.180,00
	Sub-Total				R\$ 67.735,00
Fórmula Enteral Padrão					
01.28.19.0012 2669-0	14.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litros	500	R\$ 99,94	R\$ 49.970,00
01.28.19.0012 2664-9	14.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litros	600	R\$ 114,21	R\$ 68.526,00
01.28.19.0012 2663-0	14.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 cal/ml)	Litros	250	R\$ 124,20	R\$ 31.050,00
	Sub-Total				R\$ 149.546,00
Fórmula Enteral Especializada					
01.28.19.0012 2655-0	15.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 kcal/ml)	Litros	350	R\$ 128,49	R\$ 44.971,50
01.28.19.0012 2650-9	15.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 kcal/ml)	Litros	800	R\$ 157,05	R\$ 125.640,00
01.28.19.0012 2649-5	15.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 kcal/ml)	Litros	300	R\$ 182,85	R\$ 54.855,00
	Sub-Total				R\$ 225.466,50



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

					0
Fórmula Enteral em Pó					
01.28.19.0012 2622-3	16.1 POLIMÉRICA	kg	30	R\$ 85,66	R\$ 2.569,80
01.28.19.0012 2623-1	16.2 SEMI ELEMENTAR	kg	30	R\$ 99,94	R\$ 2.998,20
01.28.19.0012 2552-9	16.3 ELEMENTAR	kg	30	R\$ 114,21	R\$ 3.426,30
	Sub-Total				R\$ 8.994,30
Suplementos Nutricionais					
01.28.19.0012 2618-5	17.1 SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	600	R\$ 21,41	R\$ 12.846,00
01.28.19.0012 2633-9	17.2 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	2500	R\$ 24,27	R\$ 60.675,00
01.28.19.0012 2620-7	17.3 SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	450	R\$ 31,41	R\$ 14.134,50
01.28.19.0012 2632-0	17.4 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	1000	R\$ 35,69	R\$ 35.690,00
01.28.19.0012 2608-8	17.5 SUPLEMENTO PARA SITUAÇÕES CRÍTICAS -> 2.0 kcal/ml	Un.	500	R\$ 37,13	R\$ 18.565,00
	Sub-Total				R\$ 141.910,5 0
Módulos e Outros					
01.28.19.0012 2713-0	MÓDULO DE PROTEÍNA	kg	40	R\$ 519,49	R\$ 20.779,60
01.28.19.0012 2696-7	MÓDULO DE CARBOIDRATO	kg	4	R\$ 130,53	R\$ 522,12
01.28.19.0012 2701-7	MÓDULO DE FIBRAS	kg	5	R\$ 287,33	R\$ 1.436,65
01.28.19.0012 2698-3	ESPESSANTE	kg	30	R\$ 365,69	R\$ 10.970,70
01.28.19.0012 2708-4	GLUTAMINA	kg	2	R\$ 257,80	R\$ 515,60
01.28.19.0012 2694-0	ADITIVO DE LEITE HUMANO (sache - 1g)	Un.	20	R\$ 8,88	R\$ 177,60
01.28.19.0012 8191-7	ADITIVO PROBIÓTICO/PREBIÓTICO/SI MBIÓTICO (Sache- 5 g)	Un.	1000	R\$ 10,45	R\$ 10.450,00

121/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.0012 8009-0	MÓDULO DE TCM	Litro	5	R\$ 403,86	R\$ 2.019,30
	Sub-Total				R\$ 46.871,57
TOTAL MENSAL:					R\$ 2.041.725, 37
TOTAL (12 meses):					R\$ 24.500.70 4,44

HOSPITAL GERAL DE IPIAÚ					
CÓDIGO SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDA DE	QUANTID ADE MENSAL	VALOR UNITÁ RIO	VALOR MENSAL
01.28.19.0011 6648-4	Desjejum	Un.	1063	R\$ 8,94	R\$ 9.503,22
01.28.19.0011 6636-0	Almoço	Un.	2808	R\$ 22,33	R\$ 62.702,64
01.28.19.0011 6668-9	Jantar	Un.	887	R\$ 21,02	R\$ 18.644,74
01.28.19.0011 6640-9	Ceia	Un.	1256	R\$ 15,92	R\$ 19.995,52
	Sub-Total				R\$ 110.846, 12
Acompanhantes					
01.28.19.0012 2366-6	Desjejum	Un.	1750	R\$ 7,84	R\$ 13.720,00
01.28.19.0012 2316-0	Almoço	Un.	1800	R\$ 21,89	R\$ 39.402,00
01.28.19.0011 8669-8	Ceia Completa	Un.	1800	R\$ 12,54	R\$ 22.572,00



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

	Sub-Total				R\$ 75.694,00
Pacientes Adultos					
01.28.19.0012 2347-0	Desjejum	Un.	2500	R\$ 9,85	R\$ 24.625,00
01.28.19.0012 2427-1	Colação Tipo I	Un.	2500	R\$ 6,80	R\$ 17.000,00
01.28.19.0012 7177-6	Colação Tipo II	Un.	500	R\$ 5,88	R\$ 2.940,00
01.28.19.0012 2318-6	Almoço	Un.	2700	R\$ 23,40	R\$ 63.180,00
01.28.19.0012 2685-1	Lanche Tipo II	Un.	2500	R\$ 7,95	R\$ 19.875,00
01.28.19.0012 2410-7	Ceia Completa	Un.	2500	R\$ 18,03	R\$ 45.075,00
01.28.19.0012 2516-2	Jantar	Un.	500	R\$ 23,53	R\$ 11.765,00
01.28.19.0012 2416-6	Ceia Leve Tipo I	Un.	2500	R\$ 9,02	R\$ 22.550,00
01.28.19.0012 7176-8	Ceia Leve Tipo II	Un.	500	R\$ 8,02	R\$ 4.010,00
01.28.19.0012 7179-2	Lanche Reforçado	Un.	300	R\$ 12,47	R\$ 3.741,00
	Sub-Total				R\$ 214.761,00
Extras					
01.28.19.0012 2740-8	ÁGUA DE CÔCO (250 ML)*	Litros	60	R\$ 6,50	R\$ 390,00
01.28.19.0012 2362-3	BISCOITO (50 G)	Pc	420	R\$ 1,54	R\$ 646,80
01.28.19.0012 2369-0	CAFÉ PRETO (litro)	Litros	1000	R\$ 3,83	R\$ 3.830,00
01.28.19.0012 2350-0	CAFÉ C/ LEITE (litro)	Litros	200	R\$ 6,06	R\$ 1.212,00
01.28.19.0012 2313-5	CHÁ (250ml)	Litros	8	R\$ 2,07	R\$ 16,56
01.28.19.0012 2351-8	AMEIXA SECA (5 und)	Pc	10	R\$ 2,24	R\$ 22,40
01.28.19.0012 2495-6	FRUTA (150g)	Pc	490	R\$ 2,46	R\$ 1.205,40



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.0012 2521-9	IOGURTE (250ML)*	Litros	10	R\$ 5,68	R\$ 56,80
01.28.19.0012 2527-8	LEITE (250ML)*	Litros	5	R\$ 7,53	R\$ 37,65
01.28.19.0012 7188-1	MINGAU (250ML)*	Litros	10	R\$ 15,32	R\$ 153,20
01.28.19.0012 2409-3	SUCO DE FRUTAS (250ML)*	Litros	80	R\$ 4,29	R\$ 343,20
01.28.19.0012 2637-1	PÃO (50g) COM MANTEIGA (10G)	Pc	60	R\$ 1,63	R\$ 97,80
01.28.19.0012 7175-0	PATISSARIA (100G)	Pc	30	R\$ 5,36	R\$ 160,80
01.28.19.0012 7885-1	OVO (50 G)	Pc	60	R\$ 1,92	R\$ 115,20
01.28.19.0012 7182-2	QUEIJO (30G)	Pc	40	R\$ 3,07	R\$ 122,80
01.28.19.0012 2502-2	SOPA (250ML)	Pc	60	R\$ 4,08	R\$ 244,80
01.28.19.0012 7184-9	VEGETAL TIPO C (RAIZ - 100G) C/ MANTEIGA (10G)	Pc	60	R\$ 3,61	R\$ 216,60
	Sub-Total				R\$ 8.872,01
Dietas de Consistência Líquida					
01.28.19.0012 2469-7	7. Dieta Semi-líquida	Litros	110	R\$ 23,56	R\$ 2.591,60
01.28.19.0012 2746-7	9. Dieta Líquida	Litros	10	R\$ 21,32	R\$ 213,20
01.28.19.0012 2745-9	11. Dieta Líquida Restrita	Litros	10	R\$ 21,64	R\$ 216,40
	Sub-Total				R\$ 3.021,20
Fórmulas Infantis - Enterais / Suplementos / Módulos					
Fórmula Infantil Padrão					
01.28.19.0012 2306-2	12.1- NÃO LÁCTEA PADRÃO	Litros	1	R\$ 30,64	R\$ 30,64
01.28.19.0012 2678-9	12.2- LÁCTEA PADRÃO	Litros	18	R\$ 34,82	R\$ 626,76
	Sub-Total				R\$ 657,40
Fórmula Infantil Especializada					
01.28.19.0012 2673-8	13.1 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA SEMI ELEMENTAR	Litros	1	R\$ 62,60	R\$ 62,60



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.0012 2314-3	13.2 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA ELEMENTAR	Litros	1	R\$ 130,60	R\$ 130,60
	Sub-Total				R\$ 193,20
Fórmula Enteral Padrão					
01.28.19.0012 2666-5	14.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litros	105	R\$ 101,36	R\$ 10.642,80
01.28.19.0012 2667-3	14.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litros	91	R\$ 116,36	R\$ 10.588,76
01.28.19.0012 2665-7	14.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 cal/ml)	Litros	2	R\$ 124,20	R\$ 248,40
	Sub-Total				R\$ 21.479,9 6
Fórmula Enteral Especializada					
01.28.19.0012 2657-6	15.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 kcal/ml)	Litros	110	R\$ 165,21	R\$ 18.173,10
01.28.19.0012 7178-4	15.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 kcal/ml)	Litros	112	R\$ 210,57	R\$ 23.583,84
	Sub-Total				R\$ 41.756,9 4
Suplementos Nutricionais					
01.28.19.0012 2628-2	17.1 SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	212	R\$ 29,98	R\$ 6.355,76
01.28.19.0012 2631-2	17.2 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	420	R\$ 30,40	R\$ 12.768,00
01.28.19.0012 2617-7	17.3 SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	30	R\$ 43,67	R\$ 1.310,10
01.28.19.0012 2630-4	17.4 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	84	R\$ 44,55	R\$ 3.742,20
01.28.19.0012 7183-0	17.5 SUPLEMENTO PARA SITUAÇÕES CRÍTICAS -> 2.0 kcal/ml	Un.	30	R\$ 49,78	R\$ 1.493,40
	Sub-Total				R\$ 25.669,4 6
Módulos e Outros					
01.28.19.0012 2711-4	MÓDULO DE PROTEÍNA	kg	2	R\$ 524,68	R\$ 1.049,36
01.28.19.0012	MÓDULO DE FIBRAS	kg	1	R\$	R\$ 340,39

125/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

2700-9				340,39	
01.28.19.0012 2645-2	ESPESSANTE	kg	1	R\$ 401,25	R\$ 401,25
01.28.19.0012 2706-8	GLUTAMINA	kg	1	R\$ 304,53	R\$ 304,53
01.28.19.0012 2641-0	ADITIVO PROBIÓTICO/PREBIÓTICO/SI MBIÓTICO (Sache- 5 g)	Un.	30	R\$ 12,21	R\$ 366,30
01.28.19.0012 8012-0	MÓDULO DE TCM	Litro	1	R\$ 405,02	R\$ 405,02
	Sub-Total				R\$ 2.866,85
TOTAL MENSAL:					R\$ 505.818, 14
TOTAL (12 meses):					R\$ 6.069.81 7,68

RESUMO VALORES LICITAÇÃO		
(HGPV E HGI)		
Un. Hospitalar	V. Mensal	V. Global
HPV	R\$ 2.041.725,37	R\$ 24.500.704,44
HGI	R\$ 505.818,14	R\$ 6.069.817,68
TOTAL (12 meses) :	R\$ 2.547.543,51	R\$ 30.570.522,12

ANEXO V
QUADRO DE DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES

FUNÇÃO	ADMINISTRATIVO	12 X 36	12 X 36
---------------	-----------------------	------------------------	------------------------



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

		- SD	- SN
NUTRICIONISTA - GERENTE	01	-	-
NUTRICIONISTA - PRODUÇÃO	-	02	02
NUTRICIONISTA - ENTERALISTA DE QUALIDADE	01	-	-
NUTRICIONISTA - PRODUÇÃO CLÍNICA	-	02	01
NUTRICIONISTA - PRODUÇÃO SERVIDOR	-	02	02
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	-	02	02
COPEIRA DE PRODUÇÃO	-	10	05
COPEIRA DIETISTA	-	30	10
COPEIRA ENTERALISTA	-	04	02
COZINHEIRO SERVIDOR	-	04	02
COZINHEIRO	-	02	02
AUXILIAR DE COZINHA		04	02
ESTOQUISTA	01	02	-
AUXILIAR DE SERVIÇOS DE GERAIS		10	04
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	01	-	-
AUXILIAR DE ESTOQUE	-	01	-
MAGAREFE	-	02	-
PATISSEIRO	-	02	-
TÉCNICO MANUTENÇÃO	01	-	-
TOTAL	06	77	34

HOSPITAL GERAL IPIAÚ

FUNÇÃO	ADMINISTRATIVO	12 X 36 - SD	12 X 36 - SN
NUTRICIONISTA - GERENTE	01	-	-
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	-	02	02
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	-	02	02
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	-	04	02
AJUDANTE DE COZINHA	01	04	02
COPEIRA DIETISTA	-	08	04
COPEIRA DE PRODUÇÃO	-	02	02
COZINHEIRO	-	02	-
ESTOQUISTA	-	02	-
MAGAREFE	01	-	-

127/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

PATISSEIRO	01	-	-
TOTAL	04	26	14

ANEXO VI

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

Declaro para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório deste termo de referência, conforme estipulado na qualificação técnica no item e), estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 337-O, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

INSTALAÇÕES, APARELHAMENTO (MÁQUINAS/EQUIPAMENTOS)	QUANTIDADE

PESSOAL TÉCNICA	QUALIFICAÇÃO



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

[Observação: o licitante deve anexar ao envelope de habilitação a comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual, a qual pode ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.]

Salvador ____ de _____ de 20____.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Unidade	Nome	CPF	CARGO/FUNÇÃO
Hospital Geral Prado Valadares	Nadjane Alves de Souza	454.405.735-34	Coordenadora SENUT Nutricionista / Fiscal de Contrato
Hospital Geral de Ipiaú	Kayla Santos Chagas	858.172.058-47	Nutricionista/ Fiscal do Contrato

Anexo I - Formulário de Serviços

1.Consórcio

Participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio

() Sim



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

(x) Não

Justificativa: A vedação de participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio na contratação de prestação de serviço de alimentação hospitalar visa assegurar a máxima eficiência, responsabilidade, segurança e confiabilidade dos serviços prestados. Ao exigir que as empresas sejam únicas responsáveis pelo contrato, garantimos um nível superior de controle e qualidade, minimizando riscos e garantindo que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz e confiável.

2. VISTORIA:

() Não Exigível

(x) Exigível

Responsável pelo agendamento de visita técnica Hospital Geral Prado Valadares:

Servidor Responsável: Nadjane Alves de Souza

Endereço: Rua São Cristóvão, s/n, Centro – CEP: 45.200-000 - Jequié - Ba

Horário: segunda a sexta-feira, das 09 horas às 17 horas.

Tel.: (71) 98833-2905 E-Mail: nadjane.souza@saude.ba.gov.br

Responsável pelo agendamento de visita técnica Hospital Geral de Ipiaú:

Servidor Responsável: Kayla Santos Chagas

Endereço: Av. João Durval Carneiro s/n - Bairro Santana - CEP: 45570-000, Ipiaú - Ba

Horário: segunda a sexta-feira, das 09 horas às 17 horas.

Tel.: (73) 99142-4944 E-Mail: kayla.chagas@saude.ba.gov.br

3. Prazo para assinatura do contrato:

14.1 O prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente será de 10 (dez) dias, observando o disposto no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021

14.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do Adjudicatário durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

14.1.2 A assinatura do contrato se dará por meio do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, caso em que o licitante deverá providenciar o cadastramento de seu representante legal ou



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

procurador no endereço eletrônico www.comprasnet.ba.gov.br.

IV- MINUTA DO CONTRATO

[SERVIÇOS CONTÍNUOS COM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA]

- (X) LICITAÇÃO
(X) PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/20____
() CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº ____/20____
() CONTRATAÇÃO DIRETA

**CONTRATO Nº ____/____ QUE ENTRE SI CELEBRAM O
[ESTADO DA BAHIA] [AUTARQUIA _____] [FUNDÇÃO] E A PESSOA JURÍDICA _____, PARA
OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.**

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado pelo(a) Dr(a). _____, titular da Secretaria _____, CNPJ nº _____, situada na _____, autorizado pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de ____/____/____, doravante denominado Contratante, *[utilizar a menção ao Estado somente se for órgão da Administração Direta]*

OU

A *[autarquia ou fundação]*, situado(a) na _____, inscrito(a) no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado(a) pelo(a) _____ (cargo e nome), portador da cédula de identidade nº _____, emitida por _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominado Contratante

e a _____ *[pessoa jurídica]*, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____, doravante representada pelo Sr(a). _____, portador da cédula de identidade nº _____, emitida por _____, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, doravante denominado Contratada, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente () do Pregão Eletrônico nº ____/____ **OU** () Concorrência nº ____/____ **OU** () Contratação direta (inexigibilidade/dispensa) nº ____/____, processo administrativo nº _____, que se regerá pela Lei Estadual nº 14.634, de 28 de novembro de 2023, pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, normas específicas e mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços contínuos de _____, que serão executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra nas condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência e neste Contrato (art. 92, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

1.2 Vinculam-se a esta contratação, independentemente de transcrição neste instrumento (art. 92, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

- a) Termo de Referência e eventuais apêndices (Anexo I);
- b) Proposta da Contratada e eventuais apêndices (Anexo II);
- c) Edital da Licitação e eventuais apêndices (Anexo III);

OU

- c) Ato que autorizou a contratação direta (Anexo III);
- d) Anexos específicos deste Contrato.
 - d.1) Regras sobre provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários de que trata(m) a(s) norma(s) complementar(es) _____ [*indicar portaria, instrução ou outro ato correspondente*] (Anexo IV)
 - d.2) Regras sobre contratação e fiscalização de que trata(m) a(s) norma(s) complementar(es) _____ [*indicar portaria, instrução ou outro ato correspondente*] (Anexo V)
 - d.3) Regras complementares para repactuação dos preços contratados (Anexo VI)
 - d.4) Obrigações específicas para serviços contínuos de vigilância e segurança patrimonial e de transporte (Anexo VII).

OU

- d.4) Obrigações específicas para serviços contínuos de _____ (Anexo VII)

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do Contrato é de _____ (máximo de 12 meses), a contar de _____ [indicar a data, seja a data da assinatura do Contrato, seja outra data convencionada (parágrafo único do art. 67 da Lei nº 14.634/2023)], prorrogável por sucessivos períodos, respeitada a vigência máxima de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

2.2 A prorrogação de que trata esta cláusula deverá ser solicitada no prazo mínimo de 120 (cento e vinte) dias antes do termo final do Contrato e está condicionada à justificativa e autorização da autoridade competente para celebrar o ajuste, devendo as condições e preços permanecerem vantajosos para o Contratante, permitida a negociação com a Contratada, observando-se, ainda, o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) apresentação de relatório que discorra sobre a execução do Contrato, com informações de que os serviços foram prestados regularmente;
- b) avaliação do cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, inclusive no que diz respeito às obrigações trabalhistas e previdenciárias em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato;
- c) apresentação de justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) manifestação expressa da Contratada informando o interesse na prorrogação;
- e) indicação expressa dos preços unitários que serão aplicados, sob pena de responsabilização do gestor;
- e) comprovação de que a Contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3 A Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4 A prorrogação do Contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo, contendo, entre outras, cláusula específica de quitação do principal e dos acessórios, concernentes às parcelas vencidas e já pagas do período anterior, a renúncia à incidência de repactuações, se for o caso, ou a



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

ressalva quanto à pendência da conclusão de processos administrativos em que pleiteadas estas majorações.

2.5 O Contrato não poderá ser prorrogado, quando for aplicada à Contratada:

- a) a sanção de impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado da Bahia;
- b) a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, nos termos do §5º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 As regras de execução e de gestão do contrato constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato (art. 92, incisos IV, VII e XVIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.2 Fica indicado como gestor deste Contrato o servidor _____, matrícula: _____ [NOTA: alternativamente, a nomeação do gestor do contrato pode ser feita por portaria].

3.3 Fica(m) indicado(s) como fiscal(is) deste Contrato o(s) servidor(es): _____ matrícula: _____ [NOTA: alternativamente, a nomeação do fiscal e/ou comissão pode ser feita por portaria].

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual (art. 122, §2º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. Estima-se para o Contrato o valor global de R\$ _____ (_____), conforme valores abaixo especificados:

LOTE/ ITEM	Código SIMPAS	Postos de serviços	Carga horária	Quantitativo	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO MENSAL
1						
2						
3						
				VALOR ESTIMADO MENSAL		
				VALOR ESTIMADO TOTAL		

5.2. Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da Contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, tributos, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela Contratada das obrigações.

5.3 O valor do Contrato referido nesta Cláusula é meramente estimativo, dependendo os pagamentos devidos à Contratada dos quantitativos efetivamente executados.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento à Contratada e as demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui anexo deste Contrato (art. 92, incisos V e VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

6.2 Para fins de pagamento da Contratada serão consideradas as regras sobre provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários que integram este Contrato na forma de Anexo.

133/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

CLÁUSULA SÉTIMA – MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO DO CONTRATO

Da Repactuação dos preços contratados

Das Diretrizes Gerais

7.1 Os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, mediante demonstração analítica da variação dos custos contratuais, com data vinculada (art. 135, incisos I e II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

- a) à da apresentação da proposta, para custos decorrentes do mercado;
- b) ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual a proposta esteja vinculada, para os custos de mão de obra.

7.1.1 A repactuação poderá ser realizada em momentos distintos, considerando a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços (art. 135, §4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.1.2 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação a que se refere o item "b" do subitem 7.1 poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das categorias envolvidas na contratação (art. 135, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.1.3 A repactuação será precedida de solicitação da Contratada, acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou ao dissídio coletivo que fundamenta a repactuação (art. 135, §6º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Das Vedações

7.2 A Administração não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da Contratada, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, §1º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.3 É vedado ao Contratante vincular-se às disposições previstas nos acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, §2º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Do Interstício

7.4 Para os custos decorrentes do mercado, a primeira repactuação deverá observar o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta (art. 135, §3º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.4.1 Nas repactuações relativas aos custos decorrentes de mercado, subsequentes à primeira, será observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da última repactuação a este título.

7.5 Para os custos relativos a mão de obra, a primeira repactuação deverá observar a variação dos custos contratuais, verificada entre o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta esteja vinculada e o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho que fundamenta a repactuação.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

7.5.1 Nas repactuações relativas aos custos de mão de obra, subsequentes à primeira, será observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da última repactuação (arts. 25, §8º, e 92, §4º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.6 Para fins de repactuação os preços serão definidos conforme regras complementares presentes no Anexo VI deste Contrato.

7.6.1 Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, a Contratada apresentará o novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo Contrato (art. 135, §6º, da Lei n.º 14.133/2021).

Da Perda do Direito

7.7 O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob pena de preclusão (art. 131, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.8 O requerimento de repactuação deverá ser formulado pelo interessado no prazo máximo de um ano do fato que o ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (art. 63 da Lei nº 14.634, de 2023).

Da Análise do Pedido de Repactuação

7.9 O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até 60 (sessenta) dias, prorrogável por igual período, mediante justificativa, contado da data do fornecimento, pela Contratada, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, §6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

7.9.1 O prazo referido neste subitem ficará suspenso enquanto a Contratada não sanar eventuais pendências apontadas pelo Contratante.

7.9.2 Caso não seja apresentada documentação suficiente para a comprovação da variação dos custos, o pedido será indeferido.

7.10 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Da Formalização da repactuação

7.11 A variação do valor contratual para fazer face à repactuação de preços prevista no Contrato será realizada mediante a celebração de termo aditivo.

Das outras causas de reequilíbrio econômico-financeiro

7.12 A repactuação dos preços contratados de que tratam os subitens anteriores não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico do Contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.13 O reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro dependerá de requerimento da Contratada quando visar a recomposição do preço que se tornou insuficiente, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio.

7.13.1 O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, nas hipóteses do art. 124, inciso II, "d", da Lei Federal nº 14.133, de 2021, deverá ser formulado pelo interessado no prazo máximo de um ano do fato que o ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002.

7.13.2 O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob pena de preclusão (art. 131, parágrafo único, da Lei Federal nº



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

14.133, de 2021).

7.14 O Contratante, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, prorrogável por igual período mediante justificativa, responderá a eventuais pedidos de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato apresentado pela Contratada (art. 92, inciso XI, c/c 123, parágrafo único da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.15 O processo de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro em favor do Contratante deverá ser instaurado quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no Contrato.

7.16 A variação do valor contratual para fins do restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, nas hipóteses do art. 124, inciso II, "d", será registrada mediante termo aditivo.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 O Contratante, além das determinações contidas no instrumento convocatório, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Contrato e seus anexos;
- b) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) intimar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto entregue, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
- d) comunicar-se com a Contratada para emissão de nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) relativamente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- e) efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;
- f) aplicar à Contratada as sanções previstas em lei e neste Contrato;
- g) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato apresentadas pela Contratada, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, no prazo definido no subitem 8.1.1;
- h) responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro apresentados pela Contratada no prazo definido nos subitens 7.11 e 7.16;
- i) intimar os emitentes das garantias relativamente ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, §4º da Lei nº 14.133, de 2021);
- j) não indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- k) não fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela Contratada;
- l) não estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da Contratada;
- m) não definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- n) não demandar a funcionário da Contratada a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- o) não praticar atos de ingerência na administração da Contratada;
- p) exigir, visando à atualização periódica do cadastro, a apresentação pela Contratada de documentos comprobatórios de mudança de endereços, telefones, composição societária, endereço dos sócios, contratos sociais e alterações, especialmente por ocasião da celebração de aditivos contratuais;
- q) na hipótese da prestação de serviços de transporte, provisionar, mediante retenção nos créditos pertinentes à execução dos serviços, ou da garantia, o valor concernente ao pagamento de multas de trânsito, independentemente do exercício do direito de defesa pelo condutor do veículo.

8.1.1 O Contratante, sem prejuízo do disposto nos subitens 7.11 e 7.16, decidirá, no prazo de

136/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

_____ (____) dias, a contar da data do protocolo do(s) requerimento(s) relacionado à execução do presente Contrato, sobre todas as solicitações e reclamações apresentadas pela Contratada, admitida a prorrogação motivada do prazo, por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste (art. 123 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

8.2 Além das determinações acima descritas, o Contratante deverá atender às seguintes obrigações específicas:

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações decorrentes de lei e aquelas a seguir dispostas:

- a) designar, de sua estrutura administrativa, um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, visando à prestação contínua e ininterrupta dos serviços;
- b) manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços;
- c) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e crachás para identificação do empregado, bem como todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço ou fornecimentos exigidos no instrumento convocatório, visando à perfeita execução do contrato;
- d) responder pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para o CONTRATANTE, bem como comunicar a este, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados à execução do contrato;
- e) realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras obrigações legais ou derivadas de dissídios, convenções ou acordos coletivos;
- f) assegurar a seus trabalhadores ambiente de trabalho em condições adequadas ao cumprimento às normas de saúde, segurança e bem estar no trabalho e fazer com que seus empregados as respeitem, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- g) atender às determinações regulares emitidas pelo Contratante e prestar o(s) esclarecimento(s) ou informação(ões) por ele solicitado(s);
- h) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- i) não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- j) manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- k) prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;
- l) executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato e comunicar ao Contratante qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do Contrato;
- m) paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- n) promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- o) conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- p) submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência;
- q) cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, as disposições do Termo de Referência acerca da contratação de beneficiários do Programa de Inserção de Apenados e Egressos no Mercado de Trabalho (PRÓ-TRABALHO, além reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, devendo, sempre que solicitado pelo Contratante, indicar os empregados que preencherem as vagas correspondentes (art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021);
- r) atender as obrigações concernentes à aprendizagem de que trata o art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452, de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT), Lei estadual nº 14.395, de 2021, e normas regulamentares, em especial:
- 1) recrutar, preferencialmente, para a contratação de aprendizes, os estudantes indicados no §2º do art. 38 da Lei estadual nº 14.395, de 2021, no percentual mínimo de 10% (dez por cento) do quadro de aprendizes da Contratada;
 - 2) apresentar ao fiscal ou responsável pela gestão e acompanhamento do contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado do início efetivo da execução do serviço, a lista completa dos aprendizes, indicando aqueles selecionados no banco de dados de que trata a Lei estadual nº 14.395, de 2021, devendo justificar, perante o Contratante, a eventual impossibilidade de seu cumprimento.
- s) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- t) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, inciso II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- u) observar a legislação federal, estadual e municipal, relativa ao objeto do Contrato, bem como as normas internas do Contratante;
- v) alocar os empregados necessários, com habilitação, conduta e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- w) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- x) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do Contrato;
- y) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do presente Contrato;
- z) emitir nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) de acordo com a legislação, contendo descrição dos serviços, indicação de sua quantidade, preço unitário e valor total;
- aa) providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no site www.comprasnet.ba.gov.br ou outro que venha a substituí-lo, para a prática de atos através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI;
- bb) realizar os serviços de manutenção e assistência técnica conforme prescrições do Termo de Referência;
- cc) manter atualizados os seus dados cadastrais, com a apresentação de documentos comprobatórios de mudança de endereços, telefones, composição societária, endereço dos sócios,



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

contratos sociais e alterações;

dd) responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante.

ee) prover as instalações, aparelhamento e pessoal técnico exigidos na licitação;

ff) alocar durante todo o período de execução do Contrato profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica e a equipe técnica mínima exigida no instrumento convocatório, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pelo Contratante;

gg) reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo determinado pelo Contratante, os equipamentos e utensílios eventualmente recebidos para uso nos serviços objeto deste contrato, deixando-os em perfeita condição de funcionamento;

hh) ressarcir o Contratante pelos danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados;

ii) realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

9.1.1 A indicação ou a manutenção do preposto da Contratada de que trata alínea "a" do subitem 9.1, poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, hipótese em que a empresa designará outro profissional para o exercício da atividade.

9.2 Além das determinações acima descritas, a Contratada deverá atender às obrigações de que tratam os Anexos deste Contrato, como também as seguintes obrigações:

a)

9.3 Na hipótese de obrigações trabalhistas e previdenciárias inadimplidas pela Contratada relativas aos seus empregados vinculados ao Contrato, conforme prazos definidos nos subitens 6.7.1, 6.7.9, 6.7.10, 6.7.11, e os seus subitens, do Termo de Referência que integra este Contrato como Anexo, a Contratada declara sua concordância em realização, pelo Contratante, das respectivas quitações, utilizando-se de quaisquer créditos da Contratada disponíveis para tanto.

9.3.1 Para fins da subcláusula 9.3, são considerados quaisquer créditos da Contratada aqueles decorrentes deste Contrato, de outros contratos administrativos que a Contratada possua com o contratante e de saldo da conta vinculada aberta para fins de provisionamento de encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, desde que não estejam comprometidos precedentemente com outras obrigações decorrentes da execução do respectivo contrato ou com outras obrigações trabalhistas e previdenciárias.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1 As disposições sobre a garantia da contratação estão disciplinadas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Constituem infrações administrativas para os fins deste Contrato, as condutas constantes do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações constantes do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, as sanções previstas no art. 156 da mesma norma, observado os arts. 48 e 49 da Lei nº 14.634, de 2023 e a disciplina constante do Regulamento do Estado da Bahia.

11.3. No que concerne à multa, será observado o que se segue:

11.3.1 Multa compensatória:



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

a) No caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa compensatória no percentual de _____% (_____ por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

b) Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicada multa compensatória no percentual de _____% (_____ por cento) incidente sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do serviço já realizado.

c) No caso de descumprimento da obrigação acessória, será aplicada multa compensatória no percentual de _____% (_____ por cento) incidente sobre o valor da obrigação descumprida ou da estimativa arbitrada do seu custo.

d) No caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de contrato, em aceitar ou retirar o instrumento equivalente, ou, quando for o caso, em assinar a ata de registro de preços, ou praticar condutas a elas equiparadas, será aplicada multa compensatória no percentual de _____% (_____ por cento) incidente sobre o valor correspondente ao objeto adjudicado ou, quando for o caso, da estimativa da contratação.

11.3.1.1 Considera-se acessória, para os fins deste Contrato, a obrigação contratual de natureza instrumental, secundária ou meramente formal.

11.3.1.2 O inadimplemento de obrigação acessória que retarde, comprometa ou impeça a execução da obrigação principal será considerado descumprimento da obrigação principal, sujeitando-se às cominações legais respectivas.

11.3.2 Multa moratória:

a) O atraso injustificado na execução do Contrato ensejará a aplicação de multa moratória no percentual de _____% (_____ por cento) ao dia, incidente sobre o valor da obrigação descumprida ou da estimativa arbitrada do seu custo, observado o percentual máximo total de 30% (trinta por cento).

b) O atraso injustificado do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição de garantia contratual ensejará a aplicação de multa moratória no percentual de _____% (_____ por cento) ao dia, incidente sobre o valor global do contrato.

11.3.2.1 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.3.2.2 Na hipótese do subitem anterior, se o cálculo da multa moratória atingir o patamar correspondente ao valor máximo da multa compensatória, o recebimento do objeto deverá ser recusado, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

11.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, observado o disposto na Lei Estadual nº 12.209, de 2011 (art. 156, §9º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei e no Regulamento do Estado da Bahia (art. 159 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e §3º, do art. 47 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.8. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos em lei e neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial.

11.8.1. Com a desconsideração da personalidade jurídica, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Contratada.

11.8.2 Em todos os casos de desconsideração da personalidade jurídica deverão ser observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021 e §1º do art. 55 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021, conforme disciplinado no Regulamento do Estado da Bahia (art. 60 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.11. A apuração das infrações administrativas será realizada em processo administrativo sancionatório, com a observância das garantias da ampla defesa e do contraditório, na forma do regulamento, conforme disciplina constante do Regulamento do Estado da Bahia.

11.11.1 Será admitida medida cautelar destinada a garantir o resultado útil do processo administrativo sancionatório, de forma antecedente ou incidental à sua instauração, inclusive a retenção provisória do valor correspondente à estimativa da sanção de multa.

11.11.2 O valor da retenção provisória a que se refere o subitem anterior deste artigo não poderá exceder ao limite máximo estabelecido no §3º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

12.2. O Contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. A extinção do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta (arts. 138, inciso I, e 139 da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração (art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial (art. 138, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.2. A alteração social, da finalidade ou da estrutura da empresa Contratada não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o Contrato (art. 137, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

12.2.2.1. Se a alteração de que trata a subcláusula 12.2.2 implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.2.3. O Contrato será extinto caso se constate que a Contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.3 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido de:

- a) balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) indenizações e multas.

12.4 A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 131 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observada a Cláusula Sétima deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas para o pagamento do presente Contrato correrão à conta de recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada (art. 92, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

Unidade FIPLAN	Função	Subfunção	Programa	P/A/OE
Região/planejamento	Natureza da despesa	Destinação do recurso	Tipo de orçamentário	recurso

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato (art. 125 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, conforme art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.4 Nenhuma alteração contratual poderá ser efetuada sem a indicação expressa dos preços unitários que serão aplicados, sob pena de responsabilização do gestor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - COMUNICAÇÃO ELETRÔNICA

16.1. Fica pactuado que os atos de comunicação processual com a Contratada poderão ser realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei Estadual nº 12.290, de 20 de abril de 2011, e do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

16.1.1. A Contratada deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais, conforme Decreto estadual nº 17.983, de 24 de outubro de 2017.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

17.1 As partes se comprometem a cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (Lei de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), bem como regras e regulamentos que lhe forem aplicáveis e que tenham por objeto os dados pessoais tratados no âmbito do objeto contratado.

17.2 A Contratada deverá utilizar os dados pessoais recebidos em função do objeto do Contrato somente para a finalidade do objeto pactuado, não podendo, em caso algum, utilizar esses dados pessoais para finalidade distinta, sob pena de extinção imediata da contratação.

17.3 A Contratada se obriga a não armazenar, arquivar, reproduzir, transmitir, distribuir, transferir ou de qualquer forma compartilhar os dados pessoais disponibilizados pelo Contratante com terceiros, salvo nas hipóteses legalmente previstas.

17.4 Em caso de incidente de vazamento de dados pessoais, a Contratada deverá enviar comunicação ao Contratante, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contado a partir da ciência do vazamento, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

a) data e hora do incidente; b) data e hora da ciência pela Contratada; c) relação dos tipos de dados afetados pelo incidente; d) relação de titulares afetados pelo incidente; e e) indicação de medidas que estiverem sendo tomadas para sanar e mitigar o incidente, bem como reparar eventuais danos e evitar novos incidentes.

17.5 O Contratante deverá ser informado no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela Contratada.

17.6 A Contratada deverá exigir de suboperadores o cumprimento dos deveres desta Cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

17.7 Encerrado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da Contratada eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

17.8 A Contratada deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações sobre os dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

17.9 Em caso de descumprimento de qualquer obrigação prevista nesta Cláusula, a Contratada ficará sujeita à integral responsabilização, inclusive por perdas e danos, com aplicação das sanções cabíveis e extinção do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato observará o disposto no art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

18.2 Os casos omissos serão dirimidos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, na Lei nº 14.634, de 2023, e demais normas aplicáveis.

18.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Contrato observará o art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e o art. 67 da Lei nº 14.634, de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1 As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solucionar quaisquer dúvidas oriundas deste instrumento que não puderem ser dirimidas por quaisquer dos meios alternativos resolução de controvérsias de que trata a Lei Federal nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Representante legal do Contratante

Representante legal da Contratada

TESTEMUNHAS:1-

IV - MODELO DE PROCURAÇÃO

Modalidade de Licitação	Número

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a), (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº, expedido pela, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº, residente à rua, nº como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame etc).

Salvador, ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

V- MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA

Modelo de descrição da proposta de preços

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

CNPJ DA EMPRESA:

NOME DO SÓCIO/ REPRESENTANTE LEGAL :

CPF:

HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES					
CÓDIGO SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDA DE	QUANTID ADE MENSAL	VALOR UNITÁR IO	VALO R MENS AL
01.28.19.00122 448-4	Desjejum	Un.	4800		



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122 345-3	Almoço	Un.	11600		
01.28.19.00122 509-0	Jantar	Un.	3600		
01.28.19.00122 414-0	Ceia	Un.	6000		
	Sub-Total				R\$
Acompanhantes					
01.28.19.00122 364-0	Desjejum	Un.	5500		
01.28.19.00122 317-8	Almoço	Un.	6000		
01.28.19.00122 372-0	Ceia Completa	Un.	5800		
	Sub-Total				R\$
Pacientes Adultos					
01.28.19.00122 444-1	Desjejum	Un.	6700		
01.28.19.00122 430-1	Colação Tipo I	Un.	5700		
01.28.19.00122 437-9	Colação Tipo II	Un.	2000		
01.28.19.00122 342-9	Almoço	Un.	6700		
01.28.19.00122 691-6	Lanche Tipo I	Un.	5700		
01.28.19.00122 682-7	Lanche Tipo II	Un.	2000		
01.28.19.00122 411-5	Ceia Completa	Un.	6700		
01.28.19.00122 517-0	Jantar	Un.	1500		
01.28.19.00122 421-2	Ceia Leve Tipo I	Un.	5700		
01.28.19.00122 424-7	Ceia Leve Tipo II	Un.	2000		
01.28.19.00122 688-6	Lanche Reforçado	Un.	1500		
	Sub-Total				R\$
Pacientes Pediátricos					
01.28.19.00122	Desjejum	Un.	1500		



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

446-8					
01.28.19.00122 432-8	Colação Tipo I	Un.	1000		
01.28.19.00122 440-9	Colação Tipo II	Un.	600		
01.28.19.00122 344-5	Almoço	Un.	1500		
01.28.19.00122 686-0	Lanche	Un.	1000		
01.28.19.00122 323-2	Ceia Completa	Un.	1200		
01.28.19.00122 558-8	Jantar	Un.	600		
01.28.19.00122 419-0	Ceia Leve	Un.	1500		
	Sub-Total				R\$
Pacientes em Hemodiálise (Adultos e Pediátricos)					
01.28.19.00122 683-5	Lanche Manhã	Un.	100		
01.28.19.00122 689-4	Lanche Tarde	Un.	100		
01.28.19.00122 684-3	Lanche Noite	Un.	100		
	Sub-Total				R\$
Extras					
01.28.19.00122 315-1	ÁGUA DE CÔCO (250 ML)	Litros	60		
01.28.19.00122 361-5	BISCOITO (50 G)	Pc	50		
01.28.19.00122 370-4	CAFÉ PRETO (litro)	Litros	3500		
01.28.19.00122 365-8	CAFÉ C/ LEITE (litro)	Litros	1300		
01.28.19.00127 187-3	CHÁ (250ml)	Litros	300		
01.28.19.00122 487-5	DOCE (50g)	Pc	100		
01.28.19.00122 360-7	AMEIXA SECA (5 und)	Pc	100		
01.28.19.00122 499-9	FRUTA (150g)	Pc	150		



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122 492-1	IOGURTE (250ML)	Litros	50		
01.28.19.00122 530-8	LEITE (250ML)	Litros	100		
01.28.19.00122 554-5	MINGAU (250ML)	Litros	150		
01.28.19.00122 562-6	SUCO DE FRUTAS (250ML)	Litros	100		
01.28.19.00122 636-3	PÃO (50g) COM MANTEIGA (10G)	Pc	1000		
01.28.19.00122 571-5	PATISSARIA (100G)	Pc	500		
01.28.19.00122 563-4	OVO (50 G)	Pc	200		
01.28.19.00122 600-2	QUEIJO (30G)	Pc	100		
01.28.19.00122 504-9	SOPA (250ML)	Pc	300		
01.28.19.00122 599-5	VEGETAL TIPO C (RAIZ - 100G) C/ MANTEIGA (10G)	Pc	50		
	Sub-Total				R\$
Dietas de Consistência Líquida					
01.28.19.00122 532-4	7. Dieta Semi-líquida	Litros	2100		
01.28.19.00122 613-4	8. Dieta Semi-líquida Enriquecida	Litros	1500		
01.28.19.00122 523-5	9. Dieta Líquida	Litros	2000		
01.28.19.00122 557-0	10. Dieta Líquida Enriquecida	Litros	1000		
01.28.19.00122 489-1	11. Dieta Líquida Restrita	Litros	500		
	Sub-Total				R\$
Fórmulas Infantis - Enterais / Suplementos / Módulos					
Fórmula Infantil Padrão					
01.28.19.00122 681-9	12.1- NÃO LÁCTEA PADRÃO	Litros	50		
01.28.19.00122 679-7	12.2- LÁCTEA PADRÃO	Litros	100		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Infantil Especializada					



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122 671-1	13.1 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA SEMI ELEMENTAR	Litros	500		
01.28.19.00122 508-1	13.2 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA ELEMENTAR	Litros	300		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Enteral Padrão					
01.28.19.00122 669-0	14.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litros	500		
01.28.19.00122 664-9	14.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litros	600		
01.28.19.00122 663-0	14.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 cal/ml)	Litros	250		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Enteral Especializada					
01.28.19.00122 655-0	15.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 kcal/ml)	Litros	350		
01.28.19.00122 650-9	15.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 kcal/ml)	Litros	800		
01.28.19.00122 649-5	15.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 kcal/ml)	Litros	300		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Enteral em Pó					
01.28.19.00122 622-3	16.1 POLIMÉRICA	kg	30		
01.28.19.00122 623-1	16.2 SEMI ELEMENTAR	kg	30		
01.28.19.00122 552-9	16.3 ELEMENTAR	kg	30		
	Sub-Total				R\$
Suplementos Nutricionais					
01.28.19.00122 618-5	17.1 SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	600		
01.28.19.00122 633-9	17.2 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	2500		
01.28.19.00122 620-7	17.3 SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	450		
01.28.19.00122 632-0	17.4 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	1000		
01.28.19.00122	17.5 SUPLEMENTO PARA	Un.	500		



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

608-8	SITUAÇÕES CRÍTICAS -> 2.0 kcal/ml				
	Sub-Total				R\$
Módulos e Outros					
01.28.19.00122 713-0	MÓDULO DE PROTEÍNA	kg	40		
01.28.19.00122 696-7	MÓDULO DE CARBOIDRATO	kg	4		
01.28.19.00122 701-7	MÓDULO DE FIBRAS	kg	5		
01.28.19.00122 698-3	ESPESSANTE	kg	30		
01.28.19.00122 708-4	GLUTAMINA	kg	2		
01.28.19.00122 694-0	ADITIVO DE LEITE HUMANO (sache - 1g)	Un.	20		
01.28.19.00128 191-7	ADITIVO PROBIÓTICO/PREBIÓTICO/SIM BIÓTICO (Sache- 5 g)	Un.	1000		
01.28.19.00128 009-0	MÓDULO DE TCM	Litro	5		
	Sub-Total				R\$
TOTAL MENSAL:					R\$
TOTAL (12 meses):					R\$

HOSPITAL GERAL DE IPIAÚ					
CÓDIGO SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDA DE	QUANTID ADE MENSAL	VALOR UNITÁR IO	VALO R MENS AL
01.28.19.00116 648-4	Desjejum	Un.	1063		
01.28.19.00116	Almoço	Un.	2808		



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

636-0					
01.28.19.00116 668-9	Jantar	Un.	887		
01.28.19.00116 640-9	Ceia	Un.	1256		
	Sub-Total				R\$
Acompanhantes					
01.28.19.00122 366-6	Desjejum	Un.	1750		
01.28.19.00122 316-0	Almoço	Un.	1800		
01.28.19.00118 669-8	Ceia Completa	Un.	1800		
	Sub-Total				R\$
Pacientes Adultos					
01.28.19.00122 347-0	Desjejum	Un.	2500		
01.28.19.00122 427-1	Colação Tipo I	Un.	2500		
01.28.19.00127 177-6	Colação Tipo II	Un.	500		
01.28.19.00122 318-6	Almoço	Un.	2700		
01.28.19.00122 685-1	Lanche Tipo II	Un.	2500		
01.28.19.00122 410-7	Ceia Completa	Un.	2500		
01.28.19.00122 516-2	Jantar	Un.	500		
01.28.19.00122 416-6	Ceia Leve Tipo I	Un.	2500		
01.28.19.00127 176-8	Ceia Leve Tipo II	Un.	500		
01.28.19.00127 179-2	Lanche Reforçado	Un.	300		
	Sub-Total				R\$
Extras					
01.28.19.00122 740-8	ÁGUA DE CÔCO (250 ML)*	Litros	60		
01.28.19.00122 362-3	BISCOITO (50 G)	Pc	420		

151/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122 369-0	CAFÉ PRETO (litro)	Litros	1000		
01.28.19.00122 350-0	CAFÉ C/ LEITE (litro)	Litros	200		
01.28.19.00122 313-5	CHÁ (250ml)	Litros	8		
01.28.19.00122 351-8	AMEIXA SECA (5 und)	Pc	10		
01.28.19.00122 495-6	FRUTA (150g)	Pc	490		
01.28.19.00122 521-9	IOGURTE (250ML)*	Litros	10		
01.28.19.00122 527-8	LEITE (250ML)*	Litros	5		
01.28.19.00127 188-1	MINGAU (250ML)*	Litros	10		
01.28.19.00122 409-3	SUCO DE FRUTAS (250ML)*	Litros	80		
01.28.19.00122 637-1	PÃO (50g) COM MANTEIGA (10G)	Pc	60		
01.28.19.00127 175-0	PATISSARIA (100G)	Pc	30		
01.28.19.00127 885-1	OVO (50 G)	Pc	60		
01.28.19.00127 182-2	QUEIJO (30G)	Pc	40		
01.28.19.00122 502-2	SOPA (250ML)	Pc	60		
01.28.19.00127 184-9	VEGETAL TIPO C (RAIZ - 100G) C/ MANTEIGA (10G)	Pc	60		
	Sub-Total				R\$
Dietas de Consistência Líquida					
01.28.19.00122 469-7	7. Dieta Semi-líquida	Litros	110		
01.28.19.00122 746-7	9. Dieta Líquida	Litros	10		
01.28.19.00122 745-9	11. Dieta Líquida Restrita	Litros	10		
	Sub-Total				R\$
Fórmulas Infantis - Enterais / Suplementos / Módulos					
Fórmula Infantil Padrão					
01.28.19.00122	12.1- NÃO LÁCTEA PADRÃO	Litros	1		

152/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

306-2					
01.28.19.00122 678-9	12.2- LÁCTEA PADRÃO	Litros	18		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Infantil Especializada					
01.28.19.00122 673-8	13.1 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA SEMI ELEMENTAR	Litros	1		
01.28.19.00122 314-3	13.2 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA ELEMENTAR	Litros	1		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Enteral Padrão					
01.28.19.00122 666-5	14.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litros	105		
01.28.19.00122 667-3	14.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litros	91		
01.28.19.00122 665-7	14.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 cal/ml)	Litros	2		
	Sub-Total				R\$
Fórmula Enteral Especializada					
01.28.19.00122 657-6	15.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 kcal/ml)	Litros	110		
01.28.19.00127 178-4	15.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 kcal/ml)	Litros	112		
	Sub-Total				R\$
Suplementos Nutricionais					
01.28.19.00122 628-2	17.1 SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	212		
01.28.19.00122 631-2	17.2 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	420		
01.28.19.00122 617-7	17.3 SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	30		
01.28.19.00122 630-4	17.4 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	84		
01.28.19.00127 183-0	17.5 SUPLEMENTO PARA SITUAÇÕES CRÍTICAS -> 2.0 kcal/ml	Un.	30		
	Sub-Total				R\$
Módulos e Outros					



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122 711-4	MÓDULO DE PROTEÍNA	kg	2		
01.28.19.00122 700-9	MÓDULO DE FIBRAS	kg	1		
01.28.19.00122 645-2	ESPESSANTE	kg	1		
01.28.19.00122 706-8	GLUTAMINA	kg	1		
01.28.19.00122 641-0	ADITIVO PROBIÓTICO/PREBIÓTICO/SIM BIÓTICO (Sache- 5 g)	Un.	30		
01.28.19.00128 012-0	MÓDULO DE TCM	Litro	1		
	Sub-Total				R\$
TOTAL MENSAL:					R\$
TOTAL (12 meses):					R\$

RESUMO VALORES LICITAÇÃO		
(HGPV E HGI)		
Un. Hospitalar	V. Mensal	V. Global
HPV		
HGI		
TOTAL (12 meses) : R\$		R\$

Salvador ____ de _____ de 20__.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

PLANILHAS DE QUANTIDADES MÍNIMA, MÉDIA E MÁXIMA

PREÇOS REFERENCIAIS DE LICITAÇÃO - 12 meses - PROCESSO 019.5249.2024.0145677-17							
COD SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UND.	Quantidade Mínimo Estimada	Quantidade Média estimada	Quantidade Máxima Estimada	MÉDIA V.UN.	VALOR MENSAL
HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES							
01.28.19.00122448-4	Desjejum	Un.	3600	4800	6000	8,94	42.912,00
01.28.19.00122345-3	Almoço	Un.	8700	11600	14500	22,33	259.028,00
01.28.19.00122509-0	Jantar	Un.	2700	3600	4500	19,29	69.444,00
01.28.19.00122414-0	Ceia	Un.	4500	6000	7500	15,92	95.520,00
Sub-Total							466.904,00
Acompanhantes							
01.28.19.00122364-0	Desjejum	Un.	4125	5500	6875	7,06	38.830,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122317-8	Almoço	Un.	4500	6000	7500	19,76	118.560,00
01.28.19.00122372-0	Ceia Completa	Un.	4350	5800	7250	11,36	65.888,00
	Sub-Total						223.278,00
Pacientes Adultos							
01.28.19.00122444-1	Desjejum	Un.	5025	6700	8375	9,85	65.995,00
01.28.19.00122430-1	Colação Tipo I	Un.	4275	5700	7125	6,80	38.760,00
01.28.19.00122437-9	Colação Tipo II	Un.	1500	2000	2500	4,39	8.780,00
01.28.19.00122342-9	Almoço	Un.	5025	6700	8375	24,26	162.542,00
01.28.19.00122691-6	Lanche Tipo I	Un.	4275	5700	7125	4,82	27.474,00
01.28.19.00122682-7	Lanche Tipo II	Un.	1500	2000	2500	4,49	8.980,00
01.28.19.00122411-5	Ceia Completa	Un.	5025	6700	8375	16,98	113.766,00
01.28.19.00122517-0	Jantar	Un.	1125	1500	1875	20,25	30.375,00
01.28.19.00122421-2	Ceia Leve Tipo I	Un.	4275	5700	7125	9,02	51.414,00
01.28.19.00122424-7	Ceia Leve Tipo II	Un.	1500	2000	2500	5,98	11.960,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122688-6	Lanche Reforçado	Un.	1125	1500	1875	8,48	12.720,00
	Sub-Total						532.766,00
Pacientes Pediátricos							
01.28.19.00122446-8	Desjejum	Un.	1125	1500	1875	5,71	8.565,00
01.28.19.00122432-8	Colação Tipo I	Un.	750	1000	1250	4,28	4.280,00
01.28.19.00122440-9	Colação Tipo II	Un.	450	600	750	4,08	2.448,00
01.28.19.00122344-5	Almoço	Un.	1125	1500	1875	15,67	23.505,00
01.28.19.00122686-0	Lanche	Un.	750	1000	1250	4,28	4.280,00
01.28.19.00122323-2	Ceia Completa	Un.	900	1200	1500	11,76	14.112,00
01.28.19.00122558-8	Jantar	Un.	450	600	750	14,37	8.622,00
01.28.19.00122419-0	Ceia Leve	Un.	1125	1500	1875	5,43	8.145,00
	Sub-Total						73.957,00
Pacientes em Hemodiálise (Adultos e Pediátricos)							
01.28.19.00122683-5	Lanche Manhã	Un.	75	100	125	6,20	620,00
01.28.19.00122689-4	Lanche Tarde	Un.	75	100	125	6,20	620,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122684-3	Lanche Noite	Un.	75	100	125	6,20	620,00
	Sub-Total						1.860,00
	Extras						
01.28.19.00122315-1	ÁGUA DE CÔCO (250 ML)	Litros	45	60	75	4,50	270,00
01.28.19.00122361-5	BISCOITO (50 G)	Pc	38	50	63	1,43	71,50
01.28.19.00122370-4	CAFÉ PRETO (litro)	Litros	2625	3500	4375	3,51	12.285,00
01.28.19.00122365-8	CAFÉ C/ LEITE (litro)	Litros	975	1300	1625	4,28	5.564,00
01.28.19.00127187-3	CHÁ (250ml)	Litros	225	300	375	2,00	600,00
01.28.19.00122487-5	DOCE (50g)	Pc	75	100	125	1,57	157,00
01.28.19.00122360-7	AMEIXA SECA (5 und)	Pc	75	100	125	2,09	209,00
01.28.19.00122499-9	FRUTA (150g)	Pc	113	150	188	2,35	352,50
01.28.19.00122492-1	IOGURTE (250ML)	Litros	38	50	63	5,56	278,00
01.28.19.00122530-8	LEITE (250ML)	Litros	75	100	125	7,14	714,00
01.28.19.00122554-5	MINGAU (250ML)	Litros	113	150	188	10,45	1.567,50
01.28.19.00122562-	SUCO DE FRUTAS (250ML)	Litros	75	100	125	4,28	428,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

6							
01.28.19.00122636-3	PÃO (50g) COM MANTEIGA (10G)	Pc	750	1000	1250	1,57	1.570,00
01.28.19.00122571-5	PATISSARIA (100G)	Pc	375	500	625	4,00	2.000,00
01.28.19.00122563-4	OVO (50 G)	Pc	150	200	250	1,43	286,00
01.28.19.00122600-2	QUEIJO (30G)	Pc	75	100	125	2,09	209,00
01.28.19.00122504-9	SOPA (250ML)	Pc	225	300	375	4,05	1.215,00
01.28.19.00122599-5	VEGETAL TIPO C (RAIZ - 100G) C/ MANTEIGA (10G)	Pc	38	50	63	2,48	124,00
	Sub-Total						27.900,50
	Dietas de Consistência Líquida						
01.28.19.00122532-4	7. Dieta Semi-líquida	Litros	1575	2100	2625	9,27	19.467,00
01.28.19.00122613-4	8. Dieta Semi-líquida Enriquecida	Litros	1125	1500	1875	11,27	16.905,00
01.28.19.00122523-5	9. Dieta Líquida	Litros	1500	2000	2500	8,42	16.840,00
01.28.19.00122557-0	10. Dieta Líquida Enriquecida	Litros	750	1000	1250	11,27	11.270,00
01.28.19.00122489-1	11. Dieta Líquida Restrita	Litros	375	500	625	10,31	5.155,00
	Sub-Total						69.637,00
	Fórmulas Infantis - Enterais / Suplementos / Módulos						

159/167



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Fórmula Infantil Padrão							
01.28.19.00122681-9	12.1- NÃO LÁCTEA PADRÃO	Litros	38	50	63	30,04	1.502,00
01.28.19.00122679-7	12.2- LÁCTEA PADRÃO	Litros	75	100	125	33,97	3.397,00
Sub-Total							4.899,00
Fórmula Infantil Especializada							
01.28.19.00122671-1	13.1 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA SEMI ELEMENTAR	Litros	375	500	625	57,11	28.555,00
01.28.19.00122508-1	13.2 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA ELEMENTAR	Litros	225	300	375	130,60	39.180,00
Sub-Total							67.735,00
Fórmula Enteral Padrão							
01.28.19.00122669-0	14.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litros	375	500	625	99,94	49.970,00
01.28.19.00122664-9	14.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litros	450	600	750	114,21	68.526,00
01.28.19.00122663-0	14.3 HIPERCALÓRICA ($\geq$ 2.0 cal/ml)	Litros	188	250	313	124,20	31.050,00
Sub-Total							149.546,00
Fórmula Enteral Especializada							
01.28.19.00122655-0	15.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 kcal/ml)	Litros	263	350	438	128,49	44.971,50
01.28.19.00122650-9	15.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 kcal/ml)	Litros	600	800	1000	157,05	125.640,00



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122649-5	15.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 kcal/ml)	Litros	225	300	375	182,85	54.855,00
	Sub-Total						225.466,50
	Fórmula Enteral em Pó						
01.28.19.00122622-3	16.1 POLIMÉRICA	kg	23	30	38	85,66	2.569,80
01.28.19.00122623-1	16.2 SEMI ELEMENTAR	kg	23	30	38	99,94	2.998,20
01.28.19.00122552-9	16.3 ELEMENTAR	kg	23	30	38	114,21	3.426,30
	Sub-Total						8.994,30
	Suplementos Nutricionais						
01.28.19.00122618-5	17.1 SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	450	600	750	21,41	12.846,00
01.28.19.00122633-9	17.2 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	1875	2500	3125	24,27	60.675,00
01.28.19.00122620-7	17.3 SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	338	450	563	31,41	14.134,50
01.28.19.00122632-0	17.4 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	750	1000	1250	35,69	35.690,00
01.28.19.00122608-8	17.5 SUPLEMENTO PARA SITUAÇÕES CRÍTICAS -> 2.0 kcal/ml	Un.	375	500	625	37,13	18.565,00
	Sub-Total						141.910,50
	Módulos e Outros						
01.28.19.00122713-	MÓDULO DE PROTEÍNA	kg	30	40	50	519,49	20.779,60

161/167



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

0							
01.28.19.00122696-7	MÓDULO DE CARBOIDRATO	kg	3	4	5	130,53	522,12
01.28.19.00122701-7	MÓDULO DE FIBRAS	kg	4	5	6	287,33	1.436,65
01.28.19.00122698-3	ESPESSANTE	kg	23	30	38	365,69	10.970,70
01.28.19.00122708-4	GLUTAMINA	kg	2	2	3	257,80	515,60
01.28.19.00122694-0	ADITIVO DE LEITE HUMANO (sache - 1g)	Un.	15	20	25	8,88	177,60
01.28.19.00122705-0	ADITIVO PROBIÓTICO/PREBIÓTICO/SIMBIÓTICO (Sache- 5 g)	Un.	750	1000	1250	10,45	10.450,00
01.28.19.00122694-0	MÓDULO DE TCM	Litro	4	5	6	403,86	2.019,30
Sub-Total							46.871,57
TOTAL MENSAL:							2.041.725,37
TOTAL (12 meses):							24.500.704,44



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

PREÇOS REFERENCIAIS LICITAÇÃO - 12 MESES - PROCESSO 019.5249.2024.0145677-17							
COD SIMPAS	TIPO DE REFEIÇÃO	UND.	Quantidade Mínimo Estimada	Quantidade Média estimada	Quantidade Máxima Estimada	MÉDIA V.UN.	VALOR MENSAL
HOSPITAL GERAL DE IPIAÚ							
01.28.19.00116648-4	Desjejum	Un.	797	1063	1329	8,94	9.503,22
01.28.19.00116636-0	Almoço	Un.	2106	2808	3510	22,33	62.702,64
01.28.19.00116668-9	Jantar	Un.	665	887	1109	21,02	18.644,74
01.28.19.00116640-9	Ceia	Un.	942	1256	1570	15,92	19.995,52
	Sub-Total						110.846,12
Acompanhantes							
01.28.19.00122366-6	Desjejum	Un.	1313	1750	2188	7,84	13.720,00
01.28.19.00122316-0	Almoço	Un.	1350	1800	2250	21,89	39.402,00
01.28.19.00118669-8	Ceia Completa	Un.	1350	1800	2250	12,54	22.572,00
	Sub-Total						75.694,00



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

Pacientes Adultos							
01.28.19.00122347-0	Desjejum	Un.	1875	2500	3125	9,85	24.625,00
01.28.19.00122427-1	Colação Tipo I	Un.	1875	2500	3125	6,80	17.000,00
01.28.19.00127177-6	Colação Tipo II	Un.	375	500	625	5,88	2.940,00
01.28.19.00122318-6	Almoço	Un.	2025	2700	3375	23,40	63.180,00
01.28.19.00122685-1	Lanche Tipo II	Un.	1875	2500	3125	7,95	19.875,00
01.28.19.00122410-7	Ceia Completa	Un.	1875	2500	3125	18,03	45.075,00
01.28.19.00122516-2	Jantar	Un.	375	500	625	23,53	11.765,00
01.28.19.00122416-6	Ceia Leve Tipo I	Un.	1875	2500	3125	9,02	22.550,00
01.28.19.00127176-8	Ceia Leve Tipo II	Un.	375	500	625	8,02	4.010,00
01.28.19.00127179-2	Lanche Reforçado	Un.	225	300	375	12,47	3.741,00
	Sub-Total						214.761,00
Extras							
01.28.19.00122740-8	ÁGUA DE CÔCO (250 ML)*	Litros	45	60	75	6,50	390,00
01.28.19.00122362-3	BISCOITO (50 G)	Pc	315	420	525	1,54	646,80
01.28.19.00122369-0	CAFÉ PRETO (litro)	Litros	750	1000	1250	3,83	3.830,00
01.28.19.00122350-0	CAFÉ C/ LEITE (litro)	Litros	150	200	250	6,06	1.212,00
01.28.19.00122313-5	CHÁ (250ml)	Litros	6	8	10	2,07	16,56
01.28.19.00122351-8	AMEIXA SECA (5 und)	Pc	8	10	13	2,24	22,40
01.28.19.00122495-6	FRUTA (150g)	Pc	368	490	613	2,46	1.205,40



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE
DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122521-9	IOGURTE (250ML)*	Litros	8	10	13	5,68	56,80
01.28.19.00122527-8	LEITE (250ML)*	Litros	4	5	6	7,53	37,65
01.28.19.00127188-1	MINGAU (250ML)*	Litros	8	10	13	15,32	153,20
01.28.19.00122409-3	SUCO DE FRUTAS (250ML)*	Litros	60	80	100	4,29	343,20
01.28.19.00122637-1	PÃO (50g) COM MANTEIGA (10G)	Pc	45	60	75	1,63	97,80
01.28.19.00127175-0	PATISSARIA (100G)	Pc	23	30	38	5,36	160,80
01.28.19.00127181-4	OVO (50 G)	Pc	45	60	75	1,92	115,20
01.28.19.00127182-2	QUEIJO (30G)	Pc	30	40	50	3,07	122,80
01.28.19.00122502-2	SOPA (250ML)	Pc	45	60	75	4,08	244,80
01.28.19.00127184-9	VEGETAL TIPO C (RAIZ - 100G) C/ MANTEIGA (10G)	Pc	45	60	75	3,61	216,60
	Sub-Total						8.872,01
	Dietas de Consistência Líquida						
01.28.19.00122469-7	7. Dieta Semi-líquida	Litros	83	110	138	23,56	2.591,60
01.28.19.00122746-7	9. Dieta Líquida	Litros	8	10	13	21,32	213,20
01.28.19.00122745-9	11. Dieta Líquida Restrita	Litros	8	10	13	21,64	216,40
	Sub-Total						3.021,20
	Fórmulas Infantis - Enterais / Suplementos / Módulos						
	Fórmula Infantil Padrão						
01.28.19.00122306-2	12.1- NÃO LÁCTEA PADRÃO	Litros	1	1	1	30,64	30,64



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122678-9	12.2- LÁCTEA PADRÃO	Litros	14	18	23	34,82	626,76
	Sub-Total						657,40
	Fórmula Infantil Especializada						
01.28.19.00122673-8	13.1 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA SEMI ELEMENTAR	Litros	1	1	1	62,60	62,60
01.28.19.00122314-3	13.2 LÁCTEA E NÃO LÁCTEA ELEMENTAR	Litros	1	1	1	130,60	130,60
	Sub-Total						193,20
	Fórmula Enteral Padrão						
01.28.19.00122666-5	14.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 cal/ml)	Litros	79	105	131	101,36	10.642,80
01.28.19.00122667-3	14.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 cal/ml)	Litros	68	91	114	116,36	10.588,76
01.28.19.00122665-7	14.3 HIPERCALÓRICA (≥ 2.0 cal/ml)	Litros	2	2	3	124,20	248,40
	Sub-Total						21.479,96
	Fórmula Enteral Especializada						
01.28.19.00122657-6	15.1 NORMOCALÓRICA (1.0 a 1.2 kcal/ml)	Litros	83	110	138	165,21	18.173,10
01.28.19.00127178-4	15.2 HIPERCALÓRICA (> 1.2 a 1.5 kcal/ml)	Litros	84	112	140	210,57	23.583,84
	Sub-Total						41.756,94
	Suplementos Nutricionais						
01.28.19.00122628-2	17.1 SUPLEMENTO PADRÃO - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	159	212	265	29,98	6.355,76
01.28.19.00122631-2	17.2 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES - 1.0 a 1.5 kcal/ml	Un.	315	420	525	30,40	12.768,00
01.28.19.00122617-7	17.3 SUPLEMENTO PADRÃO > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	23	30	38	43,67	1.310,10



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA SAÚDE

DIRETORIA DE LICITAÇÕES

01.28.19.00122630-4	17.4 SUPLEMENTO COM ESPECIFICIDADES > 1.5 a 2.0 kcal/ml	Un.	63	84	105	44,55	3.742,20
01.28.19.00127183-0	17.5 SUPLEMENTO PARA SITUAÇÕES CRÍTICAS -> 2.0 kcal/ml	Un.	23	30	38	49,78	1.493,40
	Sub-Total						25.669,46
	Módulos e Outros						
01.28.19.00122711-4	MÓDULO DE PROTEÍNA	kg	2	2,0	2,50	524,68	1.049,36
01.28.19.00122700-9	MÓDULO DE FIBRAS	kg	1	1,0	1,25	340,39	340,39
01.28.19.00122645-2	ESPESSANTE	kg	1	1,0	1,25	401,25	401,25
01.28.19.00122706-8	GLUTAMINA	kg	1	1,0	1,25	304,53	304,53
01.28.19.00122641-0	ADITIVO PROBIÓTICO/PREBIÓTICO/SIMBIÓTICO (Sache- 5 g)	Un.	23	30	38	12,21	366,30
01.28.19.00122644-4	MÓDULO DE TCM	Litro	1	1	1	405,02	405,02
	Sub-Total						2.866,85
	TOTAL MENSAL:						505.818,14
	TOTAL (12 meses):						6.069.817,68