Governo do Estado da Paraíba
4162
PBSAUDE

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

GOVERNO DA PARAÍBA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO nº 321/2025
(Processo Administrativo n° PBS-PRC-2025/03744)
Registro CGE n° 25-01590-5

A **FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE – PB SAÚDE**, Fundação Pública de Direito Privado, torna público para conhecimento dos interessados, a abertura de procedimento de **PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO TOTAL POR LOTE** na data e horário indicados, destinado à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** para a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE), visando atender às necessidades das unidades de saúde gerenciadas pela Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) - Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP) e Hospital Regional de Guarabira (HRG), para atender às necessidades da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE, obedecendo à legislação vigente e às demais exigências previstas neste Edital e seus anexos.

AVISO AOS LICITANTES:
1. **Anexar a documentação descrita no item 13. na plataforma do Compras Gov;**
2. **Seguir a orientação do item 6., do Edital.**
3. **Cadastrar proposta no compras.gov.br conforme item 7.1.1 do Edital.**

DATA DA SESSÃO	**12/06/2026**
HORÁRIO DE ABERTURA	**09h (nove horas)**
LOCAL	www.gov.br/compras
CONSULTA AO EDITAL	https://pbsaude.pb.gov.br/selecao-de-fornecedores
MODO DE DISPUTA	Aberto e Fechado
LICITAÇÃO compras.gov.br	**96321/2025** **UASG 930404**
DISPUTA (envio de Lances)	**09h (nove horas)**
TELEFONE	(83) 3229-9576 e (83) 3229-9585 (solicitar transferência para ramal 9576)
ENDEREÇO	Av. Pres. Epitácio Pessoa, nº 1.410, Expedicionários, 58.040-000, João Pessoa - PB
E-MAIL	licita04@pbsaude.pb.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** para a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE), visando atender às necessidades das unidades de saúde gerenciadas pela Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) - Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP) e Hospital Regional de Guarabira (HRG), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

1.2. O procedimento será realizado pelo menor preço dentre as propostas ofertadas do **VALOR TOTAL ANUAL**, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o proponente oferecer proposta no valor total, considerando a prestação do serviço será por um **período de 12 (doze) meses**.
1.3. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da fase de lances.
1.4. A justificativa de escolha pelo orçamento sigiloso tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Sendo assim, consegue-se ampliar a competitividade do certame, pois serão presentadas melhores propostas para a administração
1.5. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO TOTAL ANUAL POR LOTE**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
1.6. O objeto do procedimento é classificado como serviço comum.
1.7. Os valores apresentados pela empresa em cada **item** devem ser limitados aos valores estimados durante a pesquisa de preços, para aceitação da proposta na seleção.
1.8. Os preços das médias saneadas dos itens serão divulgados após a etapa de lances.
1.9. A licitante vencedora deverá apresentar proposta ajustando seus valores aos preços unitários e totais aceitáveis, sob pena de desclassificação, caso não adeque sua proposta.

2. DA DISPONIBILIDADE DE RECURSOS E ORÇAMENTÁRIA

2.1. A cobertura de despesas necessárias à execução do objeto de contrato ocorrerá com os recursos do Orçamento de Materiais e Insumos Hospitalares, sendo, aproximadamente, **40% do Contrato de Gestão n° 002/2023 do Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires e 60% do Contrato de Gestão n° 0289/2024 do Hospital Regional de Guarabira**, ou outros contratos de gestão que venham a substituí-los, por motivo de continuidade da prestação dos serviços.

3. DO ACESSO AO EDITAL, LOCAL, DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO

3.1. O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, nos endereços eletrônicos dos portais https://pbsaude.pb.gov.br/regulamento-proprio/editais-para-a-selecao-de-fornecedores, https://tramita.tce.pb.gov.br/tramita/pages/main.jsf,https://www.gov.br/compras/pt-br e site Central de Compras.
3.2. O certame será realizado por meio do Portal do Compras.Gov, no endereço eletrônico https://www.gov.br/compras/pt-br, cuja sessão pública terá início com a **ABERTURA DAS PROPOSTAS**, conforme instruções no preâmbulo deste instrumento convocatório.
3.3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO: a partir da divulgação do edital até **as 09:00h da data 12/06/2026**.
3.4. Para todas as referências de tempo contidas neste Edital será observado o horário de Brasília-DF.
3.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em sentido contrário pelo Agente de Contratação.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que estejam com Credenciamento regular no Sistema de

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.3. Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, nos termos e condições descritos no Termo de Referência.

4.4. 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, excluídos 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.

4.5. É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.7. Será concedido tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, às sociedades cooperativas mencionadas no art. 34 da Lei nº 11.488/2007, ao agricultor familiar, ao produtor rural pessoa física e ao microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006.

4.8. São vedadas a participar direta ou indiretamente no procedimento:

4.8.1. Pessoa física ou jurídica que tenha elaborado os documentos de planejamento da seleção.

4.8.2. 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 serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.

4.8.3. Pessoa jurídica que participar da elaboração dos documentos de planejamento.

4.8.4. Empregado ou ocupante de emprego em comissão da Fundação PB SAÚDE.

4.9. Não poderão participar deste procedimento os interessados:

4.9.1. Que estejam suspensos de licitar e/ou impedidos de contratar com a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE, ou que estejam impedidas ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública do Estado da Paraíba, especialmente as inscritas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIL/PB, conforme a Lei nº 9.697/2012.

4.9.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

4.9.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE.

4.9.4. Que estejam sob falência, insolvência, em processo de dissolução ou liquidação.

4.9.5. Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

4.9.6. Que tenham entre seus sócios cônjuge, companheiro, ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até o terceiro grau, dos agentes públicos e políticos definidos no art. 1º, da Lei nº 8.124/2006 (alterada pela Lei nº 12.272/2014).

4.9.7. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s).

4.10. Como condição para participação no Pregão, a proponente assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.10.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.10.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

4.10.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

4.10.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.10.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7°, XXXIII, da Constituição Federal.

4.10.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

4.10.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.11. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o proponente às sanções previstas em lei e neste Edital

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.4. O credenciado deverá ter amplo conhecimento do teor da proposta apresentada em todos os itens integrantes de cada item ou lote, a fim de que a empresa se faça representar, legitimamente, em uma eventual negociação entre as partes.

5.5. Caberá, ainda, ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, bem como acompanhar todos os atos pertinentes ao pregão até o momento da homologação do certame.

5.6. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.7. Os interessados em participar do Pregão são responsáveis pela conferência da exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.7.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. O licitante melhor classificado encaminhará, exclusivamente por meio do sistema do Compras Governamentais, a **PROPOSTA** adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme os comandos estabelecidos do Edital, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4166
PBSAUDE

exigidos neste Edital. Após a aceitação da proposta, o Agente de Contratação solicitará todos os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no Edital.

6.2. O envio da proposta e os documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3. A Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

6.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONTRATADA.

6.5. Os proponentes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do CECH - Certificado Estadual de Cadastramento e Habilitação emitido pela GOCAF – Gerência Operacional de Cadastro de Fornecedores da Secretaria da Administração do Estado da Paraíba, comprovando a inscrição no SIREF – Sistema Integrado de Registro de Fornecedores, assegurado aos demais proponentes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

6.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

6.7. Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

6.8. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do proponente mais bem classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.10. Quando do cadastro das propostas, as descrições dos materiais/serviços ofertados, deverão ser detalhadas no campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado”, conforme especificações contidas no Anexo I (Termo de Referência) do Edital. A licitante deverá descrever detalhadamente o material/serviço que está sendo oferecido, vedado a utilização de apenas expressões tais como: “Conforme o Edital”, “Concordamos com o Edital”, entre outras, sob pena de desclassificação.

6.10.1. No campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” no sistema compras governamentais, a descrição detalhada/complementar a ser inserida não poderá conter elementos/informações que possibilitem a identificação do licitante.

6.11. As especificações dos itens do Anexo I (Termo de Referência) deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes na Relação de Itens divulgada no site www.gov.br/compras. Em caso de divergência nas especificações dos itens, prevalecerão as do Anexo I deste Edital.

6.12. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação e no Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O proponente deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1. Preencher o valor ANUAL no compras.gov.br com apenas **02 (duas) casas decimais.**

7.1.1.1. No caso de preços (unitários ou totais) com número de casas decimais superior a 02 (dois) dígitos, o(a) Agente de Contração dar-se-á o direito de adequação dos preços, cujos arredondamentos dar-se-ão para baixo, tanto para preços unitários quanto para preços totais.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4167
PBSAUDE

7.1.2. Marca.
7.1.3. Fabricante.
7.1.4. Em modelo/versão, preencher nos casos de medicamentos com a quantidade da embalagem de fornecimento.
7.2. Nos valores propostos, estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
7.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
7.4. O prazo de validade da proposta **deve seguir ao estabelecido no termo de referência.**
7.4.1. Na hipótese de omissões ou erro (confirmado pelo licitante) quanto ao prazo de validade da proposta e/ou de pagamento, será considerado como aceito o disposto no Edital.
7.5. Os proponentes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas, quando houver tal regulamentação.
7.6. O agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.
7.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa CONTRATADA ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
7.8. A proponente deverá apresentar proposta comercial visando atender às necessidades da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde - PB SAÚDE, e deverá conter no mínimo:

a) Descrição do objeto/serviço, marca, valor do custo unitário e valor total;
b) Endereço físico e eletrônico e telefone de contato;
c) Data da proposta;
d) **Validade da proposta 90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação;
e) Condições de pagamento e dados bancários da proponente que deve ser **exclusivamente BRADESCO**, conforme Decreto Estadual n° 43.250/22;
f) Conforme Artigo 2º, § 2º, do Decreto Estadual n° 43.250/2022, a abertura da conta é facultada nos casos em que a contratação anual não ultrapasse o montante de R$20.000,00 (vinte mil reais).
g) Condições de pagamento de acordo com o presente Termo de Referência;
h) Nome completo e identificação do responsável;
i) Planilha aberta de custos;
j) Assinatura do responsável;

8. DA ABERTURA DA SESSÃO

8.1. Conforme data e horário estabelecidos no preâmbulo deste Edital, terá início a sessão pública do presente Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços, que deverão estar em consonância com as especificações do presente Edital e seus anexos.
8.2. Nessa mesma data, ocorrerá a etapa de lances, no qual terá início após a avaliação das propostas enviadas. O horário será estabelecido pelo(a) Agente de Contratação, através de mensagem no sistema. A disputa se dará via Internet, única e exclusivamente, no site www.gov.br/compras.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

8.3. Não sendo possível que a etapa de lances ocorra nessa mesma data, o(a) Agente de Contratação informará, através de mensagem no sistema, data e horário previstos para a abertura da disputa entre os interessados.

9. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

9.1. O(A) Agente de Contratação verificará as propostas de preços enviadas, após abertura da fase de lances, avaliando a aceitabilidade das mesmas, desclassificando, motivadamente, aquelas que estejam identificadas, que não estejam em conformidade, informando de tal fato ao proponente desclassificado. Não haverá neste momento a identificação dos participantes, o que só ocorrerá após o encerramento da etapa de lances, conforme as regras estabelecidas neste Edital e de acordo com as normas vigentes.

9.1.1. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

9.2. Caso ocorra alguma desclassificação, deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) Agente de Contratação e somente estas participarão da etapa de lances.

9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Agente de Contratação e os proponentes.

10. DA ETAPA DE LANCES

10.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **menor preço**, conforme definições estabelecidas neste Edital.

10.2. A abertura do presente procedimento dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e locais indicados neste Edital.

10.3. Na condução da fase pública do pregão eletrônico, o(a) Agente de Contratação, desde a abertura inicial dos lances até o resultado final do certame, irá avisar previamente aos proponentes, via sistema (chat), sobre eventual suspensão temporária dos trabalhos, bem como a data e o horário previstos para a reabertura da sessão.

10.4. O(A) Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

10.5. Classificadas as propostas, o(a) Agente de Contratação dará início à fase competitiva, quando, então, os proponentes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

10.6. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos, sendo que o **intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R$ 0,01 (um centavo)**. Iniciada a etapa competitiva, os proponentes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

10.7. O proponente poderá oferecer lance superior ao menor lance registrado no sistema, desde que inferior ao último por ele ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.

10.8. Não serão admitidos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido em primeiro lugar.

10.9. Durante o transcurso da sessão pública, os proponentes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

10.10. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade dos proponentes, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

10.11. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
10.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
10.13. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
10.14. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
10.15. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
10.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
10.16.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
10.17. Poderá o Agente de Contratação, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
10.18. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Agente de Contratação, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.
10.18.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
10.19. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
10.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Agente de Contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
10.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
10.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema 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 aplicar-se o disposto nos art. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
10.23. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
10.24. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.25. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

10.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.27. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

10.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que 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.

10.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto na legislação vigente e na ausência de registros cadastrais, regulamentos e atos normativos os incisos II, III e IV do art. 60 da Lei vigente, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços produzidos ou prestados por

10.29.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize.

10.29.2. Empresas brasileiras.

10.29.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

10.29.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

10.30. Em conformidade à Instrução Normativa nº 79, de 12 de setembro de 2024, à atualização do sistema Compras.gov.br, caso permaneça o empate entre propostas após a aplicação de todos os critérios de desempate previstos na Lei nº 14.133/2021, e suas alterações, será realizado sorteio eletrônico automático pelo próprio sistema para definição da proposta vencedora.

10.30.1. participação no certame implica o aceite desse critério de desempate, nos termos da legislação vigente e das diretrizes estabelecidas pela Seges/MGI e AGU.

10.31. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Agente de Contratação deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

10.31.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.32. O Agente de Contratação solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme os comandos estabelecidos no item 10 e subsequentes do Edital, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários á confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.32.1. É facultado ao(à) Agente de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, nas seguintes situações:

a) Por solicitação do licitante

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

b) De ofício, a critério do(a) Agente de Contratação, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de sua conformidade.

10.33. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

10.34. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.35. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

10.36. A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado não assine a ata ou tenha seu registro cancelado.

10.37. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINAL VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante arrematante deverá ser encaminhada no prazo de, no mínimo, 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Agente de Contratação no sistema eletrônico, através da funcionalidade “convocar anexo”, e deverá:

11.2. A proposta deverá:

11.2.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo proponente ou seu representante legal.

11.2.2. Ter detalhamento das especificações do objeto a ser fornecido, inclusive indicando marca, modelo, fabricante, procedência e demais descrições complementares exigidas no Termo de Referência, como folder, catálogo etc.

11.2.3. Conter **prazo de entrega**, conforme parâmetro máximo do Termo de Referência, se houver.

11.2.4. Apor **prazo de garantia do produto**, conforme parâmetro mínimo do Termo de Referência, se houver.

11.2.5. Indicar validade da proposta **de acordo com o estabelecido no termo de referência**, a contar da data da sua apresentação.

11.2.6. Incluir declaração que a empresa se enquadra na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso.

11.2.7. Informar razão social e CNPJ da empresa, endereço completo, telefone, incluindo *whatsapp,* se houver, e endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa.

11.2.8. Indicar **VALOR MENSAL E VALOR ANUAL**, de acordo com o(s) preço(s) praticado(s) no mercado, em algarismo e por extenso (total), expressos em reais (R$), com, no máximo, **02 (duas) casas decimais.**

11.2.8.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros. No caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.2.8.2. Anexar declaração de que no preço ofertado estão incluídos todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas e quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto.

11.2.9. Informar a alíquota de ICMS, se houver.

11.2.10. No caso de empresa de outro Estado, em obediência ao Decreto Estadual nº 20.210/98, deverá acrescentar a informação quanto ao imposto correspondente à diferença entre alíquotas interna e a interestadual, quando aplicável.

11.2.11. No caso de produtos e/ou empresas isentos de ICMS ou com diferenciação de alíquota, informar o dispositivo legal que comprove tal benefício.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

11.2.12. No caso de Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), declarar expressamente na proposta comercial **se é optante pelo SIMPLES NACIONAL**.

11.2.13. A proposta de preço da empresa cuja operação ou prestação esteja alcançada pelo Decreto Estadual nº 37.237, de 2017, que concede isenção de ICMS nas operações ou prestações internas destinadas a órgãos do Poder Executivo da Administração Pública Estadual Direta e suas Fundações e Autarquias, atenderá às seguintes condições:

11.2.13.1. Deverá ser apresentada computando o valor do ICMS.

11.2.13.2. Deverá apresentar planilha anexa, demonstrando o valor do preço líquido, mediante a informação do valor da proposta e a dedução do valor correspondente à isenção do ICMS.

11.2.13.3. Na hipótese de qualquer operação com mercadorias importadas do exterior, a isenção do ICMS fica condicionada à comprovação de inexistência de similar produzido no País, que será atestada por órgão federal competente ou por entidade representativa do setor produtivo da mercadoria ou do bem com abrangência em todo o território nacional.

11.2.13.4. A isenção de ICMS de que trata o Decreto Estadual nº 37.237/2017 não alcança as microempresas e as empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL, nos termos do § 4º, do art. 1º do referido decreto, alterado pelo Decreto nº 37.444/2017.

11.3. As propostas de preços enviadas implicarão em plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

11.4. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CONTRATADA, se for o caso.

11.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, tipo, fabricante e procedência, vinculam a CONTRATADA.

11.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro proponente.

11.7. A PROPOSTA FINAL poderá ser aberta para apenas 01 (um) dos itens contemplados pela proponente, porém caso a proponente seja vencedora de mais de 01 (um) item, esta poderá formular proposta única discriminando todos os itens arrematados e não apenas o item informado pelo sistema eletrônico.

11.8. Erros formais ou simples omissões, desde que sejam irrelevantes, que não gerem a majoração do preço proposto e que não acarrete violação aos princípios básicos do procedimento não constituem motivo para a desclassificação da proposta, podendo ser corrigido pelo proponente, no prazo indicado pelo(a) Agente de Contratação.

11.9. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação, sendo de caráter OBRIGATÓRIO seu envio, sob pena de desclassificação e demais responsabilidades cabíveis.

12. DO JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Agente de Contratação(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que envie a proposta adequada/atualizada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

12.2. A proposta adequada/atualizada deverá ser enviada no sistema juntamente com a **Declaração Unificada** (**Anexo II, do Edital**) e **Declaração de Enquadramento como ME/EPP (Anexo VII, do Edital).**

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

12.3. Serão desclassificadas as propostas:

a) que, após encerramento da etapa de lances, apresentarem preço final superior ao preço máximo fixado ou que apresentarem preço manifestamente inexequível, podendo o(a) Agente de Contratação, antes da desclassificação da proposta do licitante que apresentou a proposta ou o lance mais vantajoso, encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao referido licitante, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital;

b) que não atendam às exigências do ato convocatório, inclusive, quanto às regras constantes no Termo de Referência, especificações exigidas para os serviços e materiais, ou que apresentem dispositivos contrários à lei e à regulamentação vigente;

c) que contiverem preço ou prestação dos serviços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

12.4. Para encaminhar/anexar a proposta de preços atualizada, na fase de julgamento, também, exclusivamente pelo sistema eletrônico, a licitante deverá estar ciente e levar em consideração as especificações e as condições estabelecidas neste Edital.

12.5. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante mais bem classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Agente de Contratação(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

12.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor demandante do serviço ou da área especializada no objeto, que poderá realizar diligências, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados.

12.7. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE, no Decreto estadual nº 42.967, de 25 de outubro de 2022, e nas normas gerais de contratações públicas.

12.8. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

12.8.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório do procedimento não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio proponente, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

12.9. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

12.10. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, através do *"chat"*, com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, registrando-se a ocorrência em ata.

12.11. O(A) Agente de Contratação poderá convocar o proponente para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de, no mínimo, 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta, podendo o prazo ser prorrogado conforme item 10.32.1., deste Edital.

12.11.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Agente de Contratação por solicitação registrada e justificada pelo proponente na plataforma do Compras.Gov, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo(a) mesmo(a).

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

12.11.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Agente de Contratação, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo(a) Agente de Contratação, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

12.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Agente de Contratação examinará a proposta ou lance subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

12.13. O(a) Agente de Contratação poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao proponente que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

12.13.1. Também nas hipóteses em que o(a) Agente de Contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o próximo proponente para que seja obtido preço melhor.

12.13.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais proponentes.

12.14. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Agente de Contratação passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

12.15. Se o mesmo participante vencer o item destinado à ampla concorrência e à cota reservada para participação exclusiva de ME/EPP, esse deverá formalizar a oferta considerando a melhor proposta dentre ambos, para a administração pública.

12.16. Não havendo vencedor para a cota reservada para participação exclusiva de ME/EPP, esta poderá ser destinada ao licitante vencedor da cota principal (ampla concorrência), ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

12.17. Havendo alguma limitação do sistema para realizar esta atividade, poderá ser efetivada através de mensagem entre o Agente de Contratação e o licitante, ou por e-mail, bem como deverá ser encaminhada uma proposta adequada adicionada do quantitativo da cota reservada.

12.18. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Agente de Contratação verificará a habilitação do proponente, observado o disposto neste Edital.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Agente de Contratação(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

13.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

13.1.2. Certidão negativa correcional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) (https://certidoes.cgu.gov.br/).

13.1.3. Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIL–PB (http://www.cge.pb.gov.br/site/imagens/gsc/cafil-pb.pdf).

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

13.1.4. Cadastro de Fornecedores Suspensos – Central de Compras da Paraíba (http://www.centraldecompras.pb.gov.br/appls/ccompras/central.nsf/ffornecedoressuspensos?OpenForm).
13.2. Aceita a proposta do participante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.
13.3. Quanto aos documentos, consideram-se os prazos de validade neles previstos e, quando não mencionada a validade, serão considerados válidos até 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, à exceção dos Atestados de Capacidade Técnica.
13.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12, da Lei n° 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
13.5. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
13.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
13.7. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
13.8. Constatada a existência de sanção, o(a) Agente de Contratação(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
13.9. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
13.10. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema ou pelo e-mail oficial, no **prazo de, no mínimo, 02 (duas) horas**, podendo o prazo ser prorrogado conforme item 10.32.1., deste Edital.
13.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
13.12. Para fins de habilitação no procedimento de seleção de fornecedores, serão exigidos dos participantes os seguintes documentos:

13.12.1 Relativos à Habilitação Jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova, indicando a diretoria em exercício;
c) Documento dos sócios;
d) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
e) Em se tratando de sociedades comerciais ou sociedades limitadas unipessoais (antigas EIRELI): ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e no caso das sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
f) Inscrição no Registro Público de empresas mercantis onde opera, com averbação no Registro onde se tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

13.12.2. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
b) Prova de regularidade a ser comprovada por meio de Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do participante;
d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do participante;
e) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1943.

f.1.Caso o participante detentor seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

13.12.3 Relativos à Qualificação Econômico-financeira:

a) **Certidão Negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, conforme Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;**

b) **Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente registrados na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados**, conforme exigência do art. 69, da Lei 14.133/2021, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 90 (noventa) dias da data de apresentação da proposta;

b.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

b.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

b.3. . A análise da situação financeira do participante será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), maiores ou iguais a 1 (um), extraídos do balanço patrimonial, cujo cálculo, devidamente assinado pelo Contador ou Técnico, deverá acompanhar o Balanço Patrimonial;

b.4. O licitante que apresentar índices econômicos inferiores a 1 (um) em qualquer índice deverá comprovar que possui patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4177
PBSAUDE

13.13. 4 Relativos à Qualificação Técnica

a) Comprovação de aptidão para execução de serviço complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

b) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados em âmbito hospitalar com as seguintes características mínimas:

b.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 02 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

b.2 Comprovação, por parte da licitante, de experiência prévia na execução satisfatória de serviços de fornecimento de refeições em ambiente hospitalar, em volume igual ou até 50% do quantitativo estimado para a parcela de maior relevância do objeto contratual. Para fins de comprovação, será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

c) Será admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido, a apresentação de múltiplos atestados de capacidade técnica e que somados atendam ao percentual estabelecido para a parcela de maior relevância do objeto contratual.

d) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

e) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

f) O licitante deverá apresentar registro ou inscrição da empresa em instituição competente, **CRN – CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO** com indicação do responsável técnico. Além disso, deverá apresentar o documento de responsabilidade técnica do responsável técnico expedido pelo órgão de classe profissional equivalente, pertinente ao objeto do certame

13.14. Conforme item 6.1., o licitante melhor classificado encaminhará, exclusivamente por meio do sistema do Compras Governamentais, a **PROPOSTA** adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme os comandos estabelecidos do Edital, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital. Após a aceitação da proposta, o Agente de Contratação solicitará todos os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no Edital.

13.15. O CECH - Certificado Estadual de Cadastramento e Habilitação emitido pela GOCAF – Gerência Operacional de Cadastro de Fornecedores, da Secretaria da Administração do Estado da Paraíba, poderá ser apresentado pelo participante, com validade em vigor e compatível com o objeto de aquisição do presente certame, como substitutivo dos documentos exigidos nos itens 13.12.1 (Habilitação Jurídica) e 13.12.2 (Regularidade Fiscal e Trabalhista, exceto a CNDT).

13.15.1. Na hipótese de algum documento que já conste do CECH estar com o seu prazo de validade vencido, o licitante deverá apresentar, anexo aos documentos de habilitação, documento válido que comprove o atendimento às exigências deste Edital, sob

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte.

13.16. Será inabilitada a empresa proponente que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte.

13.16.1. Conforme item 13.13., os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio da plataforma do Compras.Gov.br, os documentos de habilitação. Caso necessário, o(a) Agente de Contratação poderá consultar a habilitação dos licitantes por meio do SICAF.

13.16.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

13.16.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto caso seja possível a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões pelo(a) Agente de Contratação e essa consulta logre êxito em encontrar as certidões válidas, visto que a verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação, conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

13.16.4. No caso de inabilitação, o Agente de Contratação retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

13.17. O(A) Agente de Contratação poderá promover diligências julgadas necessárias para fins de comprovação da autenticidade dos documentos apresentados, bem como para análise das propostas e/ou da documentação, podendo, inclusive, providenciar a emissão dos documentos de habilitação passíveis de se obter pela internet nos sítios oficiais de órgãos e/ou entidades emissoras de certidões, constituindo-se como meio legal de prova, buscando-se com isso a ampliação da disputa, bem como a proposta mais vantajosa para a Administração.

13.18. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos

13.18.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.18.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

13.19. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente de Contratação poderá propor diligências para apurar quaisquer esclarecimentos sobre a documentação apresentada.

13.20. No julgamento da habilitação, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

13.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o participante será declarado vencedor.

13.22. Caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

13.22.1. A prorrogação do prazo previsto neste item deverá ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados.

13.22.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE, e nas normas gerais de contratações públicas, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

13.23. A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

13.24. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

13.25. Os atos e documentos constantes dos arquivos e registros digitais referentes à proposta e documentação de habilitação serão válidos para todos os efeitos legais, inclusive para comprovação e prestação de contas.

14. DO PREÇO

14.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de 12 (doze) meses, conforme previsto na Minuta do Contrato.

15. DO REAJUSTE DE PREÇOS

15.1. Atendendo o prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outra mensuração que ampare e justifique a precificação da proposta, para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.1.1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.2. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

15.2.1. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16. DOS RECURSOS

16.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

16.1.1. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o **prazo de 03 (três) dias úteis** para apresentar as razões, exclusivamente pelo sistema eletrônico, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

também pelo sistema eletrônico, em outros **03 (três) dias úteis**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.2. O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão recorrida. Caso não o reconsidere, o recurso será encaminhado, com a respectiva motivação, à autoridade superior para decisão. A decisão final sobre o recurso deverá ser proferida no prazo máximo de 13 (treze) dias úteis, conforme prazos para reconsideração e decisão pela autoridade superior, estabelecidos na plataforma do compras.gov.br". O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.3. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas as petições de contrarrazões apresentadas intempestivamente ou em desacordo com o disposto neste Edital.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1. O objeto do procedimento será adjudicado ao proponente declarado vencedor, por ato do(a) Agente de Contratação, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

17.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento de seleção de fornecedores.

17.3. Antes da assinatura do Contrato, a Contratante verificará:

17.3.1. As condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, bem como consulta ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIL/PB, devendo a comprovação da manutenção ser anexada ao processo.

18. DO CONTRATO

18.1. Encerrado o procedimento de seleção de fornecedores, o processo será encaminhado à Assessoria Jurídica, para a elaboração do respectivo Termo de Contrato, se for o caso, conforme minuta em anexo, ou instrumento equivalente, cujo adjudicatário será convocado para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente e terá o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da data de sua convocação, desde que obedecidas todas as exigências estabelecidas neste Edital, e de conformidade com a proposta aceita, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

18.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

18.2. O contrato decorrente do presente procedimento, alcançados pelo Decreto Estadual nº 37.237/2017, serão efetuados utilizando-se o valor do preço líquido calculado conforme o parágrafo único do art. 3º do referido decreto, demonstrado na planilha anexada à proposta final apresentada no procedimento.

18.3. Antes da assinatura do Contrato a CONTRATANTE, através de sua Assessoria Jurídica ou outro setor delegado, verificará as condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, bem como consulta ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIL/PB, devendo a comprovação da manutenção ser anexada ao processo.

18.4. Se a Adjudicatária, no ato da assinatura do Contrato, não comprovar que mantém as condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro fornecedor com melhor preço, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

19. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

19.1. O **prazo de vigência contratual é de 12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do contrato ou instrumento congênere, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado.
19.2. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme normas gerais de Licitação e Contratos.
19.3. A prorrogação do Contrato dependerá da verificação da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, acompanhada da realização de pesquisa de mercado que demonstre a vantajosidade dos preços contratados para a Administração.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

21. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

21.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência anexo.

22. DO PAGAMENTO

22.1. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias, contados a partir do atesto de recebimento da Nota Fiscal/Fatura pela CONTRATADA e dos documentos exigidos neste Edital e anexos para o pagamento.
22.2. Nos termos do art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017, na emissão da nota fiscal relativa às operações ou prestações alcançadas pelo referido decreto, o valor correspondente à isenção do ICMS deverá ser deduzido do preço constante da proposta vencedora do procedimento, devendo ser demonstrada a referida dedução, expressamente, no documento fiscal.
22.3. O valor da nota fiscal deverá ser idêntico ao valor do preço líquido demonstrado na planilha anexada à proposta final apresentada no procedimento.
22.4. Os responsáveis pelo recebimento e pagamento verificarão se o documento fiscal foi emitido nos termos do art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017 (Isenção do ICMS), rejeitando-o quando não atender ao referido normativo.
22.5. O pagamento somente será efetuado após o recebimento definitivo do objeto e o consequente aceite da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, pelo servidor competente ou comissão responsável, condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA e do regular cumprimento das obrigações assumidas.
22.6. Eventual situação de irregularidade fiscal da CONTRATADA não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.
22.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.
22.8. Antes do pagamento, a CONTRATANTE verificará condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, especialmente quanto à regularidade fiscal, que poderá ser feita em sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

22.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
22.10. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
22.11. Por ocasião do pagamento e de acordo com os termos do inciso II, do Art. 161º, da Lei do ISS do município de João Pessoa, será retido o ISS de todas as notas fiscais dos prestadores de serviço em 5%, para empresas com tributação normal, e para as empresas optantes pelo Simples Nacional, o prestador é obrigado a informar a sua alíquota de ISS. Caso não informe na Nota fiscal a alíquota, será cobrada a alíquota normal do município, em 5%.
22.12. O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, de acordo com os dados bancários da instituição bancária Bradesco a serem fornecidos pela proponente, conforme Decreto Estadual 43.250/2022.
22.12.1. Conforme art. 2º, § 2º, do Decreto Estadual 43.250/2022, a abertura da conta é facultada nos casos em que a contratação anual não ultrapasse o montante de R$ 20.000,00 (Vinte mil reais).
22.13. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a Autorização de Pagamento.
22.14. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. O fornecedor/adjudicatário que cometer qualquer das infrações previstas no Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE, e nas normas que fundamentaram a sua edição ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência escrita, comunicando formalmente desacordo quanto à conduta do fornecedor sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado na forma prevista neste instrumento convocatório do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do participante;

c) Suspensão temporária de participação em procedimento e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

23.2. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
23.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se, no que couber, as disposições do Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE e, nas suas vacâncias, nas normas gerais contidas na Lei de Licitações, na legislação estadual aplicada à matéria, bem como os preceitos de direito público.
23.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
23.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se, no que couber, as disposições do Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços - RICCS, da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE e, nas suas vacâncias, nas normas gerais contidas na Lei de Licitações, na legislação estadual aplicada a matéria, bem como os preceitos de direito público.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

23.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
23.7. Aquele que impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento do credenciamento ficará sujeito a uma pena de detenção de 6 (seis) meses a 3 (três) anos e multa, conforme art. 337-L, do Decreto-Lei N° 2.848, de 7 de dezembro de 1940.
23.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência, Minuta do Contrato e Lei vigente.

24. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PROPONENTES

24.1. Efetuar o credenciamento junto ao órgão provedor do sistema por intermédio do site www.gov.br/compras.
24.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
24.3. A fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento.
24.4. Manter o compromisso de executar o objeto deste Edital nas condições estabelecidas e prazo de validade da proposta, caso vencedor do procedimento.
24.5. Cumprir os prazos e demais exigências deste Edital.
24.6. Tomar conhecimento de todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos, inclusive, da minuta do contrato a ser assinada, não sendo admitida alegação posterior de desconhecimento.

25. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

25.1. Conforme a Legislação vigente, **até 03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital, exclusivamente, por meio do e-mail licita04@pbsaude.pb.gov.br
25.1.1. Os pedidos de esclarecimentos que não forem feitos diretamente pelo e-mail acima serão desconsiderados.
25.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, conforme legislação vigente.
25.3. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
25.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
25.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Agente de Contratação, nos autos do processo do procedimento.

25.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

25.6. Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. A Administração poderá, em qualquer fase do procedimento, quando julgar necessário, realizar diligências junto aos setores técnicos e aos órgãos emitentes das certidões, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados, que serão sanados pelo Agente de Contratação, através das informações ou diligências requeridas, quaisquer erros evidenciados como meramente formais.
26.2. No julgamento da habilitação e das propostas, o(a) Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
26.3. A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.
26.4. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
26.5. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
26.6. Em todas as fases do procedimento licitatório e antes da assinatura do contrato, serão efetuadas consultas ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública do Estado da Paraíba - CAFIL/PB, sendo excluída do processo a empresa que estiver nele inscrita.
26.7. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo.
26.8. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
26.9. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária da Comarca de João Pessoa-PB, com exclusão de qualquer outro.
26.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
26.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na PB SAÚDE.
26.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do participante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
26.13. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.
26.14. O órgão promotor do certame não disponibilizará suas instalações, bem como equipamentos ou conexões com o provedor do sistema eletrônico, às licitantes interessadas em participar deste pregão.
26.15. A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do certame não implicarão direito à contratação
26.16. Antes de realizar a adjudicação e homologação, a Administração poderá, ainda, em benefício ao princípio da autotutela, quando julgar necessário, realizar diligências, bem como

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4185
PBSAUDE

solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados.

26.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde, no link: https://pbsaude.pb.gov.br/regulamento-proprio/editais-para-a-selecao-de-fornecedores

26.18. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II – DECLARAÇÃO UNIFICADA
ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO IV – PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO ANEXO
ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA (SE HOUVER VISTORIA)
ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE OPÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA (SE HOUVER VISTORIA)
ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME – EPP
ANEXO VIII – MINUTA CONTRATUAL

26.19.O resultado deste procedimento convocatório, através da homologação, será publicado no DOE, no site oficial do órgão licitador, por meio da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PBSAÚDE), e no site https://www.gov.br/compras/pt-br.

João Pessoa, 25 de maio de 2026.

Niedja Amaral de Araújo
Assistente Técnico em Compras
Responsável pela elaboração do edital

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4186
PBSAUDE

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO: PBS-PRC-2025/03744

1 DO OBJETO

1.1 O objeto descrito neste Termo de Referência refere-se à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR para a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE),** visando atender às necessidades das unidades de saúde gerenciadas pela Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) - **Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP) e Hospital Regional de Guarabira (HRG)** - segundo as normas gerais aplicadas aos procedimentos de aquisições de bens e contratações de serviços, como também nas medidas administrativas especiais dispostas no Regulamento Interno de Compra de Bens e Contratações de Serviços (RICCS), conforme especificação a seguir:

N°	CATSER	DESCRITIVO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
LOTE A - HMDJMP				
01	5320	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DESTINADOS A FUNCIONÁRIOS, ESTAGIÁRIOS, RESIDENTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS PELA DIREÇÃO DO **HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES - HMDJMP**, **INCLUINDO A REESTRUTURAÇÃO** MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA, FORNECIMENTO DE PEÇAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), COM FORNECIMENTO DE TODOS OS INSUMOS/GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS À PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA, COM UTILIZAÇÃO DA ÁREA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, COM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.	Unidade	1
LOTE B - HRG				

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC2025037744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4187
PBSAUDE

02	5320	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DESTINADOS A FUNCIONÁRIOS, ESTAGIÁRIOS, RESIDENTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS PELA DIREÇÃO DO **HOSPITAL REGIONAL DE GUARABIRA - HRG**, **INCLUINDO A REESTRUTURAÇÃO** MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA, FORNECIMENTO DE PEÇAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), COM FORNECIMENTO DE TODOS OS INSUMOS/GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS À PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA, COM UTILIZAÇÃO DA ÁREA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, COM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.	Unidade	1

1.2 O julgamento será realizado pelo menor preço dentre as propostas ofertadas do **VALOR TOTAL POR LOTE;**

1.3 O objeto pretendido enquadra-se como **SERVIÇO CONTINUADO COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA** será realizado em favor da Fundação PB Saúde e das unidades gerenciadas, não excluindo a possibilidade de expansão para outras unidades de interesse da CONTRATANTE;

1.4 O procedimento será regido pelo Regulamento Interno de Compra de Bens e Contratação de Serviços (RICCS) da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde, por meio da modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço, nos termos dos **ARTIGOS 7° e 18 do RICCS.**

1.5 A justificativa para adoção de critério de julgamento por valor TOTAL POR LOTE surge em decorrência da necessidade de manter a qualidade na execução do objeto, visando o melhor controle e gerenciamento do contrato. Assim, tem-se por vantagem aferível, o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, bem como, a maior interação entre as diferentes fases da execução do objeto, a maior facilidade no cumprimento dos serviços e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do objeto nas unidades hospitalares em que se pretende sua contratação, garantido assim o resultado proposto.

2 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da motivação do procedimento

2.1.1 Trata-se de uma **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR para a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE)**, considerando os objetivos da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE), quanto à necessidade de coordenar o planejamento das suas aquisições e gerenciamento dos bens de consumos utilizados nos serviços hospitalares e demais unidades da Rede Estadual de Saúde, conforme estabelece o Decreto Estadual n° 40.096, de 28 de fevereiro de 2020;

2.1.2 O objeto desta contratação é essencial para o excelente funcionamento das unidades de saúde, pois apresenta a função de imprescindível na Terapia Nutricional dos pacientes;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

2.1.3 A contratação impactará positivamente os serviços prestados à sociedade, visto que **desempenha um papel crucial na melhoria do serviço de nutrição, contribuindo para a redução de custos, a melhoria da qualidade dos serviços de saúde e a garantia da segurança dos pacientes.**

2.1.4 Esta postulação deverá ser realizada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, o qual se destina ao método de licitação obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns, na qual possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, justificando-se em razão do objeto desta contratação possuir características de integração de um contrato que envolve desde a implicação se voltem ao acoplamento da entrega dos serviços de operação de logística pleiteados e se torne necessária sua escolha, conforme ponderam os Artigos 7° e 18 do RICCS – Regulamento Interno de Compras e Contratação de Serviços, e dos Artigos 17 e 29 da Lei n° 14.133/2021, que preveem a modalidade de contratação supracitada.

2.2 Da natureza do objeto

2.2.1. Trata-se de contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, adotando critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, bem como a utilização adequada de produtos saneantes e de higienização.

2.2.2 Obedecendo os ditames da **Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC 52/2014 da Anvisa**, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como considerando as características e necessidade de perfil de consumo dos usuários **do Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires e do Hospital Regional de Guarabira**.

2.2.3 Outras diretrizes condutoras do processo licitatório determinam que a CONTRATADA deve disponibilizar mão de obra para manipulação e distribuição das dietas enterais, conforme **Resolução da Diretoria Colegiada - RCD N° 63, de 6 de julho de 2000** que dispõe sobre a Terapia de Nutrição Enteral; deter mão de obra para manipulação, porcionamento e distribuição de fórmulas infantis e para o desenvolvimento de todas etapas do serviço de produção de refeições hospitalares que devem estar em conformidade com a Resolução **CFN N° 312/2003** e a **RESOLUÇÃO 216/2004** e respeitando às normas de segurança do alimento (tempo e temperatura) conforme **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, de 15 de Setembro de 2004, MS/ANVISA;**

3 DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Objetivando a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção de refeições para coletividade sadia e enferma nas dependências da CONTRATANTE, de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e as Instruções de operacionalização do Serviço de Produção de Refeição Hospitalar. A aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e de expediente) serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a disponibilização de mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas nas normas vigentes.

3.2 Características das Unidades Hospitalares

3.2.1 O **Hospital Regional de Guarabira Antônio Paulino Filho (HRG)** é uma instituição portas abertas de médio porte que é distribuído a partir da seguinte configuração: Uti Adulto (06), UCIN (05), Alojamento Conjunto (26), Clínica Cirúrgica (12), Clínica Pediátrica (06), Clínica Médica (22), serviço de urgência/emergência (Vermelha (03) leitos, Amarela (06),

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4189
PBSAUDE

Isolamento (03), Verde (08), Hemodiálise (22), ambulatoriais e assistenciais. É um hospital de referência do brejo paraibano, na prevenção e articulação de políticas públicas em saúde.

3.2.2 Desde o início da vigência do contrato de gestão com a PB Saúde, celebrado em meados do mês de julho do ano de 2024, o nosocômio possui leitos ativos conforme descritos. É importante mencionar **a previsão de aumento de 50% do número de leitos**. Esse entendimento se faz necessário para que se compreenda a situação atual do porte da instituição, bem como a possibilidade de posterior expansão.

3.2.3 O **Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP)** é uma instituição hospitalar com perfil de atendimento a pacientes neurológicos e cardiopatas, de portas fechadas de grande porte e alta complexidade, com regulações de todo o Estado, possuindo 266 leitos, que é distribuído a partir da seguinte configuração: uti neuro (20), uti cárdio 1 (20), uti cárdio 2 (10), uti clínica(10), uti pediátrica (12), internação clínica (28), internação cárdio (31), internação neuro (34, enfermaria pediátrica (15), enfermaria endo (3),urgência cárdio e vermelha (23), urgência neuro e vermelha (23), pós cirúrgica feminina (10), pós cirúrgica masculina (15), hemodinâmica(5) e ambulatórios. possui 266 leitos de internação hospitalar, distribuídos em 02 andares. É importante mencionar a **previsão de aumento de 30%** do número de leitos nos meses subsequentes.

3.3 Cálculos de Refeições

3.3.1 A estimativa de quantidades de refeições foi feita com base em levantamento dos quantitativos fornecidos no ano de 2023/2024, em tabela, levando-se em consideração não apenas o valor médio, bem como os meses de pico de consumo, culminando com os números a seguir:

HOSPITAL	REFEIÇÕES/ PACIENTES INTERNOS POR ANO	REFEIÇÕES SERVIDORES - RESIDENTES - ACOMPANHANTES E DEMAIS AUTORIZADOS POR ANO	TOTAL REFEIÇÕES ANO (SEM ACRÉSCIMO)	ACRÉSCIMO	TOTAL ANUAL REFEIÇÕES COM ACRÉSCIMO
HMDJMP	415.479 unidades	625.500 unidades	1.041.000 unidades	**(30%)** 312.300 unidades	**1.353.300 unidades**
HRG	252.000 unidades	217.800 unidades	469.800 unidades	**(50%)** 234.900 unidades	**704.700 unidades**

3.3.2 É importante mencionar que esse quantitativo considera a previsão de aumento de **30 a 50% do número de refeições servidas** nos meses subsequentes, conforme a demanda de cada unidade hospitalar para nortear a empresa arrematante na correta formação do preço, tomando-se como parâmetro os critérios de previsibilidade.

3.4 Cálculo de Consumo de Café

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4190
PBSAUDE

3.4.1 O consumo de café para copa administrativa por unidade hospitalar:

UNIDADE HOSPITALAR	CAFÉ (litros/ano)
HGR	2000 litros/ano
HM	4000 litros/ano

3.5 Cálculo de Coffee Break

3.5.1 A contratação de coffee break será de acordo com a necessidade hospitalar de cada unidade gerenciada pela PB SAÚDE. O COFFEE BREAK será dimensionado de acordo com a necessidade da UNIDADE HOSPITALAR - PB SAÚDE, sendo solicitada com antecedência mínima de 3 (três) dias, informando a quantidade de pessoas.

3.5.2 A Empresa deverá disponibilizar materiais descartáveis, incluindo: copo plástico sem tampa com capacidade de 200 ml, copo plástico de 50 ml, kit de talheres descartáveis (garfo, faca e colher), prato para lanche ou bandeja descartável, guardanapos e pote plástico para sobremesa.

3.5.3 O fornecimento de materiais descartáveis, incluindo: deverá ser providenciado copo plástico sem tampa com capacidade de 200 ml, copo plástico de 50 ml, kit de talheres descartáveis (garfo, faca e colher), prato para lanche ou bandeja descartável, guardanapos e pote plástico para sobremesa para pacientes internos, acompanhantes quando solicitado, funcionários de setores fechados que possuem copa e para o setor da direção, que também possui copa. Em casos de eventos com coffee break, o fornecimento também poderá ser realizado. Em todas essas situações, a sua convocação e autorização deverá ser feita pelo fiscal do contrato ou pela direção do hospital.

3.5.4 Segue ABAIXO o tipo de COFFEE BREAK necessário a cada LOTE

COFFEE BREAK	HM – LOTE A	HRG – LOTE B
TIPO I Café Sucos (2 opções) Chá – Água Mineral Biscoitos Diversos Bolo	**X**	**X**
TIPO 2 Café Suco de frutas (2 opções) Chá Água mineral Sanduíche natural Bolo de ovos (2 opções) Torrada + Patê Salgados de festa	**X**	**X**

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Mini pães Pão de queijo Croissant Salada de frutas Fruta in natura Sanduíche natural ou Pão Gelado Ou Torta de Frango		

3.6 A aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e de expediente) serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a disponibilização de mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas nas normas vigentes;

3.7 Disponibilização de mão-de-obra para operacionalizar e desenvolver todas as etapas que envolvem preparo, distribuição e controle de qualidade das dietas enterais e fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) no **Serviço de Terapia Nutricional (STN)**, de acordo com legislação vigente e as **Instruções de operacionalização do STN** são de responsabilidade da CONTRATADA.

3.8 A aquisição e o recebimento dos produtos para preparo das dietas enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, fórmulas infantis, módulos de nutrientes, frascos e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE.

3.9 A aquisição e o recebimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza, de expediente e Equipamentos de proteção Individual - EPI) e mamadeiras serão de responsabilidade da CONTRATADA;

3.10 O objeto inclui o fornecimento pela CONTRATADA de:

3.10.1 Mão de obra especializada. Segue quadro demonstrativo:

UNIDADE HMDJMP			
PROFISSIONAIS	**TURNO**	**CARGA HORÁRIA**	**Nº DE PROFISSIONAIS**
Nutricionista Responsável Técnico	Diurno	5x2	1
Nutricionista de Produção	Diurno	12x36	2
Nutricionista de Produção	Noturno	12x36	2
Nutricionista ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Chefe de Cozinha	Diurno	5X2	1
Magarefe	Diurno	12x36	2
Magarefe ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Estoquista (ferista)	Diurno	Jornada fixa ou variável	1
Estoquista plantonista	Diurno	12x36	2
Estoquista plantonista	Noturno	12x36	2
Auxiliar de Serviços Gerais	Diurno	12x36	4
Auxiliar de Serviços Gerais	Noturno	12x36	4
Auxiliar de Manutenção	-	Jornada fixa ou variável	1

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4192
PBSAUDE

UNIDADE HRG			
PROFISSIONAIS	**TURNO**	**CARGA HORÁRIA**	**Nº DE PROFISSIONAIS**
Nutricionista Responsável Técnico	Diurno	5X2	1
Nutricionista de Produção	Diurno	12x36	2
Nutricionista de Produção	Noturno	12x36	2
Nutricionista ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Chefe de Copa	Diurno	5X2	1
Copeira (o)	Diurno	12x36	6
Copeira (o)	Noturno	12x36	4
Copeira (o) - Sondário e Lactário	Diurno	12x36	2
Copeira (o) - Sondário e Lactário	Noturno	12x36	2
Copeira (o) ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Chefe de Cozinha	Diurno	5X2	1
Cozinheiro (a) - restaurante	Diurno	12x36	2
Cozinheiro (a) - dietética	Diurno	12x36	2
Cozinheiro (a) ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Auxiliar de Cozinha	Diurno	5X2	1
Auxiliar de Cozinha (auxiliar do cozinheiro)	Diurno	12x36	2
Auxiliar de Cozinha (salada)	Diurno	12x36	2
Auxiliar de Cozinha (paneleiro)	Diurno	12x36	2
Auxiliar de Cozinha ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Magarefe	Diurno	5X2	1
Magarefe ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Auxiliar de Serviços Gerais	Diurno	5X2	1
Auxiliar de Serviços Gerais	Diurno	12x36	4
Auxiliar de Serviços Gerais	Noturno	12x36	2

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PBSAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

Auxiliar de Serviços Gerais ferista	-	Jornada fixa ou variável	1
Auxiliar de Manutenção	-	Jornada fixa ou variável	1

3.10.2. Materiais, Recursos Tecnológicos e Estrutura Operacional;

a) Materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, mamadeiras e chucas, de higiene, de limpeza, de escritório, impressos, uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e outros);
b) Mamadeira de material inquebrável, inodoro, esterilizável (autoclavável) e totalmente atóxico, com gargalo ultra higiênico, sem bordas ou rebarbas cortantes, não podendo ser de policarbonato ou vidro, com capacidade de 60 ml (chuquinhas) e 240 ml (mamadeiras), transparente, lisa, com cor variadas (dois tipos), de cantos arredondados, graduada de 10 em 10 ml, com alto relevo com bico de silicone inodoro, insípido, temperatura de esterilização em autoclave 125.
c) Equipamentos e instalações complementares necessárias para o funcionamento adequado do serviço, de acordo com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência, conforme determinação da Unidade Contratante (Todos os equipamentos que serão adquiridos pela CONTRATADA deverão possuir certificação do INMETRO);
d) O custeio integral do abastecimento de gás necessário ao funcionamento da unidade será de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**;
e) As obras de adequação, melhorias estruturais, individualização do sistema de gás e demais intervenções necessárias ao pleno funcionamento do serviço serão de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**, condicionadas à prévia aprovação da proposta de reforma pela Gerência de Engenharia Hospitalar.
f) Métodos de controle de qualidade dos alimentos, incluindo análises microbiológicas, controle de vetores e pragas, de acordo com a legislação vigente;
g) Disponibilizar 4 computadores (1 computador para sondário, 1 computador para nutrição clínica, 2 computadores para produção), que seja de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção e conserto. Disponibilizar software para gestão do fornecimento de refeições aos pacientes, que possibilita geração de mapas de controle de pacientes nas unidades de internação, mapas de distribuição de refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos, que deverá ser disponibilizado em 4 equipamentos (computadores). Este software deverá ser disponibilizado ao fiscal do contrato, para que seja possível o acompanhamento diário do número de refeições fornecidas e da pesquisa de satisfação dos funcionários Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras rotinas da Unidade;
h) Software para gestão do fornecimento de refeições aos pacientes, que possibilita geração de mapas de controle de pacientes nas unidades de internação, mapas de distribuição de refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos, que deverá ser disponibilizado em 8 equipamentos (computadores). Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras rotinas da Unidade;
i) Apoio a rotina diária da Unidade de Nutrição Clínica, pessoalmente ou por telefone, mediante preenchimento de formulários padronizados pela CONTRATANTE;
j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartáveis utilizados pelos pacientes e funcionários dos setores fechados e direção que possui copa, quando houver, conforme prazo pré-determinado pela CONTRATANTE;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

k) Manutenções e Reestruturações que se façam necessárias, nas dependências e instalações da UAN, em que a CONTRATADA prestará os serviços;
l) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes e servidores;
m) Transporte interno e distribuição das refeições, suplementos e fórmulas infantis nos leitos;
n) Transporte interno e distribuição das dietas enterais e módulos enterais para as enfermarias.

3.11 Materiais a Serem Disponibilizados pela Contratada

3.11.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os insumos, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários nas quantidades estimadas nas tabelas constantes neste Termo de Referência, promovendo sua substituição quando necessário.

3.11.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar guardanapos em cada mesa do refeitório.

3.11.3 A CONTRATADA deverá substituir os utensílios, tipo bandejas, talheres, saladeiras, etc, a cada dois (2) anos, ou quando identificada a necessidade pelo fiscal.

3.11.4 Descartáveis para uso em todas as refeições (itens a serem utilizados no pré-preparo, preparo e distribuição de refeições para coletividade enferma e sadia).

ITEM
Cross Hatch
Filme Plástico Atóxico
Luva Descartável
Máscara Descartável
Papel Alumínio
Papel Manteiga
Papel Toalha Não Reciclável
Saco Plástico Esterilizado para Amostras de Alimentos
Touca Descartável

4 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 Os itens descritos na tabela 1.1 deste Termo de Referência deverão ter sua execução iniciada, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da Ordem de Serviço, nos seguintes endereços:

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

UNIDADE HOSPITALAR	ENDEREÇO
Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires - HMDJMP	Rua Roberto dos Santos Correia, S/N, Várzea Nova, CEP 58.319-000, Santa Rita/PB
Hospital Regional de Guarabira Antônio Paulino Filho - HRG	Rua João Pimentel Filho, S/N - Juá, CEP 58200-000, Guarabira/PB

4.2. O serviço será prestado diariamente de forma contínua (24h/dia, 7 dias por semana).
4.3 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica, observadas as características técnicas, conforme especificações apresentadas nas TABELAS I, II e III.

4.4 A CONTRATADA deverá executar sob a supervisão do SETOR DE NUTRIÇÃO, de acordo com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência (conforme a TABELA III e TABELA IV), o planejamento de cardápios, o preparo e a distribuição das refeições;

4.5 O sistema de distribuição das refeições para pacientes será centralizado, ou seja, as refeições serão preparadas na cozinha, sendo transportadas para as enfermarias;

4.6 As copas das unidades de internação deverão ser utilizadas somente como pontos de apoio à distribuição. A CONTRATADA deverá manter disponível uma quantidade mínima de itens que agilizem o atendimento às solicitações dos pacientes e otimize o trabalho das copeiras, como: copos descartáveis, talheres, canudos, guardanapos e sachês.

4.7 O movimento de carga e descarga dos gêneros será feito em horário aprovado pelo gestor e fiscal de contrato do SETOR DE NUTRIÇÃO DA UNIDADE HOSPITALAR.

4.8 A conferência do número de refeições servidas será feita por um funcionário da CONTRATADA, juntamente com um do SETOR DE NUTRIÇÃO, através da comparação dos instrumentos de controle de cada uma das partes. Em caso de impasse quanto ao quantitativo fornecido, prevalecerá a totalização do SETOR DE NUTRIÇÃO.

4.9 A CONTRATADA deverá investir, com uso de técnicas gastronômicas, em pelo menos uma nova preparação por mês e em novas formas de preparo, métodos de cocção. Técnicas de corte de ingredientes, condimentos e novas formas de apresentação das preparações servidas aos pacientes, no refeitório, nos serviços de coffee breaks e nas reuniões de colegiado diretor, de acordo com a aprovação do SETOR DE NUTRIÇÃO.

4.10 A CONTRATADA se obriga a padronizar as preparações mediante utilização de fichas técnicas, contendo as quantidades dos gêneros, as instruções detalhadas de preparo, rendimento, valor nutricional, porcionamento e apresentação. Estas fichas deverão estar disponíveis para consulta no SETOR DE NUTRIÇÃO, sempre que solicitadas.

4.11 A CONTRATADA deverá padronizar o porcionamento das refeições dos pacientes, de acordo com suas necessidades nutricionais e padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO; deverão ser disponibilizados balcões térmicos para este porcionamento, em quantidade suficiente para as dietas com e sem sal.

4.12 A CONTRATADA deverá apresentar amostra de todas as preparações com antecedência mínima de 90 minutos do horário estipulado para o início da distribuição, para que haja tempo hábil para as devidas alterações. O nutricionista designado pela

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4196
PBSAUDE

CONTRATANTE fará a degustação destas preparações, solicitando a modificação ou substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério.

4.13 Horário das Refeições

4.13.1 Todas as refeições deverão ser entregues aos respectivos usuários nos horários previamente estabelecidos, conforme cronograma abaixo. Ressalta-se que tais horários referem-se exclusivamente ao momento da entrega, não sendo destinados às etapas de porcionamento ou envase, as quais deverão ser concluídas antecipadamente, de modo a garantir a pontualidade e a adequada distribuição das refeições.

TIPO DE DIETA	HORÁRIO
DESJEJUM DO PACIENTE	06:00 ÀS 08:00 Horas
DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	06:00 ÀS 06:30 Horas
DESJEJUM ACOMPANHANTES	06:30 ÀS 07:00 Horas
LANCHE DA MANHÃ DO PACIENTE	09:00 ÀS 10:30 Horas
ALMOÇO DO PACIENTE	11:30 ÀS 14:00 Horas
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	10:30 ÀS 12:00 Horas
ALMOÇO ACOMPANHANTES	12:00 ÀS 13:30 Horas
LANCHE DA TARDE DO PACIENTE	15:00 ÀS 16:30 Horas
LANCHE FUNCIONÁRIOS	15:30 ÀS 16:00 Horas
JANTAR DOS PACIENTES	18:00 ÀS 19:30 Horas
JANTAR ACOMPANHANTES	19:00 ÀS 20:00 Horas
JANTAR FUNCIONÁRIOS	20:00 ÀS 21:00 Horas
CEIA PACIENTES	21:00 ÀS 22:30 Horas
LANCHE NOTURNO DAS NUTRIZES	00:00 ÀS 01:00 Horas

4.13.2 As refeições dos pacientes portadores de Diabetes Mellitus e pacientes com programação de jejum para exames ou outro procedimento poderão ser servidos em horários diferentes dos estabelecidos no quadro do subitem 4.13.1, conforme necessidade do paciente e solicitação do CONTRATANTE;

4.13.3 As refeições para coletividade enferma devem ser servidas aos pacientes em seus respectivos leitos até no máximo 30 minutos do início do horário previsto no quadro do subitem 4.13.1.

4.13.4 Para refeições não programadas de pacientes (e acompanhantes) por motivo de internação recente ou para os que retornarem de procedimentos (internos e/ou externos) ou outra causa que impeça o cumprimento dos horários pré-estabelecidos descritos nos itens 4.13.1, deverá ser servido um lanche reforçado, mediante solicitação escrita da CONTRATANTE;

4.13.5 Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (Lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (Lei nº 10.741 de 1/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055 de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (Lei nº 3.411 de 29/05/00), bem como policiais exercendo sua atividade na instituição junto a pacientes sob custódia, e os autorizados pelas diversas áreas assistenciais de acordo com determinação da Direção da UNIDADE HOSPITALAR PB

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

SAÚDE. Em casos de acompanhantes diabéticos, gestantes, nutrizes ou em outras situações específicas, a merenda e a ceia também serão fornecidas. Os policiais, por não poderem se afastar dos pacientes sob custódia, receberão também a merenda. Por este mesmo motivo, para permanecerem junto a estes pacientes, receberão todas as refeições na enfermaria;

4.13.6 Será fornecido almoço no refeitório a acompanhantes autorizados que aguardam admissão;

4.13.7 A refeição do acompanhante será servida no refeitório. Caso o acompanhante não possa se deslocar até o refeitório, a refeição deverá ser servida no mesmo local e horário da refeição dos pacientes;

Dieta enteral adulto	**HORÁRIOS**
Sistema aberto (UTI geral adulto)	02h – 05h - 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Sistema aberto (Demais clínicas)	05h – 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Sistema fechado	Conforme prescrição dietética
Dieta enteral pediatria	**HORÁRIOS**
Sistema aberto	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
Sistema fechado	Conforme prescrição dietética
Fórmulas infantis (enteral)	**HORÁRIOS**
Sistema aberto (Demais Clínicas)	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
Sistema aberto (UTI Neonatal)	02h – 05h – 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Fórmulas infantis (Mamadeiras)	**HORÁRIOS**
2 em 2 horas	02h – 04h – 06h – 08h – 10h – 12h – 14h – 16h -18h – 20h – 22h – 24h
3 em 3 horas	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
4 em 4 horas	04h –08h –12h –16h – 20h – 24h

4.13.8 O paciente interno, acompanhante, residentes e internos que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular do quadro supracitado, terá seu direito salvaguardado, devendo sua refeição ser reservada, **respeitando às normas de segurança do alimento (tempo e temperatura) conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, de 15 de Setembro de 2004, MS/ANVISA;**

4.13.9 A reserva das refeições descritas no subitem 4.13.1 será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA;

4.13.10 As fórmulas infantis serão distribuídas nos horários estabelecidos pela prescrição dos nutricionistas da Unidade Hospitalar responsáveis pelas Unidades de Internação.

4.13.11 Os coffee breaks, solicitados pela CONTRATANTE, serão entregues nos horários estabelecidos pelo SETOR DE NUTRIÇÃO;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

4.13.12 Os horários do início do fornecimento poderão sofrer alterações, caso haja necessidade de melhorar a rotina de atendimento ao paciente ou usuário do refeitório.

4.14 Distribuição

4.14.1 As fórmulas infantis, dietas enterais, os lanches e as refeições aos pacientes serão entregues nas enfermarias ou em outros locais solicitados pelo SETOR DE NUTRIÇÃO PB SAÚDE por copeiros (as) da CONTRATADA;

4.14.2 As refeições para pacientes e fórmulas infantis deverão ser personalizadas com etiquetas informatizadas contendo: nome completo do paciente, número do prontuário, data de nascimento, enfermaria/leito, prescrição dietética, incluindo preferências e aversões alimentares, prazo de recomendação de consumo;

4.14.3 As etiquetas das dietas enterais devem ser confeccionadas de forma informatizada, contendo: nome completo do paciente, enfermaria/leito, nº prontuário, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo. As etiquetas deverão estar em estrita observância com a legislação pertinente às dietas oral e enteral;

4.14.4 A CONTRATADA deverá guarnecer o refeitório com cestas com pães em forma de torradas amanteigadas, temperadas ou não, devidamente protegidas contra a exposição ao ambiente;

4.14.5 Deverá disponibilizar no balcão de distribuição do refeitório sal e palito em sachê, farinha (em farinheiro), molho shoyo e/ou inglês, bem como vinagre e azeite com bico dosador que impeça vazamentos. Os produtos deverão ser rotulados com a indicação das datas em que foram abertos e suas respectivas validades.

4.14.6 Deverá disponibilizar no refeitório limão nos cardápios de peixe e carne suína e queijo parmesão nas preparações de massa;

4.14.7 Deverá fornecer em embalagem individual industrializada o açúcar, o sal destinado às dietas com restrição de cloreto de sódio, o adoçante artificial a base de sucralose destinado às dietas com restrição de sacarose, bem como a manteiga com ou sem sal, a geleia de fruta e a geleia de fruta diet para as preparações servidas nas áreas assistenciais e demais setores da PB SAÚDE.

4.14.8 Caso haja necessidade, o tipo de adoçante servido poderá ser modificado a critério do SETOR DE NUTRIÇÃO, de acordo com o conhecimento científico vigente;

4.14.9. Deverá fornecer biscoitos (doce, salgado, bolacha, etc.) em embalagem individual industrializada. Quando não for possível atingir o peso exato preconizado neste Termo de Referência, por diferenças na padronização de embalagens da indústria, fica a cargo do SETOR DE NUTRIÇÃO estabelecer qual a variação de peso será permitida para cada situação;

4.14.10 Utilizar, para servir as refeições dos pacientes, utensílios adequados, portanto, de material resistente a variações de temperatura e de tamanho, compatível com o das bandejas e com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

4.14.11 As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em sacos plásticos específicos para alimentos ou plástico de filmes PVC para evitar contato direto com superfícies;

4.14.12 Deverá disponibilizar utensílios em uso no refeitório em quantidade de acordo com o número de refeições servidas, para que não haja necessidade de reposição e de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO;

4.14.13 Deverá fornecer e fazer a reposição de todo o material, sempre que os mesmos estiverem amassados, arranhados, quebrados, amarelados, descascados ou sempre que houver necessidade, de maneira que os usuários sejam servidos com utensílios completos e íntegros;

4.14.14 Deverá fornecer utensílios descartáveis resistentes, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO, para uso com pacientes e funcionários de setores fechado e direção que possui copa, de acordo com solicitação dos nutricionistas dos centros de atendimento;

4.14.15 Os pratos, copos e recipientes para sopas, saladas e sobremesas destinados aos pacientes deverão ser devidamente protegidos;

4.14.16 Os utensílios para a pediatria sempre que possível deverão ser coloridos com motivos infantis e tamanhos variados, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO;

4.14.17 Deverá colocar um quadro de avisos à entrada do refeitório, no qual deverá ser afixado, diariamente, o cardápio atualizado, devidamente digitado e assinado pelo nutricionista responsável da CONTRATADA;

4.14.18 Deverá fornecer materiais para acondicionamento das fórmulas infantis, tais como: copo dosador de 60 ml, mamadeiras, chuquinhas, bicos de látex, bicos de silicone, bicos especiais ou outros, de acordo com a padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO;

4.14.19 Deverá fornecer todos os utensílios, materiais de higiene, rótulos, materiais descartáveis de paramentação, equipamentos complementares e outros necessários à manipulação, acondicionamento e distribuição das fórmulas infantis, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO;

4.14.20 Deverá disponibilizar carros em aço inoxidável, fechados e adequados para o transporte seguro de alimentos, em conformidade com as normativas vigentes, garantindo a distribuição das refeições aos pacientes. Os equipamentos deverão possuir quantidade e capacidade suficientes para atender à demanda de leitos da unidade hospitalar, conforme especificado a seguir:

UNIDADE HOSPITALAR	CARRO EM AÇO INOXIDÁVEL
HM – LOTE A	· 02 CARROS DE INOX FECHADO PARA UTI'S · 03 CARROS DE INOX FECHADO PARA PÓS CIRÚRGICA E INTERNAÇÕES · 01 CARRO DE INOX FECHADO PARA SERVIÇO DE URGÊNCIA/ EMERGÊNCIA. · 01 CARRO DE INOX FECHADO PARA ENTREGA DE REFEIÇÕES COLABORADORES · 02 CARROS DE INOX FECHADO APOIO PARA ENTREGA DE DIETAS ENTERAIS PELO SONDÁRIO/LACTÁRIO

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

HRG – LOTE B	· 01 CARRO DE INOX FECHADO PARA ALOJAMENTO CONJUNTO E CLÍNICA PEDIÁTRICA · 01 CARRO DE INOX FECHADO PARA UTI ADULTO, HEMODIÁLISE E URGÊNCIA · 01 CARRO DE INOX FECHADO PARA CLÍNICA MÉDICA E CLÍNICA CIRÚRGICA · 01 CARRO DE INOX FECHADO PARA SETORES FECHADO

4.15 Setorização

4.15.1 A Área de Nutrição abrange os seguintes setores:

a) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
b) Refeitório Geral
c) Dispensa de Descartáveis

4.15.2 Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade e manutenção, a cozinha, as áreas privativas e comuns da Área de Nutrição que interessem direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos, tais como: dispensas, câmaras frigoríficas, refeitório e respectivos móveis, instalações e equipamentos. Igualmente será entregue à CONTRATADA, todo material permanente de copa e cozinha existente, obrigando-se a mesma a restituir esse material, após o término do contrato, no mesmo estado em que o recebeu, e manter sempre em perfeito funcionamento todos os equipamentos, sem quaisquer ônus para a PB SAÚDE, que não sejam os previstos no contrato;

4.15.3 Para o perfeito cumprimento do disposto no item anterior, será lavrado termo em que constará o arrolamento total dos bens recebidos e uma descrição do seu estado de conservação e funcionamento que será fornecido à CONTRATADA na implantação do serviço;

4.15.4. A manutenção estrutural, equipamentos, sistemas hidráulicos, sanitários, gás, coifas, câmaras frigoríficas, instalações e dependências privativas, ficará a cargo e sob a responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA, podendo ser uma subcontratação, sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

4.16 Do Quadro de Pessoal

4.16.1 Manter a seu serviço, na unidade hospitalar, quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e com experiência, nos horários predeterminados e distribuídos segundo necessidade dos setores, de modo a garantir a perfeita execução do contrato, suprindo a demanda de funcionamento nas 24 horas;

4.16.2 As refeições deverão ser preparadas de forma tecnicamente segura, em tempo útil, com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitados os princípios de higiene e da técnica dietética, segundo a legislação vigente e os padrões estabelecidos pela PB SAÚDE;

4.16.3 Para desempenho de suas atividades, obriga-se a manter, permanentemente em serviço, profissionais de nutrição, de nível superior, de forma a garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

4.16.4 Designar, por escrito, no ato do recebimento da autorização de serviços, preposto aceito pela Administração, com poderes para tomar as decisões compatíveis com os

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

compromissos assumidos e para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato, que deverá cumprir sua jornada de trabalho nas dependências da UNIDADE HOSPITALAR DA PB SAÚDE;

4.16.5 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, ato contínuo a eventuais impedimentos;

4.16.6 Contratar nutricionista em cargo de chefia, obedecendo como critério um mínimo de dois anos de experiência na função especificada;

4.16.7 Não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior;

4.16.8 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

4.16.9 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

4.16.10 Não será permitida, em nenhuma hipótese, a utilização de mão de obra de menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, conforme previsto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal. Também é vedada a contratação de menores de dezoito anos para o desempenho de atividades em período noturno, bem como em ambientes ou funções consideradas perigosas ou insalubres, em conformidade com a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e demais normas regulamentadoras aplicáveis.

4.16.11 Os funcionários deverão ter asseio pessoal, usar uniforme completo e limpo, sapatos adequados, cabelos presos e protegidos por redes ou toucas protetoras, não sendo permitido o uso de barba; as unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e, durante a manipulação de matérias-primas e alimentos devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem e evitar atos que possam contaminar o alimento, de acordo com as legislações vigentes;

4.16.12 Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados identificados por meio de crachá e devidamente uniformizados, com os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, conforme disposto neste Termo de Referência. Deverá apresentar ao fiscal de contrato, junto às notas fiscais de compra de uniformes e EPIs, os recibos de entrega destes aos funcionários, devidamente assinados, e com a relação completa de todos os itens disponibilizados;

4.16.13 É proibida a permanência dos funcionários da CONTRATADA nas dependências da UNIDADE HOSPITALAR fora do horário de trabalho. A permanência de qualquer funcionário da empresa nas dependências da PB SAÚDE fora de seu horário oficial escalado, deverá ser comunicada com antecedência para ciência e autorização do gestor e fiscal de contrato do SETOR DE NUTRIÇÃO e posterior controle da portaria da UNIDADE HOSPITALAR;

4.16.14 Deverá utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados, ficando entendido que esse pessoal deverá participar dos treinamentos realizados pela Unidade e obedecer às Normas Internas da administração da PB SAÚDE;

4.16.15 Substituir de imediato, em caso de eventual ausência, tais como faltas, férias e licenças o empregado posto a serviço da CONTRATANTE, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato, para que não haja prejuízo ao serviço;

4.16.16 Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, cuja conduta, a juízo da CONTRATANTE, seja considerada prejudicial,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções para a perfeita execução dos serviços, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

4.16.17 Deverá responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou a própria unidade hospitalar, desde que fique comprovada a sua responsabilidade;

4.16.18 Os funcionários deverão ter treinamento programado sistemático em serviço, mínimo de seis horas a cada três meses, com temas necessários ao funcionamento do serviço ou temas específicos solicitados pelo SETOR DE NUTRIÇÃO;

4.16.19 Deverá realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual e sempre que necessário, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.16.20 Os cozinheiros e o cozinheiro chefe deverão possuir ensino médio completo e curso específico; os demais funcionários operacionais deverão possuir no mínimo o ensino fundamental concluído;

4.16.21 Deverá instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

4.16.22 A contratada deverá efetuar o pagamento dos salários dos prestadores de serviço IMPRETERIVELMENTE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado, conforme disposto no art. 459, § 1º da CLT e cumprir todas as disposições legais relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros e responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE;

4.16.23 Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, normas de segurança e disciplinares internas da UNIDADE HOSPITALAR - PB SAÚDE;

4.16.24 Colocar em prática e observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal sob sua responsabilidade, bem como as demais normas previstas pela legislação vigente e pela PB SAÚDE;

4.16.25 Deverá fornecer e tornar obrigatório o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

4.16.26 Deverá manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde de seus funcionários que prestem serviços, a fim de providenciar, de imediato, a substituição daquele que apresentar qualquer doença incompatível com a sua função;

4.16.27 Os exames de saúde admissionais, periódicos, demissionais, de mudança de função e retorno ao trabalho deverão ser realizados de acordo com o preconizado na NR 7, que compõe a Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, devendo manter na unidade arquivo de cópia dos exames, conforme legislação vigente e apresentar as cópias, mensalmente, à fiscalização da UNIDADE HOSPITALAR DA PB SAÚDE, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço;

4.16.28 Deverá apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A.,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

contendo, no mínimo os itens constantes das Normas Regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

4.16.29 Deverá responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e sem ônus para a CONTRATANTE;

4.16.30 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

a) Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
b) Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
c) Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível;
d) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados, alocados na prestação do serviço, objeto deste TR, ao pagamento das faturas emitidas para a CONTRATANTE;
e) Constituir no prazo máximo de até 90 (noventa) dias a contar da data de assinatura do contrato, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, conforme disposto na NR-5. Caso a CONTRATADA esteja dispensada de sua constituição, designará um responsável pelo cumprimento dos objetivos da NR-5;
f) Emitir comunicação de acidente de trabalho - CAT e adotar as providências previstas na legislação vigente;
g) Instituir, para controle da frequência de seus funcionários, o sistema de registro eletrônico do ponto – SREP, previsto no art. 74, § 2º, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, e disciplinado na Portaria nº 1.510, de 21 de agosto de 2009, do Ministério do Trabalho e Emprego ponto eletrônico. O sistema de ponto eletrônico deverá ser aprovado pela Unidade;
h) Os nutricionistas deverão preencher o livro de ordens e ocorrências, onde será feito o registro diário de todas as informações relevantes sobre o andamento do serviço, tais como: relato sobre ausência de colaboradores, demissões, admissões, alterações no cardápio, situações de emergência e etc.

4.17 Do Controle de Qualidade

4.17.1 Elaborar e implantar no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços o(s) Manual(is) de Boas Práticas de Produção de Refeições e do Lactário, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação da SETOR DE NUTRIÇÃO e da AINFH (Área de Infecção Hospitalar) da unidade, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar 1 (uma) cópia destes Manuais para a SETOR DE NUTRIÇÃO. A legislação específica para estabelecimentos que manipulam alimentos, e que deverá ser observada e cumprida pela CONTRATADA, inclui, entre outras, a RDC nº 216 de 15/09/2004, as Portarias nº 1.428/MS e a CVS 5, de 09/04/2013;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

4.17.2 Limpar e conservar em perfeitas condições de uso e de higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislação vigente;

4.17.3 Manter condições de higiene em todas as etapas de produção de refeições, desde o recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo até a distribuição dos alimentos, conforme legislação vigente;

4.17.4 Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

4.17.5 Utilizar acessórios e produtos de higienização registrados em órgão sanitário competente, conforme legislação vigente e aprovação do SETOR DE NUTRIÇÃO e da AINFH (ÁREA DE INFECÇÃO HOSPITALAR) da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços e obedecer às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. O armazenamento destes produtos deverá ser em local destinado para este fim;

4.17.6 Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em sacos lacrados próprios para esta finalidade e conservar por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação vigente. Deverão ser realizadas análises microbiológicas de amostras de refeições mensalmente, assim como de fórmulas infantis e sempre que necessário, conforme solicitação do SETOR DE NUTRIÇÃO;

4.17.7 Realizar controle microbiológico mensal por meio de análises específicas do ambiente, utensílios e pessoal envolvido na produção e distribuição de refeições, conforme os padrões estabelecidos pelo SETOR DE NUTRIÇÃO e em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 724/2022 e a Instrução Normativa nº 161/2022 da ANVISA, que dispõem sobre os critérios microbiológicos aplicáveis à cadeia produtiva de alimentos. Os resultados dessas análises deverão ser documentados e disponibilizados ao gestor do contrato, com indicação imediata de medidas corretivas em caso de não conformidade.;

4.17.8. Controlar, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações e as fórmulas infantis em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilha com controle destas temperaturas fixadas próximos aos equipamentos, em local de fácil visualização, adotando as medidas corretivas necessárias. Para controle da temperatura ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, a CONTRATADA deverá adquirir termômetros calibrados e adequados a estas finalidades;

4.17.9. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente. As sobremesas, sucos e frios distribuídos aos pacientes e servidores deverão ser identificados com a data da manipulação e validade;

4.17.10 Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;

4.17.11 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE;

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

4.17.12 Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local preestabelecido pelo SETOR DE NUTRIÇÃO, em recipientes apropriados, conforme legislação vigente;

4.17.13 Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições;

4.17.14 Realizar, através de empresa especializada, desinsetização e desratização com periodicidade mensal e descupinização, quando houver necessidade, de todas as dependências ocupadas. No caso de ineficiência de quaisquer destes procedimentos, a CONTRATADA fica obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

4.17.15. Realizar análises mensais da água utilizada no preparo de alimentos, nos pontos de saída disponibilizados pelas unidades executoras do serviço, conforme os parâmetros microbiológicos, físico-químicos e organolépticos estabelecidos na Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que dispõe sobre os procedimentos de controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano. Caso sejam identificados resultados fora dos padrões de potabilidade definidos pela legislação, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente ao gestor e fiscal do contrato, solicitando as providências corretivas necessárias.

4.18 Do Planejamento dos Serviços

4.18.1 Apresentar, mensalmente, os cardápios completos, para pacientes e servidores, conforme VET estipulado e necessidades nutricionais, com antecedência mínima de 7 (sete) dias à SETOR DE NUTRIÇÃO, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço, com antecedência mínima de 2 horas;

4.18.1 Apresentar ao SETOR DE NUTRIÇÃO a análise nutricional dos cardápios elaborados, contendo macro e micronutrientes;

4.18.2 Manter o cardápio planejado, integralmente, do início ao fim das refeições;

4.18.3 As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA obedecendo aos horários estabelecidos para tal;

4.18.4 Pode ser necessário dietas individualizadas solicitadas por meio de formulário de dieta especial conforme prescrição dietética de nutricionista da CONTRATANTE, e essas refeições terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio, observada a consistência solicitada;

4.18.5 A manipulação de dietas de pacientes ou acompanhantes que apresentem diagnóstico de alergias alimentares deve ser realizada com cuidado necessário para que não ocorra contaminação cruzada com alérgenos. A contaminação cruzada é uma transferência de traços ou partículas do alérgeno de um alimento para outro, diretamente ou indiretamente, ao longo do processo de produção do alimento. Esse cuidado é importante uma vez que quantidades muito pequenas dos alérgenos podem ser suficientes para desencadear uma grave reação alérgica, em alérgicos muito sensíveis;

4.18.7 Às substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

4.18.8 As solicitações de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos realizados com os pacientes deverão ser ofertados em volumes de 250ml e/ou 500 ml e faturado na dieta líquida completa ou líquida de prova, a depender da consistência solicitada;

4.18.9 Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

a) Utilizar as frequências dos gêneros previstas neste Termo de Referência;
b) Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;
c) Os cardápios aprovados deverão permanecer durante toda a distribuição de dietas para coletividade sadia e enferma, não se admitindo ausência ou substituição da preparação (componentes) fora do estabelecido em cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, seja por falta da preparação, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
d) O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) será constituído por duas opções de proteínas, entre carne vermelha e carne branca, as opções de ovos de galinha ou proteína texturizada de soja (PTS), sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidos no mesmo cardápio e massas não podem ser oferecidas como prato principal;
e) Inserir no cardápio apenas com prescrição da nutricionista clínica PB SAÚDE.
f) Utilizar uma fonte proteica nas pequenas refeições;
g) Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;
h) Só poderá repetir no máximo 2 (duas) vezes a mesma preparação e/ou opção de lanches na semana;
i) Opções Ovolactovegetarianas – Deverá estar disponível tanto para coletividade sadia como para enferma. Poderão ser servidos omelete de forno recheado, proteína texturizada de soja, panquecas, lasanhas, suflê de queijo, quiche ou empadão, ou outra preparação necessária para atender dietoterapia específica solicitada por nutricionista da CONTRATANTE.
j) O valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio;
k) O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
l) Hábitos alimentares regionais;
m) A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando;
n) Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista responsável por seu tratamento dietoterápico;
o) Planejar e executar cardápios temáticos e diferenciados para datas comemorativas e eventos especiais, tais como Semana Santa, Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo, entre outros que venham a ser definidos pela CONTRATANTE. Os cardápios deverão respeitar as características nutricionais e restrições específicas de cada tipo de dieta prescrita, conforme padronização estabelecida pelo SETOR DE NUTRIÇÃO, sem implicar qualquer custo adicional à CONTRATANTE.
p) Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas;
q) Planejar cardápios diferenciados para a pediatria;
r) Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma;
s) Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições deverão atender às seguintes exigências:

I. Carnes bovinas: coxão mole;
II. Assados: lagarto e costela;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

III. Grelhados: alcatra e contrafilé;
IV. Bife a milanesa: alcatra e contrafilé;
V. Espeto: alcatra;
VI. Bife de panela: chã de dentro e patinho;
VII. Bife rolê, picado: chã de dentro e patinho;
VIII. Carne moída: chã de dentro e patinho;
IX. Carnes suínas
    A. Copa lombo e carré: bife, churrasco, assado e cozido;
    B. Linguiças: puras de carne suína fresca ou defumada conforme a preparação;
X. Carnes de aves
    A. Utilizar apenas filé de frango e frango em peças (coxa e sobrecoxa);
XI. Pescados
    A. Postas ou filé sem espinhas, exceto merluza;
XII. Utilizar fígado bovino no caso de preparo de vísceras;
XIII. Os laticínios deverão ser pasteurizados. O leite deverá ser integral, semidesnatado ou desnatado, em embalagem cartonada asséptica (litro), para todas as preparações de pacientes e servidores;
XIV. Os ovos deverão ser extra, classe A, branco;
XV. O arroz deverá ser extra tipo 1 - grãos largos (refeitório) ou agulhinha (pacientes);
XVI. O feijão deverá ser dos tipos: preto, branco,fava e carioca;
XVII. O sal deverá ser refinado e iodado;
XVIII. Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para produção de sabão, etc.;
XIX. As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso;

t) Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção;
u) Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições; "Não deverão ser fornecidos produtos industrializados para pacientes internos, incluindo sucos."
v) Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade e de marcas conceituadas, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente ao SETOR DE NUTRIÇÃO 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O SETOR DE NUTRIÇÃO poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério;

4.18.10 A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, com um estoque mínimo compatível com planejamento para 15 (quinze) dias, de acordo com as quantidades per capita estabelecidas no presente termo de referência;

4.18.11 Não deverão ser feitas preparações para outras unidades sem permissão do SETOR DE NUTRIÇÃO, sendo vedada à CONTRATADA fazer depósitos de gêneros, equipamentos e materiais de qualquer natureza não relacionados ao contrato.

4.18.12 A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do Termo de Contrato, na forma que segue descrita neste Termo.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

5 ESTIMATIVA DE PREÇOS

5.1 O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da fase de lances;

5.2 A justificativa de escolha pelo orçamento sigiloso tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Sendo assim, consegue-se ampliar a competitividade do certame, pois serão apresentadas melhores propostas para a administração;

5.3 A pesquisa de preços oficial, realizada pela equipe técnica do Núcleo de Pesquisa de Preços, considera as orientações do Decreto Estadual nº 42.967, de 25 de outubro de 2022.

6 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 A estimativa da cobertura de despesas necessárias à execução do objeto de contrato ocorrerá com os recursos do Orçamento de Materiais e Insumos Hospitalares, sendo, aproximadamente, **40% do Contrato de Gestão n° 002/2023 do Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires e 60% do Contrato de Gestão n° 0289/2024 do Hospital Regional de Guarabira**, ou outros contratos de gestão que venham a substituí-los, por motivo de continuidade da prestação dos serviços.

7 DA PARTICIPAÇÃO NO PROCEDIMENTO

7.1 Das vedações à participação direta ou indireta:

7.1.1 De pessoa física ou jurídica que tenha elaborado os documentos de planejamento da seleção;

7.1.2 De pessoa jurídica que participar de consórcio responsável pela elaboração dos documentos de planejamento;

7.1.3 De pessoa jurídica da qual o autor dos documentos de planejamento seja administrador, controlador, gerente, responsável técnico, subcontratado ou sócio, neste último caso quando a participação superar 5% (cinco por cento) do capital votante; ou

7.1.4 Do empregado ou ocupante de emprego em comissão da PB SAÚDE, vedada a participação para fornecimento de insumos ou prestação dos serviços de terceiros, ainda que indiretamente.

7.2 Estará ainda impedida de participar a empresa:

7.2.1 Que tenha sofrido sanção administrativa nos termos da Lei Estadual n° 9.697/2011;

7.2.2 Que tinha sido inabilitado por parte da PB SAÚDE, por meio de procedimento oriundo de sua gestão de fornecedores e prestadores de serviços;

7.2.3 Declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou por Município, em conformidade com o Regulamento Interno de Compras de Bens e Contratações de Serviços (RICCS) da Fundação Paraibana de Gestão de Saúde (PB SAÚDE);

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.2.4 Fornecedores e prestadores de serviços que tenham seus registros sanitários e autorizações de comercialização temporariamente suspensos pelas autoridades competentes;

7.2.5 Que tenham seus registros sanitários e autorizações de comercialização temporariamente suspensos pelas autoridades competentes;

7.2.6 Constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea quando os efeitos destas sanções repercutem em procedimentos ou contratações da PB SAÚDE;

7.2.7 Cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção, quando os efeitos destas sanções repercutirem em procedimentos ou contratações da PB SAÚDE;

7.2.8 Que tenha nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea, enquanto os efeitos restritivos desta sanção repercutirem em procedimentos ou contratações da PB SAÚDE;

7.2.9 Que tenha sido 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;

7.2.10 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;

7.2.11 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

7.2.12 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

7.2.13 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do 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.

7.3 O impedimento de participar dos procedimentos de aquisição de bens, contratação de serviços comuns, obras e serviços de engenharia e de ser contratado pela PB SAÚDE aplica-se ainda:

7.3.1 À contratação do próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de proponente;

7.3.2 A quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

a) dirigente da PB SAÚDE;
b) empregado da PB SAÚDE cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pelo procedimento ou contratação;
c) autoridade do ente público a que a PB SAÚDE esteja vinculada;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

d) cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a PB SAÚDE há menos de 6 (seis) meses.

8 DA HABILITAÇÃO

8.1 Para fins de habilitação no procedimento de seleção de fornecedores, serão exigidos dos participantes os seguintes documentos:

8.1.1 Relativos à Habilitação Jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova, indicando a diretoria em exercício;
c) Documento dos sócios;
d) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
e) Em se tratando de sociedades comerciais ou sociedades limitadas unipessoais (antigas EIRELI): ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e no caso das sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
f) Inscrição no Registro Público de empresas mercantis onde opera, com averbação no Registro onde se tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.

8.1.2 Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
b) Prova de regularidade a ser comprovada por meio de Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do participante;
d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do participante;
e) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1943.

f.1.Caso o participante detentor seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

8.1.3 Relativos à Qualificação Econômico-financeira:

a) Certidão Negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, conforme Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;
b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente registrados na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados, conforme exigência do art. 69, da Lei 14.133/2021, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 90 (noventa) dias da data de apresentação da proposta;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

b.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

b.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

b.3. . A análise da situação financeira do participante será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), maiores ou iguais a 1 (um), extraídos do balanço patrimonial, cujo cálculo, devidamente assinado pelo Contador ou Técnico, deverá acompanhar o Balanço Patrimonial;

b.4. O licitante que apresentar índices econômicos inferiores a 1 (um) em qualquer índice deverá comprovar que possui patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$EG = \frac{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

8.1.4 Relativos à Qualificação Técnica

a) Comprovação de aptidão para execução de serviço complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
b) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados em âmbito hospitalar com as seguintes características mínimas:

b.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 02 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

b.2 Comprovação, por parte da licitante, de experiência prévia na execução satisfatória de serviços de fornecimento de refeições em ambiente hospitalar, em volume igual ou até 50% do quantitativo estimado para a parcela de maior relevância do objeto contratual. Para fins de comprovação, será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

c) Será admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido, a apresentação de múltiplos atestados de capacidade técnica e que somados atendam ao percentual estabelecido para a parcela de maior relevância do objeto contratual.
d) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4212
PBSAUDE

da filial da empresa licitante.

e) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.
f) O licitante deverá apresentar registro ou inscrição da empresa em instituição competente, CRN – CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO com indicação do responsável técnico. Além disso, deverá apresentar o documento de responsabilidade técnica do responsável técnico expedido pelo órgão de classe profissional equivalente, pertinente ao objeto do certame

9 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 A proponente deverá apresentar proposta comercial visando atender às necessidades da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde - PB SAÚDE, e deverá conter no mínimo:

9.1.1 Descrição do objeto/serviço, marca, valor do custo unitário e valor total;

9.1.2 Endereço físico e eletrônico e telefone de contato;

9.1.3 Data da proposta;

9.1.4 Validade da proposta 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação;

9.1.5 Condições de pagamento e dados bancários da proponente que deve ser exclusivamente BRADESCO, conforme Decreto Estadual n° 43.250/22;

a) Conforme Artigo 2º, § 2º, do Decreto Estadual n° 43.250/2022, a abertura da conta é facultada nos casos em que a contratação anual não ultrapasse o montante de R$20.000,00 (vinte mil reais).

9.1.6 Condições de pagamento de acordo com o presente Termo de Referência;

9.1.7 Nome completo e identificação do responsável;

9.1.8 Planilha aberta de custos;

9.1.9 Assinatura do responsável;

10 DA VISTORIA

10.1 Para conhecimento das áreas onde serão executados os serviços e consequente correto dimensionamento da proposta comercial a empresa interessada poderá fazer visita para vistoria, devendo receber documento da PB Saúde, conforme ANEXO VIII, com o intuito de efetuar os levantamentos necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos, inteirar-se das condições, dimensões dos eventos e grau de dificuldades existentes, de modo a não incorrer em omissões as quais jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de serviços.

10.2 A visita, FACULTATIVA E FORTEMENTE RECOMENDADA, nos locais onde serão realizados os serviços, deverá ser agendada até 03 (três) dias antes da data prevista para abertura do Pregão Eletrônico.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4213
PBSAUDE

10.3 Caso a empresa opte pela realização da visita, esta deverá ser agendada de segunda a sexta-feira das 12 às 17 horas, poderá ser realizada nos dias úteis subsequentes ao dia de publicação do aviso de licitação no DOE-PB, site da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB Saúde e mural da Central de Compras do Estado da Paraíba, até o último dia útil anterior ao dia da licitação, nos seguintes contatos:

LOTE - UNIDADE HOSPITALAR	CONTATO
LOTE A – HMDJMP (Santa Rita)	**ATSON BARBOSA** (83) 3229-9100 Ramal 9168 Email: nutricaopbsaude@gmail.com
LOTE B – HRG (Guarabira)	**THAIS DE OLIVEIRA** Email: nutricao.pbsaude.hrg@gmail.com

10.4 Para a vistoria, o licitante ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e Carta de Credenciamento expedida pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

10.5 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 licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

10.6 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme orienta a utilização do ANEXO VIII e/ou ANEXO IX.

11 DAS OBRIGAÇÕES

11.1 Das obrigações da Contratada

11.1.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega dos bens.

11.1.2 Respeitar integralmente as normas de segurança e higiene do CONTRATANTE mantendo sempre incólumes as condições do local.

11.1.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

11.1.4 Comunicar à Administração, no **prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

11.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

11.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

11.1.7 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes à execução do serviço, prestando todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE, garantindo-lhe o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à entrega dos bens.

11.1.8 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou contrato assinado.

11.1.9 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, refeições, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

11.1.10 Comunicar imediatamente à Administração, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

11.1.11 Zelar para que os seus prepostos envolvidos na entrega dos bens ora contratados se apresentem convenientemente trajados e devidamente identificados.

11.1.12 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

11.1.13 Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da CONTRATANTE para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia.

11.1.14 Indicar dados bancários, número da agência e conta do CONTRATADO na instituição bancária Bradesco, para fins de pagamento, conforme Decreto Estadual n° 43.250/2022.

a) Conforme Artigo 2º, § 2º, do Decreto Estadual 43.250/2022, a abertura da conta é facultada nos casos em que a contratação anual não ultrapasse o montante de R$20.000,00 (vinte mil reais).

11.1.15 A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE endereço de e-mail eletrônico através do qual serão realizadas as comunicações, intimações e notificações, devendo estar a CONTRATADA ciente dos prazos constantes na referida lei, bem como, estar ciente de que se sujeitará a remessa das respectivas manifestações por via eletrônica.

11.1.16 A CONTRATADA deverá informar quaisquer alterações de telefone de contato, endereço de e-mail eletrônico e outros dados necessários à efetiva execução do contrato.

11.1.17 A Contratada deverá manter sigilo sobre fatos que tomar conhecimento em decorrência de suas funções, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa.

11.1.18 Reportar-se ao Fiscal do Contrato quando necessário, adotando as providências pertinentes para a correção das falhas detectadas.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4215
PBSAUDE

11.1.19 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

11.1.20 Comunicar-se oficialmente com a CONTRATANTE através de endereço eletrônico (e-mail) indicado na apresentação de proposta de preços.

11.1.21 Apresentar **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária), **nos casos em que couber**, considerando o disposto na RDC n° 216/2004 e demais normas regulamentares vigentes aplicáveis à espécie, apresentado na forma de certificado expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, bem como, por cópia da publicação no Diário Oficial Estadual ou Municipal;

12.1.21.1 Caso o prazo de validade do Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) esteja vencido, deverá ser apresentado o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) vencido, sendo acompanhado do pedido de revalidação (protocolo) requerido até 120 (cento e vinte) dias antes do término de sua vigência, na forma da legislação vigente.

12.1.21.2 A licitante deverá apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) emitido em nome de seu CNPJ. Após a assinatura do contrato, será concedido o prazo de 60 (sessenta) dias para a regularização da licença específica do serviço, mediante a apresentação do Alvará Sanitário correspondente à unidade/localidade onde os serviços contratados serão efetivamente executados.

12.1.21.3. A licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) válido, emitido em nome do seu CNPJ, correspondente à sua sede administrativa, apenas se nesta exista preparação ou manuseio de alimentos. Adicionalmente, após a assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo de até 60 (sessenta) dias, o Alvará Sanitário específico para cada unidade hospitalar onde os serviços contratados serão efetivamente executados, conforme exigência da Vigilância Sanitária local.

11.1.22 As licenças para execução dos serviços, dependentes de quaisquer autoridades federais, estaduais e/ou municipais, correrão por conta e risco da CONTRATADA;

11.1.23 Executar a entrega dos bens responsabilizando-se pela má atuação dos colaboradores encarregados de tal ação, bem como pela estada, alimentação ou quaisquer outras despesas.

11.1.24 Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração, e de conformidade conforme disposto neste Termo de Referência, de modo a manter sempre o quantitativo de profissionais e a produção de refeições.

11.1.25 A CONTRATADA observará a Resolução a resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de Vigilância Sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

11.1.26 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

11.1.27 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto Federal n° 7.203, de 2010;

11.1.28 Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

11.1.29 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

11.1.30 As empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme legislação vigente:

a. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
b. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
c. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;
d. Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

11.1.31 Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.
11.1.32 Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.

11.1.33 Substituir, de imediato, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

11.1.34 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

11.1.35 Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

11.1.36 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

11.1.37 Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

11.1.38 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

11.1.39 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

11.1.40 Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

11.1.41 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.1.42 Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

11.1.43 Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

11.1.44 Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

11.1.45 Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

11.1.46 A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.1.47 Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.1.48 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

11.1.49 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.1.50 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

11.1.51 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

11.1.51.1 Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

11.1.52 Paralisar, por determinação da 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.

11.1.53 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

11.1.54 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

11.1.55 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.

11.1.56 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.

11.1.57 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

11.1.58 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

11.1.59 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

11.1.60 Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade;

11.1.61 DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

11.1.61.1 A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, obras na cozinha, lactário ou em outras condições que impeçam o seu funcionamento e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE; estes deverão ser apresentados à CONTRATANTE para aprovação, no prazo de 60 dias a contar da assinatura do contrato;

11.1.61.2 O local utilizado para o preparo das refeições constante do plano de contingência para situações emergenciais deverá possuir as documentações administrativas e sanitárias necessárias, conforme legislação vigente;

11.1.61.3 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável, conforme legislação vigente, necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

11.2 Das obrigações da Contratante

11.2.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis

11.2.2 Receber o serviço e seu produto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

11.2.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimentos definitivos.

11.2.4 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

11.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

11.2.6 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

11.2.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11.2.8 Fornecer orientações, dados e informações técnicas de sua responsabilidade, necessárias à prestação dos serviços contratados e prestar quaisquer esclarecimentos adicionais relevantes ao cumprimento adequado do Contrato.

11.2.9 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

11.2.10 Atestar as faturas emitidas pela CONTRATADA, desde que emitidas em conformidade com as condições estabelecidas neste Contrato.

12 DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias do atesto da Nota de Fiscal Eletrônica (NF-e) devendo esta ocorrer ao final de cada ciclo mensal e por meio de Ordem Bancária para a Instituição Financeira, cuja proponente mantenha conta corrente de sua titularidade/devendo ocorrer após o recebimento definitivo do bem pelo fiscal do contrato.

12.2 Na impossibilidade da aplicação do prazo contido na cláusula anterior e, desde que caracterizada condição indispensável para a obtenção dos serviços/ou aquisição do produto ou propiciar significativa economia de recursos, o pagamento poderá ser realizado em menor período, desde que apresente condição vantajosa à PB SAÚDE.

12.3 Por ocasião do pagamento, e de acordo com os termos do inciso II, do Artigo 7º, da Lei nº 8.128/2013, será retido 1,6% (uma vírgula seis por cento) das empresas de médio porte ou superior e 1% (um por cento) das empresas de pequeno porte, em favor do Fundo Estadual de Apoio ao Empreendedorismo – Fundo Empreender PB, do Governo do Estado da Paraíba, incidente sobre o valor constante da nota fiscal, fatura ou recibo emitido pela CONTRATADA.

12.4 O pagamento será realizado de acordo com os dados bancários fornecidos pelo CONTRATADA, devendo o número da agência e a conta pertencer ao **Banco Bradesco**, para fins de pagamento, conforme Decreto Estadual n° 43.250/2022.

ITEM	DESCRIÇÃO	INCIDÊNCIA	PERCENTUAL
1	Equívoco no tipo de dieta fornecida aos pacientes	02	13%
2	Atraso na entrega das refeições para pacientes e funcionários	02	13%
3	Mudança do cardápio sem aviso prévio ao fiscal do contrato	02	4%

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

ITEM	DESCRIÇÃO	INCIDÊNCIA	PERCENTUAL
4	Colaborador ausente das atribuições de alocação de colaborador sem aviso prévio ao fiscal/supervisor PB Saúde	02	6,5%
5	Passagem do cartão nas catracas de setores fechados e pacientes sem a presença do fiscal ou supervisor PB Saúde	02	13%
6	Pesquisa de satisfação dos funcionários com resultado inferior a 70% no mês.	02	4%
7	Identificação de insumos fora do prazo de validade por parte do fiscal ou supervisor PB Saúde	01	13%
8	Caso o checklist diário, ao longo de 30 dias, apresente resultado inferior a 70% de conformidade, poderá ser aplicada multa."	01	6,5%
9	Não realizar diariamente a higienização dos hortifrutis conforme previsto no Manual de Boas Práticas e na RDC nº 216/2024.	02	6,5%
10	Caso seja encontrado, nas refeições destinadas a funcionários ou pacientes, qualquer objeto estranho, inseto ou corpo estranho, cabendo responsabilização à empresa contratada.	01	6,5%
11	Não respeitar a gramatura estabelecida para as refeições destinadas a funcionários e pacientes.	02	13%
12	Não entregar ao fiscal do contrato, mensalmente, o cardápio dos pacientes contendo as informações quantitativas e qualitativas, bem como as gramaturas estabelecidas no Termo de Referência.	02	1%

12.4.1 Conforme Artigo 2º, § 2º, do Decreto Estadual n° 43.250/2022, a abertura da conta é facultada nos casos em que a contratação anual não ultrapasse o montante de R$20.000,00 (vinte mil reais).

13 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

13.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**, conforme prescrições abaixo:

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

13.1.1. Para efeito de aplicação de glosas são atribuídos percentuais incidentes às infrações, os quais incidirão sobre o valor contratual mensal vigente;

13.1.2 A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o IMR para fins de medição dos resultados. Deverá haver o redimensionamento no pagamento mensal, sempre que a CONTRATADA:

a) Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
b) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

13.1.3 Caso a CONTRATADA não mantenha o nível de qualidade dos serviços, o CONTRATANTE descontará do pagamento mensal os percentuais abaixo relacionados:

13.1.4 Durante a execução contratual, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento OU do serviço para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

13.1.5 À CONTRATADA será permitido apresentar justificativa para a prestação do fornecimento OU do serviço com menor nível de conformidade, a qual poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

13.1.6 A cada relatório circunstanciado ou fatura ou nota fiscal, para fins de pagamento, corresponderá aplicação individualizada do Instrumento de Medição de Resultados – IMR OU do instrumento de aferição da qualidade da prestação do fornecimento ou serviço de cada UNIDADE HOSPITALAR;

13.1.7 O valor devido a título de pagamento mensal à CONTRATADA será mensurado a partir da aplicação das condições do Instrumento de Medição de Resultados OU do instrumento de aferição da qualidade da prestação do fornecimento ou serviço, até um teto mensal para glosa de 10% do custo mensal do contrato;

13.1.8 A aplicação das glosas não compromete a aplicação de outras penalidades a que a CONTRATADA esteja sujeita pelo não cumprimento das obrigações contratuais ou execução insatisfatória dos serviços, nos termos previstos em lei.

14 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1 A fiscalização primária da execução do serviço será exercida pelo Fiscal do Contrato, empregado da PB SAÚDE que deverá ser designado em portaria, o qual competirá o acompanhamento direto do contrato, diligenciando sobre fiel execução do ajuste e dando ciência à CONTRATANTE de eventuais irregularidades detectadas;

14.2 Fiscalização Técnica

14.2.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

resultados para a Administração, conforme Decreto Estadual n° 43.975, de 2023, Artigo 24, VI;

14.2.2 A fiscalização de que trata este item não exclui, tampouco, reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive, perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou emprego de técnicas inadequadas, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

14.2.3 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

14.2.4 Será de responsabilidade do Gestor do Contrato identificar e aplicar o sistema de glosas escalonada, mediante autorização da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde - PB SAÚDE.

14.2.5 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme Decreto Estadual n° 43.975, de 2023, Artigo 24, III;

14.2.6 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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, conforme Decreto Estadual n° 43.975, de 2023, Artigo 24, IV;

14.2.7 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato, conforme Decreto Estadual n° 43.975, de 2023, Artigo 24, V;

14.2.8 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

14.2.9 A equipe de fiscalização do contrato será composta, obrigatoriamente, de nutricionistas do SETOR DE NUTRIÇÃO, nomeados em portaria.

14.2.10 A nota fiscal referente ao objeto do contrato deverá ser emitida a partir da soma dos valores obtidos de cada UNIDADE HOSPITALAR (LOTE) somado ao custo fixo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço através da:

a) Planilha com o quantitativo e o custo das refeições fornecidas;
b) Planilha de custos e formação de preços.

14.2.11 No intuito de assegurar uma maior adequação na prestação do serviço por parte da CONTRATADA, a mesma será avaliada pela CONTRATANTE através do Instrumento de Medição do Resultado (IMR). Este instrumento e seu respectivo impacto financeiro estão descritos no Anexo II.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

14.2.12 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

14.2.13 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, III);

14.2.14 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, IV).

14.2.15 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, V).

14.2.16 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

14.2.17 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

14.2.18 A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

14.2.19 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

14.2.20 No primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA; Exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços.

14.2.21 Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

14.2.22 Entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE; Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE; Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale- alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

14.2.23 Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

14.2.24 A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada na alínea “d” acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

14.2.25 No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

14.2.26 Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados até então deverão ser apresentados.

14.2.27 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

14.2.28 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

14.2.29 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

14.2.30 A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

14.2.31 Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes;

14.2.31.1 Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

a) Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;

b) Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;
c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;
d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
e) Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;
f) Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

14.2.31.2 No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
b) A CTPS dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela contratada;
c) Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;
d) Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

14.2.31.3 Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):

a) Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
b) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
c) Serão exigidas a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF;
d) Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto na legislação vigente.

14.2.32 Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

14.2.33 Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

14.2.34 Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.
14.2.35 Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeitada a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

14.2.36 O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder à repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada.

14.2.37 A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.

14.2.38 Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.

14.2.39 A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:

a) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
b) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;
c) Cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
d) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

14.2.40 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme modelo previsto no item 13.1.3, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
b) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

14.2.41 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

14.2.42 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.2.43. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

14.2.44 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.2.45 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.2.46 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

14.2.47 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

14.2.48 O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

14.2.49 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.2.50 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços (RICCS).

14.2.51 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.2.52 O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

14.2.53 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE.

14.2.54 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

14.2.55 Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

14.2.56 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

14.2.57 Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da contratada.

14.2.58 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
14.2.59 A fiscalização de que trata este Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços (RICCS).

15 DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

15.1 Caso a CONTRATADA descumpra total ou parcialmente os contratos celebrados com a Administração Pública Estadual, serão aplicadas as sanções previstas no Artigo 76 e seguintes do regulamento Interno de Compras e Contratações de serviços - RICCS, com observância do devido processo administrativo, respeitando-se o contraditório e a ampla defesa, além dos seguintes critérios:

15.1.1 Advertência escrita, comunicando formalmente desacordo quanto à conduta do fornecedor sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção.

15.1.2 Multas, observando os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumprida;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor da ordem de serviços/fornecimento ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia (quando exigida no contrato;

c) 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora as especificações contratadas.

15.1.3 Suspensão temporária de participação em procedimentos e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses.

15.2 As penalidades de advertência e multa serão aplicadas de ofício ou por provocação do fiscal por meio de termo circunstanciado que deverá ser encaminhado ao Diretor Superintendente da PB SAÚDE, nos termos do Artigo 79 do RICCS.7

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

15.3 As demais sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a de multa, assegurado o direito de defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, no respectivo processo.

16 SUBCONTRATAÇÃO

16.1 É vedada a subcontratação integral do objeto, bem como da parcela principal da contratação.
16.2 Para fins deste Termo de Referência, considera-se como parcela principal do objeto a execução dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar, compreendendo, no mínimo:

- planejamento, elaboração e supervisão dos cardápios;
- preparo, produção e distribuição das refeições;
- gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- disponibilização de mão de obra técnica e operacional (nutricionistas, cozinheiros, copeiros e demais profissionais);
- controle de qualidade dos alimentos e das preparações.

16.3 É admitida a subcontratação parcial do objeto, exclusivamente para atividades acessórias, instrumentais ou complementares à execução dos serviços, desde que não caracterizem transferência da responsabilidade pela parcela principal, tais como:

- controle de pragas e vetores;
- manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e instalações;
- calibração de equipamentos;
- serviços de limpeza e higienização especializada;
- locação de equipamentos;
- análises laboratoriais e microbiológicas;
- serviços especializados de desinsetização, desratização e correlatos.

16.4 A subcontratação dependerá de prévia autorização da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA:

- comprovar a qualificação técnica da empresa subcontratada;
- manter a responsabilidade integral pela execução do objeto contratado;
- assegurar que a subcontratada cumpra todas as exigências legais, sanitárias e contratuais aplicáveis.

16.5 É vedada a subcontratação de atividades que impliquem fornecimento direto de mão de obra vinculada à atividade-fim do contrato.

17 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

17.1 Não haverá exigência da garantia nesta contratação.

18 PRAZO DE VIGÊNCIA

18.1 O **prazo de vigência contratual** é de 12 (doze) meses, contados após a assinatura do contrato ou instrumento congênere, conforme estabelece o Artigo 64 do RICCS, podendo ser prorrogado, se persistir o interesse público e a vantajosidade da contratação, mediante termo aditivo. Considerando a vantajosidade do ato administrativo.

19. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

19.1 Conforme documento requisitório, para efetivação da contratação, a empresa vencedora do certame deverá:

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

19.1.1 Apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto previsto no Termo de Referência. As quantidades apresentadas devem ser de mínimo igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) da proposta e 50% do total de refeições previstas no(s) item(ns). Será admitido o somatório de atestados;

19.1.2 Apresentar documento que comprove sua regularidade com validade na data da apresentação, em nome da licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de acordo com Art. 1º, item 15 e Art. 6º da Resolução CFN nº 378/2005: "A pessoa jurídica que tiver atividade profissional em Unidade da Federação que não a da matriz ou em jurisdição de outro CRN deverá registrar as filiais e outras representações no CRN com jurisdição nas regiões onde estiverem instaladas";

19.1.3 Apresentar, no momento da assinatura do contrato, nome e nº do CRN do Responsável Técnico pelo serviço contratado, observando o disposto na Resolução CFN nº 466/10:

Art. 10. O profissional inscrito no CRN de determinada Região e que pretenda exercer atividades na jurisdição de outro CRN, por prazo superior a 90 (noventa) dias consecutivos, ou intercalados no mesmo ano civil, ficará obrigado a requerer sua inscrição secundária.

Art. 11. Ao profissional em exercício na forma do Art. 10 não será permitida a assunção de responsabilidade técnica pela Pessoa Jurídica localizada na Região da inscrição secundária.

Art. 15. O nutricionista que mudar seu domicílio profissional para outra jurisdição deverá requerer a transferência de sua inscrição definitiva ou provisória, no CRN da jurisdição em que pretende atuar, no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, contados da data do início do exercício profissional.

19.1.4 Desta forma, uma vez que o responsável técnico indicado tenha seu domicílio profissional fora da jurisdição do CRN 6, deverá respeitar o prazo mencionado no Artigo 15 para requerimento de sua transferência.

19.1.5 A responsabilidade técnica deverá recair sobre um dos nutricionistas da CONTRATADA que prestará serviço na CONTRATANTE.

19.1.6 Após a assinatura do Contrato, providenciar a Autorização Sanitária necessária para o início das suas atividades, ou qualquer outro documento necessário conforme legislação vigente.

19.2 A Empresa vencedora da licitação deverá fornecer todas as refeições e insumos estipulados no Termo de Referência e suas tabelas, nos locais horários e condições estabelecidas nos mesmos;

19.3 A fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições fornecidas, o preparo das refeições em todas as suas fases e a distribuição devem estar em conformidade com as legislações vigentes;

19.4 A empresa contratada deverá manter diariamente registros de temperatura de alimentos, preparações, fórmulas infantis, ambiente e equipamentos conforme legislação vigente em local de fácil visualização, adotando as medidas corretivas necessárias. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

19.5 A Empresa vencedora deverá adotar procedimentos de sustentabilidade ambiental na administração de seus recursos materiais e humanos, conforme Lei de Política Nacional de Resíduos Sólidos nº 12.305/10 e a Resolução nº 307/02, do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA, atendendo, sempre que possível e cabível, os seguintes critérios, em conformidade com o art. 5º e 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, a saber:

19.5.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

19.5.2 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtores sustentáveis ou de menor impacto ambiental relação aos seus similares;

19.5.3 Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

19.5.4 Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

19.5.5 Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

19.5.6 Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

19.5.7 Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

19.5.8 Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

19.5.9 Realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

19.5.10 Realize, de acordo com as políticas institucionais da Fundação PB Saúde, a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem;

19.5.11 Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

19.5.12 Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

19.5.13 O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), está descrito em Tabelas-Quantitativo estimado de funcionários.

19.5.14 Atendimento aos critérios de Sustentabilidade Ambiental que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

a) A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
b) Instruir os funcionários quanto a medidas de economia de recursos (energia elétrica, água e insumos).
c) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo seus encarregados atuarem como facilitadores das mudanças de comportamento de seus empregados, esperadas com essas medidas.
d) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
e) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água nas atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
f) Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
g) Associar-se a movimentos e eficiência energética, na aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
h) Toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
i) Verificar periodicamente o sistema de refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
j) Providenciar de imediato o conserto de equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
k) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
l) Descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, através do respeito às Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
m) Utilizar coletores separados para resíduos orgânicos e inorgânicos na copa de lavagem anexa ao refeitório da coletividade sadia, garantindo a seleção adequados destes resíduos;
n) Promover otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;
o) Promover descarte do óleo utilizado na produção de refeição de forma adequada conforme legislação vigente, não sendo permitido seu descarte nas tubulações da CONTRATANTE;
p) Implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento adequado do óleo (ex.: produção de sabão, etc.)

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4234
PBSAUDE

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

GOVERNO DA PARAÍBA

JOSÉ ATSON DA SILVA BARBOSA
Representante da Nutrição – HMDJMP
Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE

THAIS DE OLIVEIRA GUILHERME
Coordenação Da Nutrição – HRG
Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE

VÂNIA GOMES CABRAL
Gerência Executiva de Suprimentos e Logística - GESL
Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB Saúde)

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

GOVERNO DA PARAÍBA

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
LISTA DE EQUIPAMENTOS EXISTENTES NAS UNIDADES

HMDJMP – LOTE A		
EQUIPAMENTO	**QUANTIDADE**	**CONDIÇÕES DE USO**
Ar Condicionado	09 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Balança de carga 150 Kg	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Balcão de distribuição com 6 lugares móveis, banho maria quente e 02 lugares frioS	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Balcão de Distribuição com rampa de 7 lugares banho maria	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Balcão de Distribuição com rampa móvel com 6 lugares	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Balança de precisão tipo digital 80 Kg	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Filtro Água	02 unidades	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Câmara Frigorífica (Congelamento e Resfriamento)	03 unidades (desativadas para reconstrução)	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Carrinho de distribuição fechados (Não térmicos)	04 unidades	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Carrinho de distribuição aberto apoio com 2 prateleiras	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Coifa	04 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Exaustor	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Extrator de frutas	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Freezer Vertical	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Fogão industrial	02 unidades com 6 bocas cada	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Forno Industrial	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Forno Combinado 1 porta sem GN	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Pass Through quente	04 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Pass Through frio	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Liquidificador Industrial 25L	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Processador de Alimentos	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Mesa de Inox Apoio	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Mesa de Inox Fixa	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

Máquina de Moer Carne	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Máquina de Lavar Louça sem Dosador	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Frigobar	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Microondas 30 L	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Freezer vertical - 01 Porta	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Geladeira 245 L	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA

HRG – LOTE B		
EQUIPAMENTO	**QUANTIDADE**	**CONDIÇÕES DE USO**
Ar condicionado	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Balança de carga 150 Kg	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Câmara Frigorífica (Congelamento e Resfriamento)	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Carrinho de distribuição aberto apoio com 2 prateleiras	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Exaustor	03 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Extrator de frutas	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA
Freezer Vertical	02 unidades	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Liquidificador Industrial 8L	01 unidade	MANUTENÇÃO CORRETIVA
Geladeira 245 L	01 unidade	MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4237
PBSAUDE

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

GOVERNO DA PARAÍBA

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

INDICADORES DE DESEMPENHO - Medida 1				
1. Indicadores de Desempenho		**Peso**	**Avaliação obtida**	**Fator de desconto da fatura**
1.1	Dietas distribuídas nos horários e prazos	**5%**	Entre 100 e 95%	**0%**
1.2	Dietas embaladas/identificadas corretamente	**5%**	Entre 94,9 e 90%	**0,50%**
1.3	Desempenho da equipe	**5%**	Entre 89,9 e 85%	**1,00%**
1.4	Distribuição de dietas orais corretas aos pacientes	**10%**	Entre 84,9 e 80%	**1,50%**
1.5	Distribuição de dietas enterais, fórmulas e leite humano corretos aos pacientes	**10%**	Entre 79,9 e 75%	**2,00%**
1.6	Distribuição de dietas orais incorretas com dano potencial ao paciente	**30%**	Entre 74,9 e 70%	**3,00%**
1.7	Distribuição de dietas enterais, fórmulas e leite humano incorretos com dano potencial ao paciente	**30%**	Menor que 69,9%	**4,00%**
1.8	Cumprimento dos horários definidos para o refeitório	**5%**		
Máximo de Desconto da Fatura no Indicador de Desempenho		**4,00%**		

INDICADORES DE DESEMPENHO - Medida 2				
2. Indicadores de Desempenho		**Peso**	**Avaliação obtida**	**Fator de desconto da fatura**
2.1	Dietas distribuídas nos horários e prazos	**5%**	Entre 100 e 95%	**0%**
2.2	Dietas embaladas/identificadas corretamente	**5%**	Entre 94,9 e 90%	**0,50%**
2.3	Desempenho da equipe	**5%**	Entre 89,9 e 85%	**1,00%**
2.4	Distribuição de dietas orais corretas aos pacientes	**10%**	Entre 84,9 e 80%	**1,50%**
2.5	Distribuição de dietas enterais, fórmulas e leite humano corretos aos pacientes	**10%**	Entre 79,9 e 75%	**2,00%**
2.6	Distribuição de dietas orais incorretas com dano potencial ao paciente	**30%**	Entre 74,9 e 70%	**3,00%**
2.7	Distribuição de dietas enterais, fórmulas e leite humano incorretos com dano potencial ao paciente	**30%**	Menor que 69,9%	**4,00%**
2.8	Cumprimento dos horários definidos para o refeitório	**5%**		
2.9	Higienização (piso, parede, utensílios e equipamentos).	**10%**		

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE — GOVERNO DA PARAÍBA

3.0	Armazenamento adequado dos resíduos.	**10%**
3.1	EPI adequado.	**5%**
Máximo de Desconto da Fatura no Indicador de Desempenho		**4,00%**

INDICADORES DE DESEMPENHO - Medida 3					
3. Indicadores de Satisfação do Usuário		**Peso**		**Avaliação obtida**	**Fator de desconto da fatura**
3.1	Pesquisa de satisfação dos comensais no refeitório	**40%**		Entre 100 e 80%	**0%**
3.2	Pesquisa de satisfação dos pacientes	**45%**		Entre 79,9 e 75%	**0,20%**
3.3	Reclamações	**15%**		Entre 74,9 e 70%	**0,50%**
Máximo de Desconto da Fatura no Indicador de Satisfação do Usuário		**1,00%**		Menor que 69,9%	**1,00%**

MÁXIMO DE DESCONTO DA FATURA NO IMR	**7,00%**

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA
MANUAL PARA ELABORAÇÃO DE DIETAS PARA PACIENTES

1. O cardápio padrão hospitalar destinado aos pacientes internados é estruturado em seis refeições diárias — desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia — com o objetivo de atender às diferentes condições clínicas e necessidades nutricionais específicas. Adicionalmente, as pacientes nutrizes recebem um segundo lanche noturno, conforme protocolo nutricional estabelecido pelo SETOR DE NUTRIÇÃO.

2. Pode haver a necessidade de introdução de suplementos nutricionais orais (em pó ou líquido), independentemente do tipo de dieta a ser ofertada, a critério do nutricionista clínico responsável.

3. Servir proteína nos lanches e desjejum, exceto em dietas líquidas de prova.

4. As dietas hospitalares padrão podem ser classificadas da seguinte forma:

a) Quanto à consistência;
b) Quanto ao volume/quantidade;
c) Quanto a condições especiais.

5. Em casos de pacientes com doenças associadas, será prescrita a característica nutricional de maior relevância clínica, considerando a consistência alimentar tolerada pelo paciente. Quando necessário, o cardápio será elaborado de forma individualizada pelo nutricionista responsável, com base nas condições específicas de saúde. Exemplos incluem dietas para pacientes com diabetes, insuficiência renal ou intolerância à lactose.

6 CLASSIFICAÇÃO DA DIETA QUANTO À CONSISTÊNCIA

6.1 Dieta livre ou geral (L)

6.1.1 Indicação: Dieta sem alteração de consistência ou restrição alimentar. Destina-se ao paciente cuja condição clínica não exige modificação dietoterápica.

6.1.2 Objetivo: Manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou que não estejam em risco nutricional.

6.1.3 Características: É uma dieta adequada em macro e micronutrientes, fracionada em 06 (seis) refeições diárias, consistência normal, normoglicídica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa; VCT de 2.300 a 2.500 Kcal/dia, sendo 85 a 105 g de proteína/dia.

6.1.4 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: todos;
b) Grupo das frutas: todas;
c) Grupo das hortaliças: todas**;**
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: todos;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais, creme de leite e manteiga;
h) Grupo das sobremesas: frutas, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse, manjar e doces;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: molhos caseiros, ervas frescas e secas.

6.1.5 Alimentos evitados

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: nenhuma;
c) Grupo das hortaliças: nenhuma;
d) Grupo das leguminosas: nenhuma;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos preparados com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque, e frituras; carnes preparadas com excesso de gordura; alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros) e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: preparações com excesso de açúcar e gordura;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

6.1.6 Sugestão de cardápio – dieta livre ou geral

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	200 ml	1 copo de 250 mL
	CAFÉ	200 mL	
	PÃO FRANCÊS	50 g	1 unidade
	QUEIJO COALHO	60 g	1 fatia média
	MAÇÃ IN NATURA	90 g	1 unidade média
COLAÇÃO	SALADA DE FRUTA	180 g	1 copo de 180ml
	BOLO FOFO	100g	1 fatia
	TORRADAS DE PÃO	50 g	5 unidades
	IOGURTE	180 ml	1 copo
ALMOÇO	FILÉ DE FRANGO EMPANADO	120 g	2 unidades médias
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS C/ CALDO)	100 g	1 concha média cheia
	MACARRÃO ESPAGUETE/PARAFUSO	80 g	1 pegador pinçado
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	PEPINO	50 g	1 pegador pinçado
	ABACAXI	30 g	3 col. sopa
	BATATA SAUTÉ	50 g	1 col. servir
SOBREMESA	MELANCIA	200 g	1 fatia média
BEBIDA	SUCO DE FRUTA	200 ml	1 copo
LANCHE	SUCO DE FRUTA	250 mL	1 copo
	BISCOITO SALGADO	25 g	4 unidades
	PATÊ DE FRANGO	20 g	2 col. sopa
JANTAR	BIFE AO MOLHO	180 g	2 unidades médias
	BATATA DOCE	70 g	1 col. servir rasa
	FAROFA DE CUSCUZ C/ CHEIRO VERDE E CEBOLA	70 g	1 col. servir rasa
	CANJA	200 g	2 conchas médias
BEBIDA	CAFÉ	180 ml	1 copo
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo

6.2 Dieta Branda (B)

6.2.1 Indicação: Dieta indicada para pacientes com afecções gástricas (úlceras e gastrites); dificuldades em outras funções digestivas; pós-operatórios em que a motilidade gástrica e a ação química do trato digestório estão debilitadas ou na presença de problemas de mastigação e ou deglutição. Apresenta consistência atenuada, com alimentos abrandados por cocção ou ação mecânica e menor quantidade de resíduos. É utilizada na transição entre as dietas de consistência pastosa e geral.

6.2.2 Objetivos: Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, facilitar a mastigação, deglutição, digestão e absorção.

6.2.3 Características: É uma dieta adequada em macro e micronutrientes, fracionada em 06 (seis) refeições diárias. Dieta normoglicídica, normoproteica, balanceada e completa; VCT de 2.000 a 2.300 Kcal/dia, sendo 75 a 100 g de proteína/dia. Consistência branda, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, modificados por cocção e/ou subdivisão.

6.2.4 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados;
b) Grupo das frutas: frutas macias e sem casca;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças cozidas;
d) Grupo das leguminosas: apenas o caldo do feijão;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos refinados e produtos sem recheios e/ou coberturas e com baixo teor de gordura e açúcar;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele; todos os assados, cozidos ou ensopados com baixa quantidade de gordura adicional; ovos na forma de omelete, cozidos, picados, mexidos, moles ou pochés;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: frutas, doce, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse e manjar;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

6.2.5 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: queijos curados e gordurosos;
b) Grupo das frutas: frutas com casca, secas ou cristalizadas; frutas gases formadoras em excesso; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças cruas; hortaliças gases formadoras em excesso; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja ou lentilha em grãos; leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos integrais; produtos com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar; farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; ovos fritos; charque, vísceras, frituras, alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros) e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas com casca, secas ou cristalizadas; doces concentrados, como goiabada, marmelada e preparações com excesso de açúcar e gordura;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

6.2.6 Sugestão de cardápio – dieta branda

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	250 mL	1 copo de 300 mL
	CAFÉ	100 mL	
	PÃO SEDA	50 g	1 unidade
	QUEIJO MUSSARELA	80 g	1 fatia média
	MAMÃO	120 g	1 unidade
COLAÇÃO	SALADA DE FRUTA	180 g	1 copo de 180ml
	SANDUÍCHE DE FRANGO	120 g	1 unidade
	SUCO DA FRUTA	180 ml	1 copo
ALMOÇO	CARNE COZIDA	180 g	1 concha
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS COM CALDO)	100 g	1 concha cheia
	ARROZ PARBOILIZADO	100 g	6 col. De sopa
	CHUCHU COZIDO COM SALSINHA	60 g	1 col. servir rasa
	CENOURA COZIDA COM SALSINHA	60 g	1 col. servir rasa
SOBRE-MESA	BANANA IN NATURA	70 g	1 unidade
BEBIDA	SUCO DE FRUTA	180 ml	1 copo

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377
PBdoc

LANCHE	VITAMINA DE FRUTA	300 mL	1 copo
	BISCOITO MAISENA	25 g	5 unidades
JANTAR	FRANGO AO MOLHO	180 g	1 concha cheia
	CARÁ COZIDO	150 g	2 fatias médias
	ARROZ PARBOILIZADO	100 g	1 concha cheia
	CANJA	200 g	2 conchas médias
SOBRE-MESA	GELATINA	85 g	1 copinho
BEBIDA	CHÁ DE ERVA DOCE COADO	150 mL	1 copo
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo

6.3 Dieta Branda Amassada (BA)

6.3.1 Indicação: É uma dieta de transição, utilizada em situações nas quais a função gastrintestinal esteja moderadamente reduzida, assim como para indivíduos que tenham dificuldade em mastigar e deglutir alimentos sólidos, principalmente em pacientes idosos (ausência de prótese dentária); em pré e pós-operatórios, casos neurológicos, estados graves de doenças crônicas (insuficiência cardíaca e respiratória); e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral. Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

6.3.2 Objetivos: Facilitar a mastigação e deglutição e auxiliar na digestão.

6.3.3 Características: É uma dieta adequada em macronutrientes e micronutrientes, fracionada em 06 (seis) refeições diárias, que inclui líquidos, alimentos semissólidos ou em forma de purês, cremes, papas ou moídos. Dieta normoglicídica, normoproteica e normolipídica; VCT de 1.800 a 2.000 Kcal/dia, sendo 70 a 95 g de proteína/dia e de consistência pastosa.

6.3.4 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados;
b) Grupo das frutas: fruta na forma de suco ou cozida; fruta na forma de papa ou liquidificada; fruta crua (mamão e banana), sem casca e amassada ou liquidificada;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças na forma de sucos ou cozidas, na consistência de purê ou em sopas liquidificadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão amassado, peneirado ou em consistência de purê;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos de panificação refinados (pão massa fina sem casca e biscoito doce, produtos sem recheios e/ou coberturas e com baixo teor de gordura e açúcar); cereais refinados; cereais pré-cozidos para mingau ou vitamina e macarrão acrescido em sopa;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele, apenas cozidas e moídas; ovos cozidos e picados, mexidos ou moles; ovos pochés ou todos os alimentos deste grupo na forma de purê;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: preparações com frutas na consistência de creme ou amassadas; doce cremoso; sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse e manjar;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

6.3.5 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: queijos que não possuem consistência cremosa;
b) Grupo das frutas: frutas com casca ou que não sejam macias o suficiente para serem amassadas com o garfo; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças cruas, inteiras e duras; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja ou lentilha em grãos; leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos de panificação (integral, com casca ou duros, biscoito salgado e produtos com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar); cereais integrais; macarrão integral; preparações que não sejam na forma de papa; farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos e inteiros; aves com pele e ovos inteiros; preparações com excesso de gordura; charque, vísceras, frituras, alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros) e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas inteiras ou picadas; preparações que não sejam na consistência de papa ou macias o suficiente para serem amassadas com garfo;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

6.3.6 Sugestão de cardápio – dieta branda amassada

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	250 mL	1 copo de 300 mL
	CAFÉ	100 mL	
	PÃO DE FORMA SEM BORDAS	100 g	2 unidadeS
	MAMÃO AMASSADO	120 g	1 pedaço pequena
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA	300 mL	1 copo
ALMOÇO	CARNE MOÍDA	180 g	1 concha cheia
	FEIJÃO SEM CASCA	100 g	1 concha cheia
	ARROZ DE LEITE	100 g	6 col. De sopa
	PURÊ DE BATATA (IN NATURA)	100 g	1 concha cheia
SOBREMESA	BANANA AMASSADA	70 g	1 unidade média
BEBIDA	SUCO DE FRUTA	250 ml	1 copo
LANCHE	IOGURTE	250 mL	1 copo
	BOLO FOFO OU SABORES	120g	1 fatia média
JANTAR	FRANGO MOÍDO PASTOSO	180 g	1 concha cheia
	CARÁ AMASSADO	150 g	2 fatias médias

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	ARROZ DE LEITE	100 g	1 concha cheia
SOBREMESA	GELATINA	85 g	1 copinho
BEBIDA	CHÁ DE ERVA DOCE COADO	180 mL	1 copo
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300mL	1 copo

6.4 Dieta pastosa sem grumos (P)

6.4.1 Indicação: Dieta de evolução, indicada para indivíduos com dificuldade de deglutição e/ou mastigação e no pós-operatório de boca, plástica de face e pescoço, fratura de mandíbula e estreitamento esofágico. Também indicada para pacientes que sofreram acidente vascular cerebral (AVC), neoplasias, principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, síndrome de Guillian – Barré e outros - pacientes com disfagia, principalmente para líquidos finos.

6.4.2 Objetivos: Facilitar a mastigação e deglutição e auxiliar na digestão.

6.4.3 Características: A dieta é constituída de alimentos líquidos, em consistência mais grossa sem pedaços, pode incluir água e sucos engrossados com espessantes. Dieta normoglicídica, normoproteica, normolipídica e hipocalórica de 1.300 a 1.600 Kcal/dia, sendo 50 a 60 g de proteína/dia.

6.4.4 Alimentos indicados: Todos os alimentos da dieta líquida, porém mais espessos.

a) Grupo de leite e derivados: leite e derivados;
b) Grupo das frutas: frutas liquidificadas, na forma de sucos ou vitaminas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças na forma de sucos, caldos e sopas liquidificadas;
d) Grupo das leguminosas: nenhum;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: cereais refinados acrescidos em sopa; cereais pré-cozidos para mingau ou vitamina; macarrão, acrescido em sopa;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros e moídos; aves sem pele e moídas; ovos, acrescidos às sopas; caldos liquidificados, cremosos ou espessados;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: preparações com frutas, indicadas na consistência de creme, doce cremoso, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse e manjar;
i) Grupo das bebidas: chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

6.4.5 Alimentos evitados:

a) Grupo de leite e derivados: preparações sólidas;
b) Grupo das frutas: frutas inteiras e com casca; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças cruas e inteiras; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja ou lentilha em grãos, leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos na consistência sólida e integral; produtos com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar, farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos e inteiros; aves com pele e ovos inteiros; preparações com excesso de gordura; charque, vísceras,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4246
PBSAUDE

frituras, alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros), sopas industrializadas e crustáceos;

g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas inteiras, amassadas ou picadas e preparações nas consistências sólidas e duras;
i) Grupo das bebidas: café; bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.
k) Alimentos industrializados e ricos em sódio.

IMPORTANTE: Em casos leves de disfagia, o recomendável é seguir uma dieta pastosa, com carnes e legumes bem cozidos e picados, pães macios e sopas cremosas. Em casos de disfagia de grau leve à moderada, os alimentos precisam estar batidos, coados ou peneirados, formando uma preparação homogênea e espessa, como um purê ou mingau. Podem ser solicitados alimentos e/ou preparações em horários diferenciados para teste fonoaudiológico, o qual será solicitado pelo nutricionista e/ou fonoaudiólogo.

6.4.6 Sugestão de cardápio – dieta pastosa sem grumos

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	MINGAU DE CEREAL ESPESSADO	300 mL	1 copo
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA ESPESSADA	300 mL	1 copo
ALMOÇO	FEIJÃO LIQUIDIFICADO	180 g	1 copo grande
	ARROZ LIQUIDIFICADO	120 g	500 g
	PURÊ DE LEGUMES	120 g	
	FRANGO LIQUIDIFICADO	150 g	
SOBRE-MESA	GELATINA	85 g	1 copinho
LANCHE	VITAMINA DE FRUTA ESPESSADA	300 mL	**1 copo**
JANTAR	SOPA LIQUIDIFICADA	300 g	500 g
	PURÊ DE CARÁ	120 g	
	CARNE LIQUIDIFICADA	150 g	
SOBRE-MESA	GELATINA	85 g	1 copinho
CEIA	MINGAU DE CEREAL ESPESSADO	300 mL	1 copo

6.5 Dieta pastosa com grumos

6.5.1 Sugestão de cardápio – dieta pastosa sem grumos

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	300 mL	1 copo
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA ESPESSADA	300 mL	1 copo

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

ALMOÇO	FEIJÃO LIQUIDIFICADO	180 g	1 copo grande
	ARROZ DE LEITE MOLINHO	120 g	500 g
	LEGUMES COZIDOS MOLES	120 g	
	CREME DE PEIXE	150 g	
SOBREMESA	FRUTAS MOLES	120 g	3 Colheres
LANCHE	SALADA DE FRUTAS MOLES	300 mL	1 copo
JANTAR	SOPA LIQUIDIFICADA	300 g	500 g
	PURÊ DE CARÁ	120 g	
	CARNE DESFIADAS COM CALDO	150 g	
SOBREMESA	GELATINA	85 g	1 copinho
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo

6.6 Dieta líquida pastosa (LP)

6.6.1 Indicação: Dieta de evolução, indicada para indivíduos com dificuldade de deglutição e/ou mastigação e no pós-operatório de boca, plástica de face e pescoço, fratura de mandíbula e estreitamento esofágico. Também indicada para pacientes que sofreram acidente vascular cerebral (AVC), neoplasias, principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, síndrome de Guillian – Barré e outros - pacientes com disfagia, principalmente para líquidos finos.

6.6.2 Objetivos: Facilitar a mastigação e deglutição e auxiliar na digestão.

6.6.3 Características: A dieta é constituída de alimentos líquidos, em consistência mais grossa sem pedaços, pode incluir água e sucos engrossados com espessantes. Dieta normoglicídica, normoproteica, normolipídica e hipocalórica de 1.300 a 1.600 Kcal/dia, sendo 50 a 60 g de proteína/dia.

6.6.4 Alimentos indicados: Todos os alimentos da dieta líquida, porém mais espessos.

a) Grupo de leite e derivados: leite e derivados;
b) Grupo das frutas: frutas liquidificadas, na forma de sucos ou vitaminas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças na forma de sucos, caldos e sopas liquidificadas;
d) Grupo das leguminosas: nenhum;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: cereais refinados acrescidos em sopa; cereais pré-cozidos para mingau ou vitamina; macarrão, acrescido em sopa;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros e moídos; aves sem pele e moídas; ovos, acrescidos às sopas; caldos liquidificados, cremosos ou espessados;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

h) Grupo das sobremesas: preparações com frutas, indicadas na consistência de creme, doce cremoso, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse e manjar;
i) Grupo das bebidas: chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

6.6.5 Alimentos evitados:

a) Grupo de leite e derivados: preparações sólidas;
b) Grupo das frutas: frutas inteiras e com casca; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças cruas e inteiras; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja ou lentilha em grãos, leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos na consistência sólida e integral; produtos com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar, farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos e inteiros; aves com pele e ovos inteiros; preparações com excesso de gordura; charque, vísceras, frituras, alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros), sopas industrializadas e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas inteiras, amassadas ou picadas e preparações nas consistências sólidas e duras;
i) Grupo das bebidas: café; bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

IMPORTANTE: Em casos leves de disfagia, o recomendável é seguir uma dieta pastosa, com carnes e legumes bem cozidos e picados, pães macios e sopas cremosas. Em casos de disfagia de grau leve à moderada, os alimentos precisam estar batidos, coados ou peneirados, formando uma preparação homogênea e espessa, como um purê ou mingau. Podem ser solicitados alimentos e/ou preparações em horários diferenciados para teste fonoaudiológico, o qual será solicitado pelo nutricionista e/ou fonoaudiólogo.

6.6.6 Sugestão de cardápio – dieta líquida pastosa

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA SEM GRUMOS	300 mL	1 copo
ALMOÇO	FEIJÃO LIQUIDIFICADO	120 g	1 copo grande
	ARROZ LIQUIDIFICADO	120 g	500 g
	PURÊ DE LEGUMES	120 g	
	FRANGO LIQUIDIFICADO	120 g	
SOBREMESA	GELATINA	85 g	1 copinho
LANCHE	VITAMINA DE FRUTA	300 mL	1 copo
JANTAR	SOPA LIQUIDIFICADA	300 g	500 g
	PURÊ DE CARÁ	120 g	
	CARNE LIQUIDIFICADA	120 g	
SOBREMESA	GELATINA	85 g	1 copinho
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

6.7 Dieta líquida ou dieta líquida completa (L)

6.7.1 Indicação: Dieta usada na evolução da líquida restrita no pós-operatório. Dieta também indicada para pacientes com dificuldade de deglutição e/ou mastigação e no pós-operatório de boca, plástica de face e de pescoço, fratura de mandíbula, estreitamento esofágico e na transição de dieta enteral para via oral.

6.7.2 Objetivos: Promover a hidratação e nutrição dos tecidos, repousar o TGI, amenizar a sintomatologia.

6.7.3 Características: Trata-se de uma dieta com baixo teor de resíduos, fracionada em seis refeições diárias, com volume individual entre 300 e 500 mL por refeição. É nutricionalmente adequada em macronutrientes, apresentando perfil normoglicídico, normoproteico, normolipídico e hipocalórico, com aporte energético diário entre 1.300 e 1.500 kcal, incluindo de 50 a 60 g de proteína por dia. Possui consistência líquida, com baixo resíduo, composta por alimentos líquidos, liquidificados ou levemente espessados, conforme tolerância e necessidade clínica do paciente.

6.7.4 Alimentos indicados:

a) Grupo de leite e derivados: leite e derivados;
b) Grupo das frutas: frutas, na forma de sucos ou vitaminas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças na forma de sucos; caldos e sopas liquidificadas;
d) Grupo das leguminosas: nenhum;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: cereais refinados acrescidos em sopa; cereais pré-cozidos para mingau ou vitamina; macarrão acrescido em sopa;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros e moídos; aves sem pele e moídas; ovos acrescidos às sopas liquidificadas;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: preparações com frutas na consistência de creme, doce cremoso, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse e manjar;
i) Grupos das bebidas: chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

6.7.5 Alimentos evitados:

a) Grupo de leite e derivados: preparações sólidas;
b) Grupo das frutas: frutas inteiras e com casca, frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças cruas e inteiras, hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja ou lentilha em grãos, leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos na consistência sólida, cereais integrais e farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos e em pedaços; aves com pele e em pedaços; ovos em pedaços; charque, vísceras, frituras, alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros); sopas industrializadas e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas inteiras, amassadas ou picadas e preparações nas consistências sólidas e duras;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

i) Grupo das bebidas: café; bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com alto teor de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

IMPORTANTE: Atenção ao risco de broncoaspiração em pacientes com disfagias. Neste caso, utilizar espessante e dar preferência a dieta pastosa homogênea.

6.7.6 Sugestão de cardápio – dieta líquida completa

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	LEITE ENRIQUECIDO	300 mL	1 copo
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA LÍQUIDA	300 mL	1 copo
ALMOÇO	CALDO DA SOPA DE FRANGO	300 mL	1 copo grande
SOBREMESA	GELATINA	85 g	1 copinho
LANCHE	VITAMINA DE FRUTA LÍQUIDA	300 mL	1 copo
JANTAR	CALDO DE SOPA DE CARNE	300 mL	1 copo grande
SOBREMESA	GELATINA	85 g	1 copinho
CEIA	LEITE ENRIQUECIDO ACHOCOLA-TADO	300mL	1 copo

6.8 Dieta líquida restrita ou líquida de prova

6.8.1 Indicação: No pré-preparo de determinados exames (colonoscopia, endoscopia), pacientes do pré-operatório de cirurgia do cólon, pós-operatório imediato e a primeira refeição pós-operatório quando há presença de ruídos hidroaéreos com o objetivo de estimular o mínimo o aparelho digestivo e na transição de dieta enteral para via oral.

6.8.2 Objetivos: Promover a hidratação dos tecidos, evitar acidose, manter a função renal, repousar o trato gastrintestinal (TGI), amenizar a sintomatologia.

6.8.3 Características: Trata-se de uma dieta isenta de resíduos, composta por líquidos límpidos, transparentes ou claros, cuja finalidade é exclusivamente a hidratação, sem objetivo nutricional. É fracionada em 6 a 9 refeições diárias, com volumes entre 150 e 300 mL por porção. Indicada para uso por períodos curtos, entre 24 e 48 horas, conforme avaliação clínica, devido ao seu perfil nutricional desbalanceado e baixo aporte calórico. Trata-se de uma dieta hipocalórica (valor calórico total entre 500 e 600 kcal/dia), hiperglicídica, hipoproteica e hipolipídica, isenta de fibras, sendo administrada a cada 2 horas ou em intervalos menores, conforme tolerância e necessidade do paciente.

6.8.4 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: maçã, maracujá, pera e laranja lima, na forma de sucos diluídos e coados;
c) Grupo das hortaliças: caldo de legumes (apenas o caldo, sem liquidificar, devendo peneirar e desprezar as hortaliças);
d) Grupo das leguminosas: nenhuma;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: nenhum;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: caldo de carne, ave ou peixe (apenas o caldo, sem liquidificar, devendo peneirar e desprezando carne, ave ou peixe);
g) Grupo das gorduras: nenhuma;
h) Grupo das sobremesas: gelatina diet;
i) Grupo das bebidas: água, chá claro coado, água de coco natural coada ou industrializada, suco natural de frutas não ácidas (maçã, maracujá, pera e laranja lima) coado e diluído em água a 5% e bebida isotônica (tipo Gatorade);
j) Grupo dos condimentos e temperos: nenhum.
k) Grupo dos edulcorantes: sacarina, ciclamato, aspartame, glicosídeos de esteviol (Estévia).

6.8.5 Alimentos evitados: Qualquer alimento no estado sólido; todos os alimentos do grupo do leite; sucos que não sejam coados e adoçados com açúcar.

a) Grupo do leite e derivados: todos;
b) Grupo das frutas: frutas inteiras e amassadas, cruas, cozidas, ácidas, escuras, fibrosas; frutas gases formadoras; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças inteiras, amassadas, cruas, fibrosas; hortaliças gases formadoras; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja e lentilha; leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos de panificação, cereais, massas e farináceos.
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes, peixes e aves inteiras, moídas ou liquidificadas e ovos;
g) Grupo das gorduras: todas;
h) Grupo das sobremesas: todas, exceto a gelatina diet;
i) Grupo das bebidas: café, chá escuro, bebida gaseificada e/ou à base de cola; achocolatado; suco de fruta concentrado e não coado; suco de frutas ácidas e suco artificial;
j) Grupo dos condimentos e temperos: todos.

6.8.6 Sugestão de cardápio – dieta líquida de prova

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	CHÁ DE ERVA DOCE COADO	250 ML	1 COPO
LANCHE 1	ÁGUA DE COCO *IN NATURA*	250 ML	1 COPO
LANCHE 2	SUCO DE LARANJA LIMA COADO	250 ML	1 COPO
ALMOÇO	ÁGUA DE COCO *IN NATURA*	250 ML	1 COPO
SOBREMESA	GELATINA DIET	85 G	1 COPINHO
LANCHE 1	SUCO DE CAJU CLARO	250 ML	1 COPO
LANCHE 2	ÁGUA DE COCO *IN NATURA*	250 ML	1 COPO
JANTAR	ÁGUA DE COCO *IN NATURA*	250 ML	1 COPO
SOBREMESA	GELATINA DIET	85 G	1 COPINHO
CEIA 1	SUCO DE LARANJA LIMA COADO	250 ML	1 COPO
CEIA 2	CHÁ DE ERVA DOCE COADO	250 ML	1 COPO

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7. Dietas Terapêuticas

7.1 Dieta para diabetes mellitus (DM)

7.1.1 O diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica que ocorre quando o pâncreas não produz insulina suficiente ou quando o corpo não pode efetivamente utilizar a insulina que produz. A insulina é um hormônio secretado pelo pâncreas para regular as taxas de glicose no sangue. O tipo 1 é caracterizado essencialmente por não haver produção desse hormônio no pâncreas. Já o tipo 2 é fundamentalmente caracterizado pela dificuldade de uso da insulina produzida. Há, ainda, o diabetes gestacional, que ocorre quando a insulina se torna menos efetiva durante a gravidez, e casos menos comuns, decorrentes de problemas genéticos, doenças, uso de medicamentos, dentre outras causas.

7.1.2 Essa incapacidade de produzir ou utilizar a insulina de forma eficaz, resulta em níveis de glicose elevados no sangue: a hiperglicemia que, ao longo do tempo, pode ocasionar sérios danos cardiovasculares, neurológicas, renais, oftalmológicas e o pé diabético, entre outras complicações.

7.1.3 Nesse sentido, a dietoterapia é indicada para pacientes com DM de todos os tipos, a fim de minimizar episódios de hipoglicemia e/ou hiperglicemia pós-prandial e contribuir para a manutenção do controle metabólico da glicose e dos lipídeos sanguíneos, prevenindo ou reduzindo complicações macro e microvasculares.

7.1.4 Alcançar e manter estado nutricional adequado, atingir metas individualizadas de glicemia, pressão arterial e lipídeos, retardar ou prevenir as complicações do diabetes.

7.1.5 Características: O plano alimentar deve assegurar todas as necessidades nutricionais do indivíduo com DM, fornecendo um VCT compatível com a obtenção e/ou manutenção de um peso co**rporal saudável. Para pacientes** diabéticos eutróficos não críticos, recomendamos 25-35 kcal/kg e 1,0 a 1,5 g/kg de proteína. Assim, preconiza-se que o cardápio seja composto por uma variedade de alimentos nutritivos dos principais grupos da pirâmide alimentar, distribuídos em seis refeições diárias, sendo três principais (desjejum, almoço e jantar) e três lanches (ver Quadro 1).

7.1.6 Deve ser incentivado o consumo de carboidratos com alta densidade de nutrientes, ricos em fibras e minimamente processados. Os planos alimentares devem incluir vegetais, frutas, grãos integrais e produtos lácteos. Deve-se limitar a ingestão de alimentos ricos em gordura saturada, sal e açúcar de adição.

MACRONUTRIENTES	INGESTÃO RECOMENDADA DIÁRIA
Carboidratos (CHO)	45 a 60% - é possível usar padrões alimentares com menor teor de carboidratos para DM2 de forma individualizada e acompanhada por profissional especializado
Sacarose	Máximo 5 a 10% do VET
Frutose	Não se recomenda adição aos alimentos
Fibra Alimentar	Mínimo 14 g/1.000 kcal, 20 g/1.000 kcal para DM2

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

Gordura total (GT)	20 a 35% do VET; dar preferência para ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados; limitar saturados em até 10% e isenta de trans
Proteína	15 a 20% do VET
Micronutrientes	Ingestão Recomendada Diária
Vitaminas e minerais	Seguem as recomendações da população sem diabetes

Quadro 1 – Composição nutricional do plano alimentar indicado para pessoas com diabetes mellitus
FONTE: DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2019/2020.

7.1.7 Recomenda-se, dentro do plano alimentar, equilibrar a oferta de alimentos com alto índice glicêmico (IG) e/ ou alta carga glicêmica (CG). Uma vez que as evidências científicas reforçam que o carboidrato é o maior preditor do aumento da glicemia pós refeição, deve-se considerar a qualidade e quantidade deste macronutriente.

7.1.8 O índice glicêmico é uma medida que indica com que velocidade um alimento que tem carboidrato aumenta a glicose no sangue; a carga glicêmica indica o potencial glicêmico de um alimento, refeição ou ainda um plano dietético, refletindo a qualidade e a quantidade de carboidrato presente em uma determinada porção de alimento. Quanto maior for a carga glicêmica do alimento, maior será o impacto sobre a glicose na corrente sanguínea e, por consequência, a resposta insulinêmica, conforme os Quadros 2 e 2.1. Diante do exposto, vale ressaltar a importância de uma refeição equilibrada em qualidade e quantidade de macronutrientes.

ÍNDICE GLICÊMICO (IG)	CLASSIFICAÇÃO
≤ 55	Baixo IG
56 a 69	Médio IG
≥ 70	Alto IG

Quadro 2 – Classificação do índice glicêmico dos alimentos
FONTE: DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2019/2020.

CARGA GLICÊMICA (CG)	CLASSIFICAÇÃO
≤ 10	Baixa CG
11 a 19	Média CG
≥ 20	Alta CG

Quadro 2.1 – Classificação da carga glicêmica dos alimento
FONTE: DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2019/2020.

7.1.9 De acordo com a Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD), para corrigir a hipoglicemia nível 1, considerada leve de 54 a 70 mg/dL de glicose no sangue, utiliza-se 15 g de carboidrato (monossacarídeos), que equivale a 150 mL de suco comum ou de laranja, ou 1 colher de sopa de açúcar diluída em 150mL de água (Quadro 3). A elevação da glicemia após 15 minutos é esperada.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Nível	Definição
1	Glicemia < 70 mg/dL (3,9 mmol/L) e ≥ 54 mg/dL (3,0 mmol/L)
2	Glicemia < 54 mg/dL (3,0 mmol/L)
3	Evento grave caracterizado por HG que cause estado mental alterado e/ou incapacidade física, necessitando de assistência de outra pessoa para recuperação

Quadro 3 – Níveis de hipoglicemia hospitalar
FONTE: DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2019/2020.

7.1.10 A hipoglicemia nível 2, abaixo de 54 mg/dL, onde ocorre o limiar para os sintomas neuroglicopênicos, podendo ocasionar dificuldade de concentração, confusão mental, alteração na visão e tonturas. Se o paciente estiver consciente, podem ser ofertados 30 g de carboidratos, que equivalem a 2 colheres de sopa de mel; açúcar (com água) ou carboidrato em gel podem ser algumas das formas de tratamento. Se estiver inconsciente, deve-se evitar qualquer tipo de líquido, devido ao perigo de aspiração. Nesses casos, ou na ineficiência da deglutição, a melhor alternativa é a aplicação de glucagon. A hipoglicemia nível 3 é um evento grave, caracterizado por estados mentais e/ou físicos alterados. Indica-se a intervenção da emergência médica.

7.1.11 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite desnatado e derivados;
b) Grupo das frutas: frutas, principalmente as cítricas, por terem menor teor de frutose, sendo indicadas 03 (três) porções fracionadas ao longo do dia;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças, cruas e cozidas. Preferir legumes, como cenoura, berinjela, vagem, abobrinha, chuchu e outras. Consumir batata e macaxeira com moderação, no máximo, meia porção (50 g);
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos integrais e sem adição de açúcar; produtos sem recheios e/ou coberturas e com baixo teor de gordura e sem adição de açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: fruta, geleia e gelatina diet e preparações sem adição de açúcar e leite integral;
i) Grupo das bebidas: café, chá, suco natural de frutas; bebidas sem adição de açúcar; água de coco de forma moderada, ou seja, recomenda-se 1 copo de 200mL de água de coco ao dia, em substituição a uma fruta;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.
k) Grupo dos edulcorantes: sacarina, ciclamato, aspartame, glicosídeos de esteviol (Estévia).

7.1.12 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: leite integral e derivados;
b) Grupo das frutas: frutas em calda e secas; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: leguminosas em conservas e enlatadas;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos refinados e/ou com adição de açúcar; produtos com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar; farinhas (mandioca e milho);
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque, vísceras, frituras, carnes preparadas com excesso de gordura; alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros) e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas secas e em calda; frutas em conservas e enlatadas; preparações com adição de açúcar e/ou leite integral;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e bebidas com adição de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados;
k) Grupo dos edulcorantes: frutose.

7.1.13 Sugestão de cardápio – dieta pastosa heterogênea para diabetes mellitus*

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	HC (g)
DESJEJUM	MINGAU DE AVEIA COM LEITE DESNATADO	300 mL	1 copo	42,43 g
	MAÇÃ SEM CASCA COZIDA E AMASSADA	90 g	1 unidade pequena	
COLAÇÃO	MAMÃO AMASSADO	170 g	1 fatia média	26 g
	IOGURTE NATURAL DESNATADO	170 g	1 unidade	
ALMOÇO	CARNE MOÍDA	100 g	1 concha pequena	57, 05 g
	ARROZ PAPA	120 g	1 concha cheia	
	PURÊ DE ABÓBORA	120 g	1 concha cheia	
SOBREMESA	BANANA AMASSADA	70 g	1 unidade média	
LANCHE	VITAMINA DE GOIABA	300 mL	1 copo	26,12 g
JANTAR	FRANGO MOÍDO	100 g	1 concha pequena	60,55 g
	ARROZ PAPA	120 g	1 concha cheia	
	PURÊ DE CHUCHU COM CENOURA	120 g	1 concha cheia	
SOBREMESA	PERA COZIDA AMASSADA	120 g	1 unidade média	
CEIA	MINGAU DE AVEIA C/ LEITE DESNATADO	300 mL	1 copo	32 g

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
*Preparações sem adição de açúcar.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.1.14 Sugestão de cardápio – dieta branda para diabetes mellitus*

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA	HC (g)
DESJEJUM	LEITE DESNATADO	250 mL	1 copo de 300 mL	47,48 g
	CAFÉ	50 mL		
	PÃO INTEGRAL	50 g	2 fatias	
	RICOTA	20 g	1 col. sopa	
	MAÇÃ SEM CASCA	90 g	1 unidade	
LANCHE	CREPIOCA COM RECHEIO QUEIJO OU FRANGO (30G)	100G	1 unidade	25 g
	IOGURTE NATURAL DESNATADO DIET	170 g	1 unidade	
ALMOÇO	CARNE COZIDA EM TIRINHA	180 g	2 col. servir rasa	52,36 g
	ARROZ INTEGRAL OU MACARRÃO INTEGRAL	100 g 90 g	2 col. servir rasa 1 pegador pinçado	
	VAGEM COZIDA	40 g	1 col. servir rasa	
	CHUCHU COZIDO	60 g	2 col. servir rasa	
	CENOURA COZIDA	40 g	1 col. servir rasa	
	AZEITE EXTRAVIRGEM	7 mL	1 col. de sopa	
SOBRE-MESA	BANANA	70 g	1 unid. pequena	
LANCHE TARDE	VITAMINA DE GRAVIOLA C/ LEITE DESNATADO	300 mL	1 copo	33 g
	BOLO INTEGRAL SEM AÇÚCAR	120 g	1 fatia	
JANTAR	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO S/ PELE ASSADA OU FILÉ DE PEIXE SEM ESPINHAS E PELE (EXCETO MERLUZA)	250 g 1	2 unidades pequenas 200g	45,53 g
	ARROZ INTEGRAL OU MACARRÃO INTEGRAL	100 g 90 g	2 col. servir rasa 1 pegador pinçado	
	ABÓBORA E ABOBRINHA REFOGADAS C/ CHEIRO VERDE	60 g 60 g	2 col. servir rasa	
	AZEITE EXTRAVIRGEM	7 mL	1 col. de sopa	
SOBRE-MESA	TANGERINA	135 g	1 unidade	
CEIA	MINGAU DE AVEIA C/ LEITE DESNATADO	300 mL	1 copo	32 g

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.

7.1.15 Sugestão de cardápio – dieta geral para diabetes mellitus*

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE(PL)	MED. CASEIRA	HC (g)

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

DESJEJUM	LEITE DESNATADO	250 mL	1 copo de 300 mL	48,1 g
	CAFÉ	50 mL		
	PÃO INTEGRAL	50 g	2 fatias	
	RICOTA	60 g	2 col. sopa rasa	48,1 g
	MAÇÃ	90 g	1 unidade pequena	
LANCHE	PERA	120 g	1 unidade média	32 g
	IOGURTE NATURAL DESNATADO	170 g	1 unidade	
ALMOÇO	SOBRECOXA DE FRANGO S/ PELE ASSADA	250 g	2 unidades pequenas	**73, 15 g**
	ARROZ INTEGRAL OU MACARRÃO INTEGRAL	140 g 90 g	2 col. servir 1 pegador pinçado	
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS C/ CALDO)	100 g	1 concha média cheia	
	ALFACE AMERICANA	30 g	1 pegador	
	RÚCULA	16 g	2 pegad. pinçados	
	MAÇÃ EM CUBOS	30 g	1 col. servir rasa	
	AZEITE EXTRAVIRGEM	7 mL	1 col. sopa	
	CHUCHU COZIDO	45 g	1 col. servir rasa	
	CENOURA COZIDA	40 g	1 col. servir rasa	
SOBRE-MESA	BANANA PRATA	70 g	1 unidade pequena	
LANCHE	VITAMINA DE FRUTA C/ LEITE DESNATADO E LINHAÇA	300 mL	1 copo	46,53 g
		9 g	1 col. sopa rasa	
	BISCOITO INTEGRAL	24 g	4 unidades	
JANTAR	FILÉ DE PEIXE GRELHADO	200 g	2 col. servir rasa	44,52 g

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	ARROZ INTEGRAL OU MACARRÃO INTEGRAL	140 g 90 g	2 col. servir rasa 1 pegador pinçado	
	ALFACE AMERICANA	10 g	1 pegador pinçado	
	TOMATE PICADO	30 g	1 col. servir rasa	
	CEBOLA	10 g	1 col. servir rasa	
	UVA ROXA	32 g	1 col. sopa	
JANTAR	AZEITE EXTRAVIRGEM	7 mL	1 col. sopa	44,52 g
	BRÓCOLIS	30 g	1 col. servir rasa	
	CENOURA COZIDA	40 g	1 col. servir rasa	
SOBRE-MESA	MAMÃO PICADO	170 g	1 fatia média	
CEIA	MINGAU DE AVEIA C/ LEITE DESNATADO	300 mL	1 copo	32 g
	BISCOITO INTEGRAL	24 g	4 unidades	

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
*Preparações sem adição de açúcar.

7.2 Dieta para doença renal crônica (DRC)

7.2.1 A doença renal crônica (DRC) consiste em lesão renal e perda lenta e progressiva de todas as funções do rim – glomerular, tubular e endócrina –, resultando na inabilidade dos rins em exercer suas funções básicas de excreção e manutenção da homeostase hidroeletrolítica do organismo. De acordo com a Sociedade Brasileira de Nefrologia, a DRC é classificada em cinco estágios, relativos ao nível de função renal, conforme mostra a Tabela 8.

ESTÁGIO	CLASSIFICAÇÃO	TFG (ml/min./1,73 m2)
G1	Dano renal, usualmente albuminúria (>30 mg/g ou >3 mg/mmol), com TFG >60 mL/min/1,73 m2	≥ 90
G2		60-89

Tabela 8 – Categorização da taxa de filtração glomerular na doença renal crônica

ESTÁGIO	CLASSIFICAÇÃO	TFG (ml/min./1,73 m2)
G3a		45-59
G3b		30-44
G4	Compreende variações mais baixas e progressivas da TFG	15-29
G5		< 15
G5D	Diálise	-

FONTE: ADAPTADO AO PROPOSTO POR BRASPEN, 2021.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.2.2 Outro aspecto importante a ser observado é a desnutrição em pacientes DRC, uma vez que seja um achado comum e está associado com perda de peso, à depleção energética e ao hipercatabolismo proteico. Quanto menor for a TFG (< 20 – 25mL/min), mais se evidenciam os sinais de comprometimento nutricional. Dois tipos de desnutrição estão presentes em pacientes DRC: a relacionada à uremia e aquela causada por atividade inflamatória.

7.2.3 Doença renal crônica não dialítica (DRC-ND) - tratamento conservador: O tratamento consiste em todas as medidas clínicas aplicadas, incluindo as modificações na dieta, que podem ser utilizadas para reduzir a velocidade de progressão da doença, reduzir os sintomas e prevenir complicações ligadas à doença renal crônica.

7.2.4 Objetivos: Controlar os sintomas associados à síndrome, como edema, hipoalbuminemia e dislipidemia, reduzir o risco de progressão para a insuficiência renal, diminuir a inflamação e manter as reservas nutricionais.

7.2.5 Características: A recomendação de energia é de 25-35 kcal/kg ao dia, para pacientes adultos, metabolicamente estáveis, baseado na idade, sexo, atividade física, estado nutricional, estágio da DRC e comorbidades associadas. Com relação às proteínas, a recomendação para adultos com DRC 3-5 é de 0,6-0,8 g/kg ao dia, com aporte energético adequado. A dieta com, aproximadamente 0,3 a 0,4 g/kg ao dia, de proteínas suplementadas, proteína com cetoanálogos ou aminoácidos essenciais, para pacientes com DRC G4-5, diminui o risco de falência renal, reduz proteinúria e pode ter efeitos benéficos sobre complicações metabólicas, sem causar prejuízos no estado nutricional. A consistência da dieta dependerá da aceitação do paciente. Já a recomendação de energia para idosos com DRC é de 25-35 kcal/kg ao dia e a de proteínas, para aqueles com DRC G4-5, é de 0,6-0,8 g/kg ao dia. A dieta muito baixa em proteína (0,3 g/kg ao dia), associada à suplementação com cetoanálogos, parece segura. A ingestão alimentar de fósforo deve ser ajustada para manter os níveis séricos do mineral dentro da normalidade para pacientes adultos com DRC G3-5D (Quadro 6 em anexo). Restrição deve ser indicada na presença de hiperfosfatemia persistente e progressiva e após a avaliação, também, de níveis séricos de cálcio e PTH. A ingestão alimentar de potássio, de forma prudente, deve ser ajustada para manter os níveis séricos dentro da normalidade. Importa destacar que, se o nível do potássio no sangue estiver alto, substituam-se frutas e vegetais que contêm alto teor de potássio por aqueles com baixo teor de potássio, conforme Quadro 7 em anexo. Recomenda-se a ingestão de sódio <2,3 g/dia, em conjunto com intervenções farmacológicas aplicáveis. São recomendados os probióticos e prebióticas, tendo em vista as alterações na microflora intestinal. Embora as proteínas de origem vegetal possam ter ação biológica positiva e possível benefício clínico para pacientes com DRC, as evidências são insuficientes para recomendar a substituição de proteínas animais por vegetais. Efeitos benéficos podem estar associados não somente ao tipo de proteína, mas ao padrão dietético, baseado em maior proporção de alimentos de origem vegetal.

7.2.6 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados, dentro da quantidade preconizada individualmente;
b) Grupo das frutas: frutas com baixo teor de potássio;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças com baixo teor de potássio;
d) Grupo das leguminosas: apenas o feijão-verde;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos com baixo teor de sódio; produtos sem recheios ou coberturas e com baixo teor de gordura e açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele; ovos cozidos, dentro da quantidade preconizada individualmente;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga sem sal em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: fruta, gelatina, geleia; preparações com leite e derivados, dentro da quantidade preconizada individualmente;
i) Grupo das bebidas: café, chá claro e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.2.7 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: frutas com alto teor de potássio e frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças com alto teor de potássio; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja, lentilha, leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos com alto teor de sódio e/ou fósforo; produtos com recheios ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar; farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes; aves com pele; ovos em excesso; charque, vísceras e carnes preparadas com excesso de gordura; frituras; alimentos ultra processados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas com alto teor de potássio; frutas em conservas e enlatadas; preparações com alto teor de fósforo;
i) Grupo das bebidas: café solúvel, chás escuros; bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais; suco de fruta com alto teor de potássio e água de coco;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas, molhos caseiros e industrializados.

7.2.8 Sugestão de cardápio – dieta geral com aproximadamente 70g de proteína para DRC-ND.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE (PL)	MED. CASEIRA
DESJEJUM	LEITE SOJA	200 mL	1 copo de 250 mL
	CAFÉ	100 mL	
	PÃO SEDA C/ RICOTA	50 g	1 unidade
		20 g	1 col. sopa
	MAÇÃ	90 g	1 unidade pequena
LANCHE	SUCO DA FRUTA	200 mL	1 copo de 200 mL
	SANDUÍCHE C/ RECHEIO DE FRANGO	150 g	1 unidade
ALMOÇO	FRANGO COZIDO	180 g	1 col. servir
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO VERDE	60 g	1 concha
	MACARRÃO SEM OVOS	45 g	½ pegador pinçado
	ALFACE ROXA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	CEBOLA	30 g	1 col. servir rasa
	AZEITE EXTRAVIRGEM	7 mL	1 col. sopa
	CENOURA COZIDA COM VAGEM	40 g	1 col. servir rasa
		60 g	2 col. servir
SOBREMESA	ABACAXI ASSADO COM CANELA	75 g	1 fatia média
LANCHE	CAFÉ	100 mL	1 copo de 100 mL
	TORRADA DE PÃO COM PATÊ DE ATUM	100 g	1 unidade pequena
		4 g	1 colher de chá
JANTAR	FILÉ DE PEIXE GRELHADO	200 g	½ file médio
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	PURÊ DE BATATA	80 g	1 col. Servir
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	MANGA	30 g	1 col. servir rasa
	ABOBRINHA REFOGADA	60 g	1 col. Servir
	COM CENOURA	40 g	1 col. servir rasa
SOBREMESA	MELANCIA	200 g	1 fatia média
CEIA	PAPA DE AVEIA C/ LEITE DE SOJA	300 g	1 unidade

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações com adição de açúcar

7.3 Doença renal crônica fase dialítica (DRC-G5D)

7.3.1 Quando a perda da capacidade de funcionamento dos rins está avançada, também definida como estágio 5, significando que os rins estão funcionando em uma faixa de filtração abaixo de 15ml/min, ou seja, com aproximadamente 15% de sua função normal, esses pacientes geralmente necessitam de algum tipo de terapia renal substitutiva (TRS), sendo as modalidades disponíveis: hemodiálise e diálise peritoneal. Na hemodiálise, o sangue do paciente é retirado do corpo, passado por uma máquina que filtra esse sangue. A máquina de diálise bombeia o sangue através de linhas até o filtro. O filtro da hemodiálise é o dialisador. O dialisador é composto de dois compartimentos separados por uma membrana semipermeável. Em um compartimento, flui o sangue e em outro flui o dialisato, que é a solução de diálise + água tratada purificada. Portanto, o sangue do paciente é retirado, filtrado fora do corpo e depois devolvido para o paciente. Já na diálise peritoneal, é utilizado um “filtro” já existente no nosso próprio organismo. Esse filtro é o peritônio, uma membrana que naturalmente recobre os órgãos abdominais e a parede abdominal. Diferente da hemodiálise, em que o sangue do paciente é retirado do corpo e passado por uma máquina, na diálise peritoneal o sangue é filtrado dentro do próprio corpo do paciente.

7.3.2 Objetivos: Manter um bom estado nutricional por meio de ingestão adequada de proteínas, energia, vitaminas e minerais, controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico pelo controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos, evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal por meio de equilíbrio do cálcio, fósforo, vitamina D e PTH, permitir ao paciente ingerir uma dieta palatável e atraente, que esteja o máximo possível de acordo com o seu estilo de vida.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.3.3 Características: A recomendação de energia é de 25-35 kcal/kg/dia para pacientes metabolicamente estáveis, baseado em idade, sexo, atividade física, estado nutricional, estágio da DRC e comorbidades associadas. Para adultos com DRC G5D, em hemodiálise (HD) ou diálise peritoneal (DP), a recomendação proteica é de 1,2 g/kg/dia, com ingestão energética adequada. A recomendação proteica para idosos com DRC G5D, em HD ou DP, é de 1,2-1,5 g/kg/dia. Quanto à substituição da proteína de origem animal por vegetal para pacientes com DRC, as evidências são insuficientes para recomendá-la.

7.3.4 A ingestão alimentar de fósforo deve ser ajustada para manter os níveis séricos do mineral dentro da normalidade para pacientes adultos com DRC G3-5D (Quadro 6 em anexo). Restrição deve ser indicada na presença de hiperfosfatemia persistente e progressiva, e após a avaliação, também, de níveis séricos de cálcio e PTH.

7.3.5 De maneira geral, recomenda-se que a ingestão de potássio seja inferior a 70 mEq/ dia (equivalente a 3 g/dia). As hortaliças, frutas, leguminosas e oleaginosas apresentam elevado teor de potássio. É importante destacar que o processo de cozimento em água das hortaliças e frutas promove perda significativa de potássio, aproximadamente 60% (Quadro 7 em anexo). Recomenda-se a ingestão de sódio < 2,3 g/dia, em conjunto com intervenções farmacológicas aplicáveis. São recomendados os probióticos e prebióticas, tendo em vista as alterações na microflora intestinal.

7.3.6 A recomendação de energia para gestantes com DRC G1-5 é de 35 kcal/kg/dia, com uso do peso pré-gestacional. Devem ser acrescentadas 85 kcal/dia no primeiro, 275 kcal/dia no segundo e 475 kcal/dia no terceiro trimestre de gestação. Para gestantes com DRC G5 em HD é de 25-35 kcal/kg/dia, e em DP, é de 25 kcal/kg/dia. A recomendação de proteína para gestantes com DRC G1-2 é semelhante à das mulheres saudáveis. Para DRC G3-4, a recomendação é de 0,6-0,8 g/kg/dia com 6-10 gadicionais de proteína, aminoácidos ou cetoanálogos. Para pacientes com DRC 5D, a recomendação é de 1,2 g/kg/dia para HD e 1,4 g/kg/dia para DP.

7.3.7 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados, dentro da quantidade preconizada individualmente;
b) Grupo das frutas: frutas com baixo teor de potássio;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças com baixo teor de potássio;
d) Grupo das leguminosas: apenas o feijão-verde;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos com baixo teor de sódio e/ou baixo teor de fósforo; produtos sem recheios ou coberturas e com baixo teor de gordura e açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos cozidos, dentro da quantidade preconizada individualmente;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga sem sal em pequena quantidade;
h) Grupo das sobremesas: fruta, gelatina, geleia; preparações com leite e derivados, dentro da quantidade preconizada individualmente;
i) Grupo das bebidas: café, chá claro e sucos natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.3.8 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: queijo curado, muçarela e coalho, com alto teor de sódio;
b) Grupo das frutas: frutas com alto teor de potássio; frutas em conservas e enlatadas;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

c) Grupo das hortaliças: hortaliças com alto teor de potássio; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja, lentilha, leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos com alto teor de sódio e/ou fósforo; produtos com recheios ou coberturas, com alto teor de gordura e açúcar; farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes; aves com pele; ovos em excesso; charque, vísceras, e carnes preparadas com excesso de gordura; frituras; alimentos ultra processados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: manteiga com sal, margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: frutas com alto teor de potássio; frutas em conservas e enlatadas, preparações com alto teor de fósforo;
i) Grupo das bebidas: café solúvel, chás escuros; bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais; preparações adoçadas com excesso de açúcar e água de coco;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas, molhos caseiros e industrializados.

7.3.9 Sugestão de cardápio – dieta geral para doença renal crônica fase dialítica

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE (PL)	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL C/ CAFÉ	200 mL	1 copo de 300mL
	CAFÉ	100 mL	
	CREPIOCA COM RECHEIO (30G)	100 g	1 unidade
	RICOTA	20 g	1 colher sopa
	MAÇÃ	90 g	1 unidade média
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTAS	300 ml	1 copo
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO	80 g	2 colheres servir rasa
	OVO COZIDO	60G	1 und
	ARROZ BRANCO	140 g	2 colheres servir rasa
	FEIJÃO VERDE	60 g	1 concha média
	MACARRÃO	80 g	1 pegador pinçado
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	PEPINO	50 g	1 pegador pin-çado
	MANGA	22 g	1 colher sopa
	BATATA SAUTÉ	50 g	1 colher servir
SOBREMESA	MELANCIA	200 g	1 fatia média
LANCHE	SUCO DE FRUTA	300 mL	1 copo
	CREPIOCA C/ RECHEIO DE FRANGO	25 g	4 unidades
JANTAR	PEIXE GRELHADO	200 g	1 unidade média
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FAROFA DE CUSCUZ C/ CHEIRO VERDE E CEBOLA	54 g	1 col. servir rasa
	ACELGA	20 g	1 pegador pin-çado
	TOMATE	30 g	2 col. servir rasa
	CEBOLA	10 g	1 col. Sopa
	CENOURA COZIDA	40 g	1 col. Servir
	CHUCHU COZIDO	60 g	3 col. Sopa
SOBREMESA	ABACAXI ASSADO COM CA-NELA	75 g	1 fatia média
CEIA	SUCO DA FRUTA AO LEITE	150 mL	1 copo
	BOLO FOFO	120 g	1 fatia

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações com adição de açúcar.

7.4 Dieta Hipercalórica e hiperproteica

7.4.1 É indicada para pacientes com necessidades aumentadas de proteínas e calorias, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras, pacientes desnutridos ou em risco nutricional ou pacientes que estejam com o estado imunológico baixo.

7.4.2 Objetivos: Recuperar o peso e manutenção da massa muscular, minimizar a resposta catabólica, maximizar a recuperação da desnutrição e a cicatrização de lesões.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.4.3 Características: Dieta hipercalórica, hiperglicídica, hiperprotéica (1,0 a 2,0 g/kg peso/dia) e normolipídica com aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as Proteína de Alto Valor Biológico (PAVB). A consistência é adequada à tolerância do paciente fracionada de 06 (seis) a 08 (oito) refeições para a dieta pastosa e em 06 (seis) refeições para a dieta geral, e com teor normal de fibras alimentares.

7.4.4 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite integral e derivados;
b) Grupo das frutas: todas;
c) Grupo das hortaliças: todas;
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: todos;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga;
h) Grupo das sobremesas: fruta, mel, doce, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, creme, mousse e manjar;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.4.5 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: frutas enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: leguminosas enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos com alto teor de gordura;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque; carnes preparadas com excesso de gordura; frituras; alimentos ultraprocessados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros – e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: preparações com excesso de gordura;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas, molhos caseiros e industrializados.

7.4.6 Sugestão de cardápio – Dieta Pastosa Heterogênea Hipercalórica e Hiperproteica

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	MINGAU DE CEREAL C/ MÓDULO PROTEICO	300 mL	1 copo
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA C/ MÓDULO PROTEICO	300 mL	1 copo
	OMELETE COM RECHEIO	100 g	1 unidade
ALMOÇO	CARNE MOÍDA	150 g	3 conchas pequenas rasas
	ARROZ PAPA	70 g	1 concha pequena cheia

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	SUFLÊ DE LEGUMES COM RECHEIO	50G	1 concha
	PURÊ DE BATATA	104 g	2 conchas pequenas rasas
	AZEITE	7 mL	1 col. sopa
SOBRE-MESA	MAMÃO AMASSADO	170 g	1 fatia média
COLAÇÃO	VITAMINA DE FRUTA C/ MÓDULO PROTEICO	250 mL	1 copo
	BISCOITO DOCE	25 g	5 unidades
JANTAR	FRANGO MOÍDO	120 g	3 conchas pequenas rasas
	ARROZ DE LEITE	70 g	1 concha pequena cheia
	CREME DE ESPINAFRE COM RICOTA	50 g	1 colher
	PURÊ DE CENOURA	104 g	2 conchas pequenas rasas
	AZEITE	7 mL	1 col. sopa
SOBRE-MESA	GELEIA	85 g	1 copinho
CEIA	MINGAU DE CEREAL	250 mL	1 copo
	BOLO DE LEITE	120 g	1 fatia

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações com adição de açúcar.

7.4.7 Sugestão de cardápio – dieta geral hipercalórica e hiperproteica*

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL COM CAFÉ	250 mL 50 mL	1 copo de 300 mL
	SANDUÍCHE DE QUEIJO	100 g 60G	2 unidades
	QUEIJO COALHO	60 g	1 fatia média
	CARTOLA COM QUEIJO E CANELA	150 g	1 fatia média
LANCHE	VITAMINA DE FRUTAS COM MÓDULO PROTEICO	300 g 50 g	1 copo 1 copinho de café
	TAPIOCA COM CREME DE FRANGO	120 G	1 unidade
ALMOÇO	STROGONOFF DE CARNE	180 g	2 conchas médias cheias
	ARROZ REFOGADO COM SELETA	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO CARIOCA	80 g	1 concha média cheia
	MACARRÃO ESPAGUETE	90 g	1 pegador pinçado

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	PEPINO	50 g	1 pegador pinçado
	ABACAXI	30 g	3 col. sopa
	BATATA SAUTÉ	50 g	1 col. servir
	AZEITE	7 mL	1 col. sopa
SOBRE-MESA	MOUSSE DE MARACUJÁ	140 g	1 unidade média
COLAÇÃO	VITAMINA DE ABACATE COM MÓ-DULO PROTEICO	300 mL	1 copo
	BISCOITO COM DOCE GOIABADA	25 g 10G	3 unidades 1 fatia peq
JANTAR	FRANGO AO MOLHO	180 g	2 col. servir
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	MACARRÃO	90 g	1 pegador pinçado
	ACELGA	20 g	2 col. servir rasa
	TOMATE	15 g	1 pegador
	PIMENTÃO AMARELO	20 g	2 rodelas
	BATATA DOCE	60 g	1 col. servir
	AZEITE	7 mL	1 col. sopa
SOBRE-MESA	ABACAXI	190 g	1 unidade fatia grande
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
*Preparações sem adição de açúcar.

7.5 Lesão por pressão (LPP)

7.5.1 É caracterizada como uma ferida originária da pressão de uma proeminência óssea contra o músculo e a pele, ou seja, tecidos moles, combinada ao cisalhamento.

7.5.2 As lesões ocorrem quando a pressão contra os tecidos moles é constante, impedindo que aconteça o fluxo sanguíneo normal na região afetada. A reduzida perfusão de tecidos acarretará isquemia, causando morte tecidual, podendo ser mais ou menos grave, dependendo do tempo e da pressão de exposição. A pressão pode ocorrer não apenas pela proeminência óssea, mas também devido à presença de dispositivos médicos ou a outros artefatos.

7.5.3 Estudos atuais mostraram que pacientes hospitalizados, com 60 anos ou mais, desnutridos ou em risco de desnutrição, apresentam um risco aumentado para desenvolver LP, pois estão susceptíveis a ter maior perda de massa muscular, alteração da regeneração tissular e cicatrização, redução na produção de colágeno, propiciando maior tempo de internação e de custos. A LPP pode ser classificada de acordo com o comprometimento tecidual, etiologia, tempo de cicatrização e características teciduais, podendo apresentar pele íntegra ou úlcera aberta.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.5.4 Objetivos: Promover a correção da desnutrição proteico calórica e a oferta adequada de micronutrientes, favorecer o processo de cicatrização e regeneração tecidual, contribuir para uma melhor qualidade de vida dos pacientes.

7.5.5 Características: O processo inflamatório aumenta o gasto energético e é responsável por alterações no apetite e no consumo alimentar do paciente portador de LPP, conduzindo-o à redução na ingestão energética. Desta forma, as recomendações de energia são elevadas, considerando que a prioridade na fase de cicatrização é a energia adequada fornecida por meio de carboidratos e gorduras, a fim de poupar proteínas para a estrutura celular e síntese de colágeno. As proteínas têm sua demanda aumentada, considerando que este também é um nutriente necessário requerido em todo o processo cicatricial (Quadro 12).

NUTRIENTES	RISCO DE LESÃO POR PRESSÃO	LPP INSTALADA
Calorias (paciente estável)	Desnutridos ou risco nutricional: 30- 35kcal/kg/dia	Desnutridos ou risco nutricional: 30-35kcal/kg/dia
Calorias (paciente crítico)	15-20kcal/kg/dia do 1º ao 3º dia; 25-30kcal/kg/dia após o 4º dia do paciente em recuperação.	15-20kcal/kg/dia do 1º ao 3º dia; 25-30kcal/kg/dia após o 4º dia do paciente em recuperação.
Calorias (paciente obeso)	11-14kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC entre 30 – 50 kg/m² 22-25kcal/kg/dia do peso ideal para pacientes com IMC entre >50 kg/m²	11-14kcal/kg/dia do peso real para pacientes com IMC entre 30 – 50 kg/m² 22-25kcal/kg/dia do peso ideal para pacientes com IMC entre >50 kg/m²
Proteínas	1,25 – 1,5 g de proteína/kg/dia Em paciente renais, avaliar a condição clínica	1,5 – 2g de proteína/kg/dia Em paciente renais, avaliar a condição clínica
Líquidos	1mL de líquidos/kcal/dia	1mL de líquidos/kcal/dia

Quadro 12 – Necessidades nutricionais na terapia nutricional na lesão por pressão
FONTE: ADAPTADO AO PROPOSTO PELA BRASPEN, 2022.

7.5.6 Alguns micronutrientes são considerados indispensáveis para a cicatrização. A vitamina C é necessária para a formação das fibras de colágeno, otimizando a absorção e a utilização do ferro. O ferro é um componente essencial de algumas metaloproteínas, além de participar da hidroxilação da prolina e lisina na síntese de colágeno. Os minerais (zinco, cobre e selênio) têm ação conjunta como antioxidante por meio da ativação da glutationa peroxidase. Esta combinação antioxidante é importante no processo cicatricial.

7.5.7 Por fim, a abordagem prioritária deve envolver a correção da desnutrição proteico- calórica e a oferta adequada de micronutrientes. Com o intuito de promover a qualidade de vida de tais pacientes, a intervenção nutricional deve ser iniciada logo aos primeiros sinais de alteração da pele, seja quanto à cor, temperatura ou umidade, prevenindo futuras úlceras ou impedindo a progressão para estágios mais avançados de danos tissulares.

7.5.8 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite integral e derivados;
b) Grupo das frutas: todas, dando preferência às ricas em vitamina C;
c) Grupo das hortaliças: todas;
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: todos;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga;
h) Grupo das sobremesas: frutas, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, creme, mousse, manjar e doces;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.5.9 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos preparados com recheios ou coberturas e com alto teor de gordura;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque e carnes preparadas com excesso de gordura; frituras; alimentos ultraprocessados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: preparações com excesso de açúcar e gordura;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e bebidas adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

7.5.10 Sugestão de cardápio – dieta geral hipercalórica e hiperproteica**

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	300 mL	1 copo de 300mL
	CAFÉ	50 mL	
	OMELETE	100 g	1 unidade pequena
	QUEIJO COALHO	60 g	1 fatia média
	MAÇÃ	90 g	1 unidade média
COLAÇÃO	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo
ALMOÇO	BIFE AO MOLHO	180 g	2 unidades médias
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS COM CALDO)	100 g	1 concha média cheia

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	MACARRÃO ESPAGUETE	80 g	1 pegador pinçado
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	PEPINO	50 g	1 pegador pinçado
	ABACAXI	30 g	3 col. Sopa
	BATATA SAUTÉ	50 g	1 col. servir
SOBREMESA	LARANJA	90 g	1 unidade pequena
LANCHE	VITAMINA DE FRUTA	300 mL	1 copo
	BISCOITO SALGADO	25 g	4 unidades
JANTAR	COXA DE FRANGO SEM PELE AS-SADA	250 g	2 unidades médias
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FAROFA DE CUSCUZ COM CHEIRO VERDE E CEBOLA	54 g	1 col. servir rasa
	ACELGA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	2 col. servir rasa
	CENOURA CRUA RALADA	12 g	1 col. sopa
	UVA PASSAS	16 g	1 pegador pinçado
	BATATA DOCE	70 g	1 col. servir rasa
SOBREMESA	TANGERINA	140 g	1 unidade
CEIA	PAPA DE AVEIA	300 mL	1 copo

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações adoçadas com açúcar.

7.6 Dieta laxativa

7.6.1 A constipação intestinal caracteriza-se pela presença de sintomas clássicos, como as fezes endurecidas, evacuações infrequentes, necessidade de esforço excessivo para evacuar, sensação de evacuação incompleta, tempo excessivo ou insucesso para evacuar. Pode ocorrer diminuição da frequência e do volume, com aumento da consistência fecal, devido ao prolongado tempo de trânsito no cólon antes da exposição. Embora a média de defecação seja de uma vez ao dia, pode ser considerado normal entre três vezes por semana e três vezes ao dia. Alguns fatores desencadeantes da constipação intestinal são o baixo consumo de fibras, distúrbios colônicos, distúrbios neurogênicos e distúrbios endócrinos.

7.6.2 Objetivos: Regular o trânsito intestinal, aumentar a ingestão de fibras, auxiliar no alívio dos sintomas da constipação, prevenindo uma piora clínica.

7.6.3 Características: Dieta normocalórica, normoproteica, normoglicídica e normolipídica, rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, como fibras alimentares, dando preferência às insolúveis. A fibra dietética pode atuar como laxante por meio de vários mecanismos, por exemplo, amolecendo e aumentando a massa fecal, na luz colônica. A pectina da fibra, que é digerida pelas bactérias colônicas, transforma-se em metabólitos, que contribuem para a ação laxante, promovendo o crescimento das bactérias colônicas, aumentando assim, a massa fecal.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.6.4 As fibras podem ser classificadas, quanto a sua solubilidade em água, em fibras solúveis e insolúveis. As fibras insolúveis aceleram o trânsito intestinal e aumentam o peso das fezes, contribuindo assim, para a redução do risco de doenças do trato gastrointestinal.

7.6.5 A quantidade de fibra recomendada é de 20 a 35 gramas por dia, ou de 10 a 13 g por 1000 Kcal para idosos, sendo que o aumento dessas deve ser gradual e a ingestão de líquidos aumentada. As principais fontes de fibras são as frutas, cereais, legumes, tubérculos e verduras. Em pacientes gravemente debilitados e que apresentem constipação induzida por opioides, o uso de fibras deve ser restringido a 5 a 10 g por dia, devido ao risco de obstrução intestinal.

7.6.6 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite integral e derivados;
b) Grupo das frutas: mamão, ameixa, manga, laranja e tangerina com bagaço, abacaxi com miolo, uva com casca, uva passas, abacate, melancia e outras;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças folhosas cruas; repolho, abóbora, abobrinha, macaxeira, batata-doce, pepino, quiabo, vagem e outros;
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos integrais e produtos preparados sem recheios ou coberturas;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais, creme de leite e manteiga;
h) Grupo das sobremesas: frutas, preparações ricas em fibras com ou sem leite;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas permitidas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.6.7 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: banana, maçã e pera sem casca; goiaba; frutas cozidas, frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos refinados; produtos preparados com recheios ou coberturas; farinha de mandioca.
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque e frituras; carnes preparadas com excesso de gordura; alimentos ultraprocessados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: banana, maçã e pera sem casca; goiaba; frutas cozidas, frutas em conservas e enlatadas e preparações com alto teor de gordura e açúcar;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados

7.6.8 Sugestão de cardápio – dieta geral laxativa

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	300 mL	1 copo de 250 mL
	CAFÉ	50 mL	
	PÃO INTEGRAL	50 g	2 fatias
	MANTEIGA	4 g	1 col.chá
	MAMÃO	100 g	1 fatia pequena
	LINHAÇA	9 g	1 col. sopa rasa
COLAÇÃO	BISCOITO INTEGRAL C/ PATÊ DE FRANGO	25 g	4 unidades
	SUCO DE MANGA	300 mL	1 copo
ALMOÇO	SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE ASSADA	250 g	2 unidades médias
	ARROZ INTEGRAL	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS COM CALDO)	100 g	1 concha média
	FAROFA DE CUSCUZ	54 g	1 col. servir rasa
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	PEPINO	50 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir
	ABÓBORA REFOGADA	70 g	2 col. servir
SOBREMESA	MELANCIA	200 g	1 fatia média
LANCHE	COQUETEL DE SUCO DE LARANJA AMEIXA PRETA SEM CAROÇO E MAMÃO	300 mL	1 copo de 200 mL
		20 g	2 unidades médias
		100 g	1 fatia pequena
JANTAR	PEIXE GRELHADO	200 g	2 filés médios
	ARROZ INTEGRAL	140 g	2 col. servir rasa
	MACARRÃO ESPAGUETE	80 g	1 pegador pinçado
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir
	CEBOLA	10 g	1 col. servir rasa
	UVA ROXA	32 g	1 col. sopa
	BATATA DOCE COZIDA	74 g	2 col. servir
SOBREMESA	TANGERINA	140 g	1 unidade
CEIA	MINGAU DE AVEIA	250 mL	1 copo

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações adoçadas com açúcar

7.7 Dieta constipante

7.7.1 O quadro diarreico ocorre quando há trânsito acelerado do conteúdo intestinal pelo intestino delgado, diminuição da digestão enzimática dos nutrientes, diminuição da absorção de líquidos e nutrientes e o aumento da secreção de fluidos para o TGI, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. A presença de alterações no volume, consistência e frequência das fezes é característico da diarreia aguda com o surgimento de fezes líquidas

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

e o aumento do número de evacuações, acompanhadas por uma perda excessiva de líquidos e eletrólitos, especialmente sódio e potássio.

7.7.2 Objetivos: Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, regular o trânsito intestinal, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

7.7.3 Características: A dieta deve ser normocalórica, normoproteica, normoglicídica e normolipídica; adequada em macro e micronutrientes, pobre em fibras insolúveis – celulose, hemicelulose, lignina; isenta de alimentos gases formadores, bem como isentos de lactose e sacarose; fracionada em 06 (seis) refeições diárias, com oferta aumentada de líquidos e eletrólitos, como água de coco (rica em potássio), suco de limão e caju, soro caseiro (para repor as perdas) e probióticos para recuperação da flora bacteriana depois da fase aguda.

7.7.4 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: leite sem lactose; leite de soja e derivados;
b) Grupos das frutas: maçã e pêra sem casca; goiaba sem casca e sem sementes; banana; suco de frutas – pêra, maçã, goiaba, caju e laranja lima;
c) Grupo das hortaliças: batata-inglesa, cenoura, chuchu – bem cozidos ou em forma de cremes ou purês e em sopas;
d) Grupo das leguminosas: nenhuma;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos refinados; produtos isentos de lactose e sacarose; produtos sem recheios e/ou coberturas e com baixo teor de gordura e sem adição de açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele; todos os assados, cozidos ou ensopados com baixa quantidade de gordura adicional; ovos, que podem ser cozidos, mexidos, moles, na forma de omeletes, ou ovos pochés;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem e óleos vegetais;
h) Grupo das sobremesas: frutas permitidas; geleia e gelatina diet; preparações isentas de glúten e/ou lactose e sem adição de açúcar;
i) Grupo das bebidas: chá, água de coco e sucos de pera, maçã, goiaba, caju ou laranja lima;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais;
k) Grupo dos edulcorantes: sacarina, ciclamato, aspartame, glicosídeos de esteviol (Estévia) e sucralose;

7.7.5 Alimentos evitados:

a) Grupo do leite e derivados: leite integral e derivados com lactose;
b) Grupo das frutas: mamão, ameixa, manga, laranja, tangerina, abacaxi, melão, uva, passas, coco, abacate, acerola, cajá, melancia, frutas gases formadoras, frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças fibrosas e folhosas cruas; hortaliças gases formadoras; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja, lentilha, leguminosas em conservas
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos integrais; produtos que contenham glúten e/ou lactose e com adição de açúcar; produtos preparados com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e/ou açúcar; farinha de mandioca;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque, vísceras e frituras; carnes preparadas com excesso de gordura; alimentos ultraprocessados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceo;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

g) Grupo das gorduras: margarina, manteiga, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: mamão, ameixa, manga, laranja, tangerina, abacaxi, melão, uva, passas, coco, abacate, acerola, cajá, melancia; frutas gases formadoras; frutas em conservas e enlatadas; preparações que contenham glúten e/ou lactose e preparações com alto teor de gordura e com adição de açúcar;
i) Grupo das bebidas: café, chá escuro; bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos industrializados; bebidas que contenham lactose e/ou glúten e bebidas adoçadas com açúcar;

7.7.6 Grupo dos condimentos e temperos: pimentas, molhos caseiros e industrializados. sugestão de cardápio – dieta branda constipante.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	LEITE S/LACTOSE	300 mL	1 copo
	PÃO SEDA	50 g	1 unidade
	MANTEIGA	4 g	1 colher de café
	MAÇÃ SEM CASCA	90 g	1 unidade média
COLAÇÃO	SUCO DA FRUTA	200 mL	1 copo
	CREPIOCA C/ RECHEIO DE FRANGO	150 g	1 unidade
ALMOÇO	CARNE BOVINA MAGRA COZIDA	180 g	02 bifes médio
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	PURÊ DE BATATA	80 g	1 col. servir
	CHUCHU COZIDO	40 g	1 col. servir rasa
	CENOURA COZIDA	60 g	1 col. servir rasa
SOBRE-MESA	BANANA	70 g	1 unidade média
LANCHE	SUCO DE CAJU	300 mL	1 copo
	BISCOITO SALGADO C/ PATÊ	25 g	4 unidades
JANTAR	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA	250 g	02 unidades pequenas
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	MACARRÃO	80 g	1 pegador pinçado
	CHUCHU COZIDO	45 g	1 col. servir rasa
	CENOURA COZIDA	45 g	1 col. servir rasa
SOBRE-MESA	PÊRA SEM CASCA	120 g	1 unidade média
CEIA	MINGAU DE AVEIA	250 mL	1 copo

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
*Preparações sem adição de açúcar.

7.8 Dieta Isenta de Glúten

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.8.1 O glúten é uma fração de peptídeo encontrada principalmente no trigo, centeio, cevada, malte e aveia, de alta complexidade, que se divide em quatro classes de proteínas, sendo a gliadina a mais alergênica. Em algumas situações, a restrição dietética do glúten deve ser contínua e permanente, como na doença celíaca, que é uma doença autoimune, onde as próprias células de defesa imunológica agridem as células do organismo, causando um processo inflamatório, que leva à atrofia das vilosidades intestinais, diminuindo a absorção de nutrientes. Em outros casos, como nas doenças inflamatórias intestinais (DII), essa restrição é transitória, até que o estado clínico do paciente se estabilize. Assim, a dietoterapia é indicada para pacientes que apresentam doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten.

7.8.2 Objetivos: Manter a função absortiva do trato gastrointestinal, reduzir a sintomatologia intestinal associada à ingestão de glúten e prevenir as possíveis deficiências nutricionais decorrentes da má absorção dos nutrientes, estruturar as microvilosidades, melhorar o estado nutricional.

7.8.3 Características: A dieta deve ser normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica; excluir os alimentos que contenham na sua composição o glúten – trigo, aveia, centeio, cevada e malte, subproduto da cevada; fracionada em 06 (seis) refeições por dia, adequada em macro e micronutrientes, havendo a necessidade de reposição dos minerais (magnésio e cálcio) e das vitaminas (A, B, E e K). Se ocorrer hipoalbuminemia, corrigir com dieta hiperproteica (1,5 g/kg). O manejo nutricional adequado previne ou melhora as manifestações clínicas típicas da Doença Celíaca, como sintomas gastrintestinais de má absorção, como diarreia, esteatorreia, distensão abdominal, diminuição da musculatura glútea, perda de peso e deficiência de nutrientes ou vitaminas.

7.8.4 Após o diagnóstico e o início imediato da dieta isenta de glúten, é necessário um maior aporte energético e proteico, particularmente em situações que envolvam uma perda de peso significativa e deficiências nutricionais em decorrência de má absorção. Na maioria dos pacientes, um período de 6 meses é suficiente para a melhora do estado nutricional.

7.8.5 As faixas de distribuição aceitáveis de macronutrientes são as mesmas indicadas para indivíduos saudáveis, com valores para gordura e carboidratos estimados entre 20 a 35% e 45 a 65%, respectivamente, como percentual de valor energético total para adultos. No caso da proteína, foi estabelecida em torno de 10 a 35% para complementar 100% em relação aos valores de gordura e carboidratos. As recomendações nutricionais de fibra são em torno de 25 a 35 g/dia.

7.8.6 Alimentos indicados

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados;
b) Grupo das frutas: todas;
c) Grupo das hortaliças: todas;
d) Grupo das leguminosas: todas, desde que colocadas de molho para redução dos gases;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos isentos de glúten – farinha de arroz, amido de milho (tipo Maizena®), fubá, farinha de mandioca, fécula de batata, farinha de soja, polvilho, araruta, flocos de arroz e milho –, e produtos preparados sem recheios ou coberturas e com baixo teor de gordura;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

h) Grupo das sobremesas: frutas e preparações que contenham ingredientes isentos de glúten;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.8.7 Alimentos evitados

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: frutas gases formadoras em excesso; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças gases formadoras em excesso; hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja, lentilha em excesso, leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos que contenham glúten; produtos com recheios ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque e carnes preparadas com ingredientes não permitidos, como trigo, centeio e cevada – suflês, cremes e carnes à dorê ou à milanesa –, com excesso de gordura; frituras; alimentos ultraprocessados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: preparações que contenham ingredientes com glúten;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos industrializados e bebidas que contenham glúten;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas, molhos caseiros e industrializados.

7.8.8 Sugestão de cardápio – dieta geral isenta de glúten

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	250 mL	1 copo de 300mL
	CAFÉ	50 mL	
	CREPIOCA COM RECHEIO	120 g	1 unidade
	OVO	50 g	1 unidade
	FRUTA	100 g	1 fatia pequena
COLAÇÃO	CAFÉ	200 ml	1 copo de 200mL
	OMELETE COM RECHEIO	100 g	1 unidade
ALMOÇO	BIFE DE CARNE BOVINA MAGRA	180 g	2 bifes pequenos
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS C/ CALDO)	90 g	1 concha média
	FAROFA DE CUSCUZ	35 g	1 col. servir rasa

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir
	CEBOLA	10 g	1 col. servir rasa
	UVA ROXA	32 g	1 col. sopa
	AZEITE EXTRAVIRGEM	7 mL	1 col. de sopa
	CHUCHU COZIDO	45 g	1 col. servir rasa
	CENOURA COZIDA	45 g	1 col. servir rasa
SOBRE-MESA	BANANA	70 g	1 unidade média
LANCHE	SUCO DE CAJU	300 mL	1 copo
	CREPIOCA COM RECHEIO	120 g	1 unidade
JANTAR	PEIXE GRELHADO	200 g	2 filés médio
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	MACARRÃO DE ARROZ	80 g	1 pegador
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	PEPINO	50 g	1 pegador pinçado
	ABÓBORA REFOGADA	70 g	2 col. servir
SOBRE-MESA	TANGERINA	140 g	1 unidade
CEIA	MINGAU DE ARROZ	300 mL	1 copo

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações com adição de açúcar.

7.9 Intolerância à lactose

7.9.1 É uma desordem metabólica causada pela ausência ou deficiência da enzima lactase. Quando não há enzima suficiente para realizar a digestão, a lactose permanece no intestino e é fermentada no cólon, ocasionando alguns desconfortos gastrointestinais, como dores abdominais, gases, diarreia, constipação, distensão abdominal, arrotos, náusea e cólica, que são iniciados geralmente entre 30 minutos até duas horas após a ingestão de alimentos que contenham lactose. A gravidade dos sintomas depende da quantidade de lactose ingerida e da quantidade que o organismo tolera.

7.9.2 Objetivos: Minimizar os sintomas gastrointestinais, melhorar a aceitação alimentar, ofertar os nutrientes adequadamente.

7.9.3 Características: A conduta nutricional na intolerância à lactose tem como principal recomendação uma dieta livre de laticínios, bem como outros alimentos que possam conter lactose.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

7.9.4 Alimentos indicados

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados isentos de lactose;
b) Grupo das frutas: todas;
c) Grupo das hortaliças: todas;
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos isentos de lactose;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem e óleos vegetais;
h) Grupo das sobremesas: frutas e preparações isentas de lactose;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: temperos naturais.

7.9.5 Alimentos evitados

a) Grupo do leite e derivados: leite e derivados com lactose;
b) Grupo das frutas: frutas gases formadoras em excesso; frutas em conservas e enlatadas;
c) Grupo das hortaliças: hortaliças gases formadoras em excesso e hortaliças em conservas e enlatadas;
d) Grupo das leguminosas: feijão, grão-de-bico, soja; lentilha em excesso; leguminosas em conservas e enlatadas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos que contenham lactose; produtos preparados com recheios e/ou coberturas, com alto teor de gordura e açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque e carnes preparadas com excesso de gordura; frituras; alimentos ultraprocessados – salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros –, e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: manteiga, margarina, bacon, creme de leite, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: preparações que contenham ingredientes com lactose;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com alto teor de açúcar; preparações que contenham lactose;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas, molhos caseiros e industrializados.

7.9.6 Sugestão de cardápio – dieta geral sem lactose

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE (PL)	MEDIDA CASEIRA
DESJEJUM	LEITE SEM LACTOSE	300 mL	1 copo de 250 mL
	C/ CAFÉ	100 mL	
	TAPIOCA COM RECHEIO (30G)	100 g	1 unidade
	OVO MEXIDO	50 g	1 unidade
	MAMÃO	170 g	1 fatia média
COLAÇÃO	IOGURTE SEM LACTOSE	200 g	1 copo de 200 mL
ALMOÇO	BIFE AO MOLHO	180 g	1 unidade média
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	FEIJÃO COM CALDO	90 g	1 concha média cheia
	MACARRÃO	90 g	1 pegador pinçado
	ALFACE AMERICANA	15 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	2 col. sopa
	UVA ITÁLIA	24 g	3 unidades
SOBRE-MESA	BANANA	60 g	1 unidade pequena
LANCHE	CREPIOCA	1 UNIDADE	1 copo
JANTAR	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADO	250 g	2 unidades pequenas
	ARROZ BRANCO	140 g	2 col. servir rasa
	FAROFA DE CUSCUZ	35 g	1 col. servir rasa
	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	ABACAXI	30 g	3 col. sopa
	CENOURA COZIDA	50 g	2 col. sopa
	CHUCHU COZIDO	60 g	3 col. sopa
SOBRE-MESA	LARANJA	90 g	1 und
CEIA	MINGAU DE CEREAL COM LEITE SEM LACTOSE	300 mL	1 copo de 300 mL

FONTE: CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HGCC, 2023.
**Preparações adoçadas com açúcar.

7.10 Dieta Hipossódica

7.10.1 Indicação: Dieta sem alteração de consistência e sem sal. Destina-se ao paciente cuja condição clínica não exige modificação de consistência mas preparados sem acréscimo de sal ou alimentos processados como enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos. Deve-se usar apenas temperos naturais.

7.10.2 Objetivo: Manter o estado nutricional de pacientes e evitar utilização de sal.

7.10.3 Características: É uma dieta adequada em macro e micronutrientes, fracionada em 06 (seis) refeições diárias, consistência normal, normoglicídica, hipossódica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa; VCT de 2.300 a 2.500 Kcal/dia, sendo 85 a 105 g de proteína/dia.

7.10.4 Fornecer 2 sachês de sal (1g cada) por dia nas refeições do almoço e jantar, a cada paciente.

7.10.5 Alimentos indicados:

a) Grupo do leite e derivados: todos;
b) Grupo das frutas: todas;
c) Grupo das hortaliças: todas**;**
d) Grupo das leguminosas: todas;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: todos;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4280
PBSAUDE

f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos;
g) Grupo das gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais, creme de leite e manteiga;
h) Grupo das sobremesas: frutas, sorvete caseiro, geleia, gelatina, pudim, flan, mousse, manjar e doces;
i) Grupo das bebidas: café, chá, água de coco e suco natural de frutas;
j) Grupo dos condimentos e temperos: molhos caseiros, ervas frescas e secas.

7.10.6 Alimentos evitados

a) Grupo do leite e derivados: nenhum;
b) Grupo das frutas: nenhuma;
c) Grupo das hortaliças: nenhuma;
d) Grupo das leguminosas: nenhuma;
e) Grupo dos produtos de panificação, cereais e massas: produtos preparados com recheios e/ou coberturas e com alto teor de gordura e açúcar;
f) Grupo das carnes, aves, peixes e ovos: carnes e peixes gordurosos; aves com pele; charque, e frituras; carnes preparadas com excesso de gordura; alimentos ultraprocessados (salsicha, linguiça, bacon, carne enlatada, presunto, salame, mortadela e outros) e crustáceos;
g) Grupo das gorduras: margarina, bacon, gordura hidrogenada e azeite de dendê;
h) Grupo das sobremesas: preparações com excesso de açúcar e gordura;
i) Grupo das bebidas: bebidas gaseificadas e/ou à base de cola; achocolatados; sucos artificiais e preparações adoçadas com excesso de açúcar;
j) Grupo dos condimentos e temperos: pimentas e temperos industrializados.

7.10.7 Sugestão de cardápio – dieta hipossódica

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MED. CASEIRA
DESJEJUM	LEITE INTEGRAL	200 ml	1 copo de 250 mL
	CAFÉ	200 mL	
	PÃO FRANCÊS	50 g	1 unidade
	QUEIJO COALHO SEM SAL	60 g	1 fatia média
	MAÇÃ IN NATURA	90 g	1 unidade média
COLAÇÃO	SALADA DE FRUTA	180 g	1 copo de 180ml
	BOLO FOFO	100g	1 fatia
	TORRADAS DE PÃO	50 g	5 unidades
	IOGURTE	180 ml	1 copo
ALMOÇO	FILÉ DE FRANGO EMPANADO (SEM SAL)	120 g	2 unidades médias
	ARROZ BRANCO (SEM SAL)	140 g	2 col. servir rasa
	FEIJÃO CARIOCA (GRÃOS C/ CALDO)	100 g	1 concha média cheia
	MACARRÃO ESPAGUETE/PARAFUSO (SEM SAL)	80 g	1 pegador pinçado

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	ALFACE AMERICANA	20 g	1 pegador pinçado
	TOMATE	30 g	1 col. servir rasa
	PEPINO	50 g	1 pegador pinçado
	ABACAXI	30 g	3 col. sopa
	BATATA SAUTÉ	50 g	1 col. servir
	SACHÊ DE SAL	1 g	1 unidade
SOBRE-MESA	MELANCIA	200 g	1 fatia média
BEBIDA	SUCO DE FRUTA	200 ml	1 copo
LANCHE	SUCO DE FRUTA	250 mL	1 copo
	BISCOITO DOCE	25 g	4 unidades
	PATÊ DE FRANGO SEM SAL	20 g	2 col. sopa
JANTAR	BIFE AO MOLHO (SEM SAL)	180 g	2 unidades médias
	BATATA DOCE (SEM SAL)	70 g	1 col. servir rasa
	FAROFA DE CUSCUZ C/ CHEIRO VERDE E CEBOLA (SEM SAL)	70 g	1 col. servir rasa
	CANJA (SEM SAL)	200 g	2 conchas médias
	SACHÊ DE SAL	1 g	1 unidade
BEBIDA	CAFÉ	180 ml	1 copo
CEIA	MINGAU DE CEREAL	300 mL	1 copo

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4282
PBSAUDE

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA
OPÇÕES DE CARDÁPIO FUNCIONÁRIOS
(CARDÁPIO QUANTITATIVO (PER CAPITA) DE ACOMPANHANTES, MÉDICOS E FUNCIONÁRIOS)

1. DESJEJUM:

a) CAFÉ – 200 ML
b) LEITE INTEGRAL EM PÓ – 25G
c) PÃO FRANCÊS (50G) OU PÃO DE FORMA (50G - 2 FATIAS) OU PÃO SEDA (50G) + QUEIJO MUSSARELA (60G) OU QUEIJO COALHO 640G) OU OVOS FRITOS OU COZIDO OU MEXIDOS (50G – 2 UNIDADES) OU TAPIOCA COM QUEIJO COALHO (80G DE TAPIOCA + 60G DE QUEIJO) = 1 UNIDADE OU CUSCUZ COM OVOS (80G DE CUSCUZ + 2 OVOS) = 1 UNIDADE OU CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (80G DE CUSCUZ + 100G DE CARNE MOÍDA) = 1 UNIDADE OU OUTRA PREPARAÇÃO APROVADA PELA CONTRATANTE.
d) SUCO DE POLPA (POLPA DE GRAVIOLA OU DE GOIABA OU DE UVA OU DE CAJÚ OU DE ACEROLA OU DE MANGA OU DE CAJÁ – 100 G – 1 COPO DE 200ML) OU SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MELÃO, MANGA, LARANJA, MAÇÃ, UVA, BANANA, ABACAXI – 200G).

2. ALMOÇO

a) 2 TIPOS DE SALADA CRUA (TOMATE, CEBOLA, CENOURA, BETERRABA, ACELGA, PEPINO, MILHO VERDE E ERVILHA – 60G OU 120G) OU LEGUMES AO VAPOR (80G).
b) 2 TIPOS DE PROTEÍNA (FRANGO, COXA E SOBRECOXA (250g), PEIXE (220g), CARNE VERMELHA, LOMBO SUÍNO, BISTECA SUÍNA – 180G) – VIDE TABELA 1 OU PREPARAÇÕES ESPECIAIS (1X NA SEMANA) VIDE TABELA 5A.
c) 2 TIPOS DE ARROZ: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 (120G) – VIDE TABELA 2A
d) MACARRÃO PARAFUSO OU ESPAGUETE (80G) – VIDE TABELA 3A
e) GUARNIÇÕES (120G) – VIDE TABELA 4A
f) FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 OU FEIJÃO PRETO TIPO 1 OU FEIJÃO MACASSÁ OU FAVA RAJADA (150G).
g) SUCO DE POLPA (POLPA DE GRAVIOLA OU DE GOIABA OU DE UVA OU DE CAJÚ OU DE ACEROLA OU DE MANGA OU DE CAJÁ – 100 G – 1 COPO DE 200ML)
h) FRUTAS (MELANCIA, MELÃO, MAMÃO, LARANJA, ABACAXI – 200G) OU SOBREMESA (100G) –GELATINA COM SABOR OU DELÍCIA DE ABACAXI OU MOUSSE DE LIMÃO OU MOUSSE DE CHOCOLATE OU QUENGA DE COCO OU MANJAR DOS DEUSES OU OUTRA PREPARAÇÃO APROVADA PELO CONTRATANTE).

TABELA 1A – PROTEÍNAS

PROTEÍNA	*PORÇÃO*

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

FRANGO PORÇÃO	200G
FRANGO AO MOLHO DE TOMATE	200G
FRANGO ASSADO ACEBOLADO	200G
STROGONOFF DE FRANGO	200G
COXAS E SOBRECOXA ASSADAS	250G
FILÉ DE FRANGO EMPANADO	200G
PEIXES (PESCADA BRANCA E AMARELA)	PORÇÃO
PEIXE EMPANADO FRITO	200G
PEIXE ASSADO COM BATATAS	200G
MOQUECA DE PEIXE	200G
PEIXE AO MOLHO BRANCO	200G
CARNE BOVINA (COXÃO MOLE, ACÉM, CUPIM, CARNE DE SOL, ALCATRA)	200G
PORÇÃO CARNE ASSADA ACEBOLADA	200G
LOMBO AO MOLHO MADEIRA	200G
STROGONOFF DE CARNE	200G
CARNE AO MOLHO BARBECUE	200G
ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE	200G
CUPIM ASSADO	200G
CARNE DE SOL ACEBOLADA	200G
CARNE SUÍNA (LOMBO SUÍNO E BISTECA SUÍNA)	PORÇÃO
BISTECA ASSADA	200G
LOMBO AO MOLHO BECHAMEL	200G

TABELA 2A – ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

ARROZ	*PORÇÃO 120G*
ARROZ REFOGADO COM CENOURA OU BRÓCOLIS	120G
ARROZ BRANCO COM MILHO VERDE E ERVILHA	120G

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PBSAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

ARROZ REFOGADO COM COUVE-FLOR	120G
ARROZ CREMOSO	120G
ARROZ A GREGA	120G

TABELA 3A – MACARRÃO

MACARRÃO (ESPAGUETE E PARAFUSO)	*PORÇÃO 120G*
MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE	120G
MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	120G
MACARRÃO AO MOLHO BRANCO	120G
MACARRÃO ALFREDO	120G

TABELA 4A – GUARNIÇÕES

GUARNIÇÕES	*PORÇÃO*
SUFLÊ DE QUEIJO, CHUCHU E LEGUMES	100G
PURÊ DE BATATAS	60G
BATATA CREMOSA AO MOLHO BRANCO	80G
CHIPS BATATA DOCE/INGLESA	80G
CEBOLA CARAMELIZADA	50G
CEBOLA EMPANADA	50G
COUVE-FLOR GRATINADO	80G

TABELA 5A – PREPARAÇÕES ESPECIAIS

PREPARAÇÕES ESPECIAIS	*PORÇÃO*
FEIJOADA	200G
FAVADA	200G
RUBACÃO	150G
RISOTO DE FRANGO OU CARNE	120G
ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL	120G
PIRÃO DE CARNE OU PEIXE COM LEGUMES AO VAPOR	120G

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PBSAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

ARRUMADINHO DE FEIJÃO MACASSAR	120G
PANQUECA DE CARNE OU FRANGO	120G

2.1 A CONTRATADA deverá servir preparações especiais 1 (uma) vez por semana como guarnição, sejam as preparações dos itens mencionados nas tabelas acima ou outras preparações que estejam alinhadas com o CONTRATANTE.

3. LANCHE DA TARDE **(OBS: O que está de azul para ser avaliado se vai ser retirado)**

a) BOLO – 120G OU CACHORRO QUENTE PÃO DE 50G E CARNE MOÍDA 60G (1X POR SEMANA) OU PÃO COM PATÊ DE FRANGO OU ATUM OU EMPADÃO DE FRANGO OU ARROZ DOCE 150G OU MUGUNZÁ 150G, BRUSQUETA (TORRADA - 2 UND , TOMATE - 2 FATIAS , QUEIJO “60G” E ORÉGANO) , TAPIOCA “100G” COM QUEIJO MUSSARELA OU COALHO “ 60G” OU FRANGO “60G” , QUEIJO QUENTE - 1 UND (PÃO DE FORMA - 2 50G + QUEIJO MUSSARELA OU COALHO” - 60G” , CARTOLA - 1 UND BANANA - 1 UND (BANANA PRATA - 1 UND + AÇÚCAR - 1 COLHER DE SOPA “20G” + QUEIJO COALHO - 1 FATIA M “ 60G” + CANELA - 1 COLHER DE SOPA
b) SUCO DE POLPA OU DE FRUTA (POLPA DE GRAVIOLA OU DE GOIABA OU DE UVA OU DE CAJÁ – 100G – 1 COPO DE 200ML) OU CAFÉ 100ML.

4. JANTAR
a) SOPA (250ML) – VIDE TABELA 1B.
b) TUBÉRCULOS (INHAME, MACAXEIRA E BATATA DOCE – 200G)
c) 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTO/GUARNIÇÃO (100G)
d) 2 TIPOS DE PROTEÍNA (FRANGO, COXA E SOBRECOXA, PEIXE, CARNE VERMELHA, LOMBO SUÍNO, BISTECA SUÍNA – 150G) – VIDE TABELA 2B.
e) CAFÉ – (250 ML)
f) LEITE INTEGRAL EM PÓ – (25G)
g) CHÁ – (ERVA DOCE, ERVA CIDREIRA, CAMOMILA, BOLDO OU ALECRIM - 150 ML).
h) SUCO POLPA FRUTAS (200ml)

TABELA 1B – SOPAS

SOPAS	*PORÇÃO*
SOPA DE FEIJÃO	250ML
SOPA DE PEIXE	1.250ML
SOPA DE CARNE	250ML
CANJA DE GALINHA	250ML

TABELA 2B – PROTEÍNAS

PROTEÍNAS	*PORÇÃO*
FRANGO AO MOLHO DE TOMATE	200G

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

FRANGO ASSADO ACEBOLADO	200G
STROGONOFF DE FRANGO	200G
COXA E SOBRECOXA ASSADAS	200G
FILÉ DE FRANGO EMPANADO	200G
PEIXES (PESCADA BRANCA E AMARELA)	200G
PEIXE EMPANADO FRITO	200G
PEIXE ASSADO COM BATATAS	200G
MOQUECA DE PEIXE	200G
PEIXE AO MOLHO BRANCO	200G
CARNE BOVINA (COXÃO MOLE, ACÉM, CUPIM, CARNE DE SOL, ALCATRA)	200G
PORÇÃO CARNE ASSADA ACEBOLADA	200G
LOMBO AO MOLHO MADEIRA	200G
STROGONOFF DE CARNE	200G
CARNE AO MOLHO BARBECUE	200G
ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE	200G
CUPIM ASSADO	200G
CARNE DE SOL ACEBOLADA	200G
CARNE SUÍNA (LOMBO SUÍNO E BISTECA SUÍNA)	200G
BISTECA ASSADA	200G
LOMBO AO MOLHO BECHAMEL	200G

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4287
PBSAUDE

ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA
DESCRITIVO DE ESPECIFICAÇÕES DOS DESCARTÁVEIS

1. Os materiais descartáveis utilizados na distribuição de refeições destinadas à coletividade enferma e aos acompanhantes, servidos no leito, também serão utilizados nos setores fechados que dispõem de copa para os funcionários e para a Direção. A solicitação deverá ser feita pelo fiscal do contrato ou pela Direção.

2. Os materiais descartáveis utilizados incluem marmitex de isopor com três divisórias, garfos, facas, colheres e potes para sobremesa.

2.1. DIETA LIVRE OU BRANDA OU PARA ACOMPANHANTE

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de talheres descartáveis
	Prato ou bandeja TÉRMICA em material descartável e resistente com divisórias*
	Pote plástico, descartável e resistente para salada ou sobremesa**
	Copo com tampa com capacidade de 250 mL Cumbuca descartável para saladas / frutas/sobremesas Guardanapo
Lanche manhã, tarde e noturno	Etiqueta para identificação
	Guardanapo
	Prato descartável para lanche**
	Copo com tampa 250 ml Cumbuca descartável para saladas / frutas/sobremesas

*De acordo com cardápio (5, 4 ou 3 divisórias);
** de acordo com cardápio.

2.2 DIETA PASTOSA E LÍQUIDA PASTOSA

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de talheres descartáveis
	Prato térmico com divisórias e tampa*
	Copo térmico com tampa com capacidade de 250 ml Copo térmico descartável 200ml Recipiente para sobremesa Cumbuca descartáveis para saladas/frutas/sobremesa
Lanche manhã, tarde e noturno	Etiqueta para identificação
	Guardanapo
	Canudo dobrável e embalado**
	Copo com tampa 250 ml Copo térmico com tampa 250mk Pratos rasos com talheres Cumbucas descartáveis

*De acordo com cardápio (5, 4 ou 3 divisórias);
**Quando solicitado.

2.3 DIETAS LÍQUIDAS

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de colher descartável com guardanapo
	Canudo dobrável e embalado
	Cumbuca térmico com tampa 250ml*

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	Copo com tampa descartável 250ml
Lanche manhã, tarde e noturno	Etiqueta para identificação
	Canudo dobrável e embalado
	Copo com tampa 250 ml

*De acordo com cardápio.

3. MATERIAIS DESCARTÁVEIS UTILIZADOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DA COLETIVIDADE SADIA (ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS)

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Guardanapo
	Saco plástico transparente para talheres
	Copo descartável com tampa ou prato para sobremesa*
	Copo descartável sem tampa para líquidos quentes ou frios 200ml Pratos rasos ou cumbucas descartáveis Quentinhas com três divisórias e tampa térmico descartável

*Utensílios descartáveis variados conforme cardápio.

4. DESCRITIVO DOS DESCARTÁVEIS PARA COLETIVIDADE ENFERMA, SADIA e Funcionários dos Setores Fechados e direção

ITEM	DESCRITIVO
Canudo descartável	Descartável, tipo bicão, largo, dobrável, para servir dietas líquidas com dimensões de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm, embalado individualmente.
Copo capacidade 50 ml	Copo de plástico resistente, transparente ou branco, para líquido com capacidade de 50 ml.
Copo plástico com tampa	Copo de plástico resistente com tampa para líquido, transparente ou branco, corpo frisado, bordas arredondadas, não tóxico, atender rigorosamente à norma da ABNT NBR 14865/2002 – copos plásticos descartáveis. Com capacidade de 250 e 100mL, conforme cardápio
Copo plástico sem tampa	Copo de plástico resistente com tampa para líquido, transparente ou branco, corpo frisado, bordas arredondadas, não tóxico, atender rigorosamente à norma da ABNT NBR 14865/2002 – copos plásticos descartáveis. Com capacidade aproximada de 200mL.
Copo com tampa	Copo com tampa descartável resistente e que permita manutenção de temperatura adequada para distribuição de refeições, para os líquidos quentes e frios com capacidade: 240 ml e 300ml para a coletividade enferma. As capacidades poderão sofrer uma variação de 20 ml para mais e menos da capacidade especificada.
Marmita Regular de Isopor 3 divisórias	Marmita descartável resistente 3 divisórias e que permita manutenção de temperatura adequada para distribuição de refeições, redonda para líquidos quentes com capacidade: 900ml;
Etiqueta de identificação	Etiqueta autoadesiva e impermeável contendo todas as informações descritas no TR e em modelo aprovado pela CONTRATANTE.
Guardanapo	Guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, características, adicionais macios e absorventes.
Kit de colher descartável	Kit contendo: Colher descartável para sopa, cor branca, resistente e guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	tipo folha simples, macio e absorvente, embalados em saco plástico transparente e fechado.
Kit de talheres descartáveis	Kit contendo: Garfo, faca e colher descartáveis, cor branca ou transparente, resistentes; e guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, macio e absorvente, embalados em saco plástico transparente e fechado.
Prato para lanche ou sobremesa	Prato plástico descartável para sobremesa, dimensões conforme cardápio.
Prato ou bandeja, descartável resistente com divisórias	Prato ou bandeja descartável resistente, retangular e que permita manutenção de temperatura adequada para distribuição de refeições. Peça contendo tampa com recipiente de acondicionamento de alimentos com 5, 4 ou 3 divisórias, conforme cardápio.
Pote plástico descartável	Pote plástico, descartável e resistente com tampa e capacidade conforme o cardápio, para porcionamento de saladas.
Saco Plástico	Saco plástico transparente para acondicionar talheres medindo aproximadamente 6cmx23cm.
Marmita descartável resistente redonda com tampa	Marmita descartável resistente, redonda e que permita manutenção de temperatura adequada para distribuição de refeições. Peça contendo tampa com recipiente de acondicionamento de alimentos sem divisórias 900ml.

5. DESCARTÁVEIS PARA USO EM TODAS REFEIÇÕES

5.1. Itens a serem utilizados para no pré-preparo, preparo e distribuição de refeições para coletividade enferma e sadia.

ITEM
Pano Multiuso tipo Cross hatch
Filme plástico atóxico
Luva descartável de vinil
Máscara descartável
Papel alumínio
Papel manteiga
Papel toalha não reciclável
Saco plástico esterilizado p/ amostras alimentos
Touca descartável
Saco para talheres
Copos descartáveis 50ml,180ml, 200ml, 300ml
Canudos dobráveis e embalados individualmente
Palitos descartáveis e embalados individualmente
Guardanapos embalados individualmente

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4290
PBSAUDE

ANEXO VI DO TERMO DE REFERÊNCIA
DESCRITIVO DE ESPECIFICAÇÕES DE INSUMOS DE HOTELARIA

1. Itens a serem utilizados na distribuição de refeições para coletividade enferma, conforme liberação do nutricionista

ITEM
Sachê de açúcar 5g
Sachê de adoçante 0,8g
Sachê de sal 1g
Sachê de margarina 10g

ANEXO VII DO TERMO DE REFERÊNCIA
DESCRITIVO DA QUANTIDADE MENSAL E ANUAL POR REFEIÇÃO PARA ESTRUTURAÇÃO DA PROPOSTA

LOTE A - HMDJMP						
FUNCIONÁRIOS, ESTAGIÁRIOS, RESIDENTES, ACOMPANHANTES						
ITEM	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT. ESTIMADA MENSAL**	**QUANT. ESTIMADA ANUAL**	**VALOR MENSAL**	**VALOR ANUAL**
1	DESJEJUM	REFEIÇÃO	12.500	150.000	R$ XXX	R$ XXX
2	ALMOÇO	REFEIÇÃO	26.000	312.000	R$ XXX	R$ XXX
3	JANTAR	REFEIÇÃO	14.000	168.000	R$ XXX	R$ XXX
4	LANCHES DIREÇÃO	REFEIÇÃO	1.200	14.400	R$ XXX	R$ XXX
5	COFFEE BREAK TIPO I	REFEIÇÃO	100	1.200	R$ XXX	R$ XXX
6	COFFEE BREAK TIPO II	REFEIÇÃO	200	2.400	R$ XXX	R$ XXX
PACIENTES						
1	DESJEJUM (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten)	REFEIÇÃO	5.000	60.000	R$ XXX	R$ XXX
2	DESJEJUM (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida-pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova)	REFEIÇÃO	500	6.000	R$ XXX	R$ XXX
3	LANCHE MANHÃ (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal	REFEIÇÃO	5.000	60.000	R$ XXX	R$ XXX

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten)					
4	LANCHE MANHÃ (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova)	REFEIÇÃO	500	6.000	R$ XXX	R$ XXX
5	ALMOÇO (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten)	REFEIÇÃO	5.000	60.000	R$ XXX	R$ XXX
6	ALMOÇO (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida-pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova)	REFEIÇÃO	500	6.000	R$ XXX	R$ XXX
7	LANCHE TARDE (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten)	REFEIÇÃO	5.000	60.000	R$ XXX	R$ XXX
8	LANCHE TARDE (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova)	REFEIÇÃO	500	6.000	R$ XXX	R$ XXX
9	JANTAR (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten)	REFEIÇÃO	5.000	60.000	R$ XXX	R$ XXX
10	JANTAR (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova)	REFEIÇÃO	500	6.000	R$ XXX	R$ XXX
11	CEIA (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica,	REFEIÇÃO	5.000	60.000	R$ XXX	R$ XXX

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4292
PBSAUDE

	dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten)					
12	CEIA (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova)	REFEIÇÃO	500	6.000	R$ XXX	R$ XXX

LOTE B - HRG						
FUNCIONÁRIOS, ESTAGIÁRIOS, RESIDENTES, ACOMPANHANTES						
ITEM	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT. ESTIMADA MENSAL**	**QUANT. ESTIMADA ANUAL**	**VALOR MENSAL**	**VALOR ANUAL**
1	DESJEJUM	REFEIÇÃO	4.500	54.000	R$ XXX	R$ XXX
2	ALMOÇO	REFEIÇÃO	9.000	108.000	R$ XXX	R$ XXX
3	JANTAR	REFEIÇÃO	6.000	72.000	R$ XXX	R$ XXX
4	LANCHES (TARDE)	REFEIÇÃO	5.400	64.800	R$ XXX	R$ XXX
5	COFFEE BREAK TIPO I	REFEIÇÃO	250	3.000	R$ XXX	R$ XXX
6	COFFEE BREAK TIPO II	REFEIÇÃO	250	3.000	R$ XXX	R$ XXX
PACIENTES						
1	DESJEJUM (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten).	REFEIÇÃO	3.180	38.160	R$ XXX	R$ XXX
2	DESJEJUM (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida-pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova).	REFEIÇÃO	300	3.600	R$ XXX	R$ XXX
3	LANCHE DA MANHÃ, LANCHE DA TARDE, CEIA E LANCHE NUTRIZES (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta	REFEIÇÃO	9.540	114.480	R$ XXX	R$ XXX

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

	pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten).					
4	LANCHE DA MANHÃ, LANCHE DA TARDE, CEIA E LANCHE NUTRIZES (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova).	REFEIÇÃO	900	10.800	R$ XXX	R$ XXX
5	ALMOÇO (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten).	REFEIÇÃO	3.300	39.600	R$ XXX	R$ XXX
6	ALMOÇO (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova).	REFEIÇÃO	300	3.600	R$ XXX	R$ XXX
7	JANTAR (dieta livre, dieta branda, dieta branda amassada, dieta pastosa com grumos, dieta hipercalórica e/ou hiperproteica, dieta constipante, dieta laxativa, dieta para doença renal crônica, dieta para diabetes mellitus, dieta para doença renal, doença renal crônica fase dialítica, dieta sem lactose, dieta isenta de glúten).	REFEIÇÃO	3.180	38.160	R$ XXX	R$ XXX
8	JANTAR (dieta pastosa sem grumos, dieta líquida- pastosa, dieta líquida completa, dieta líquida de prova).	REFEIÇÃO	300	3.600	R$ XXX	R$ XXX

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4294
PBSAUDE

ANEXO VIII DO TERMO DE REFERÊNCIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Licitação, ficando, contudo, as LICITANTES cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.)

Declaramos conhecer e compreender, por inteiro, o teor do Pregão Eletrônico n.º XX/20XX, cujo objeto é a contratação de empresa **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE), visando atender às necessidades das unidades de saúde gerenciadas pela Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) - **Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP) e Hospital Regional de Guarabira (HRG).**

Declaramos ter tomado conhecimento de todas as informações e condições para o devido cumprimento do objeto da licitação em pauta, bem como estar completamente de acordo com todas as exigências do Edital e seus anexos, que o integram, independentemente de transcrição.

Declaramos, ainda, ter vistoriado, por meio do Representante da Licitante, abaixo identificado, os locais que farão parte da execução dos serviços e estar totalmente cientes do grau de dificuldade envolvido.

Empresa:
_____

CNPJ/MF:_____**Telefones:**_____

Nome do Representante: _____

Endereço Eletrônico (e-mail): _____

Local, data.

_____

Representante legal da empresa

Cargo

CPF nº

_____

Representante - Fundação PB Saúde

Cargo

Matrícula

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4295
PBSAUDE

ANEXO IX DO TERMO DE REFERÊNCIA

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Pela presente, declaramos RENUNCIAR a vistoria técnica aos locais e as instalações para prestação dos serviços constantes do objeto do PREGÃO ELETRÔNICO nº ___/20__, bem como seus anexos, pelo que aceitamos seus termos e comprometemo-nos a observá-los integralmente.

Declaramos, outrossim, NÃO ter visitado o local dos serviços a serem executados, motivo esse que não poderei alegar o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, e assumir, incondicionalmente, a RESPONSABILIDADE de executar a atividade, bem como, se for o caso, as adequações necessárias na área sob concessão para o pleno desenvolvimento da mesma, em conformidade com todas as condições e exigências estabelecidas neste documento de planejamento.

Empresa: _____

CNPJ/MF:_____**Telefones:** _____

Nome do Representante: _____

Endereço Eletrônico (e-mail): _____

Local, data.

_____

Nome do Diretor/Representante legal da empresa

Cargo

CPF nº

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4296
PBSAUDE

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4297
PBSAUDE

ANEXO II – DECLARAÇÃO UNIFICADA

DECLARAÇÃO UNIFICADA

1. Declaro, sob as penas da lei, que, para participar desta Seleção de Fornecedores, que esta empresa se enquadra como microempresa/empresa de pequeno porte e que se encontra devidamente registrada no registro de empresas mercantis ou no registro civil de pessoas jurídicas (conforme o caso).
2. Declaro, sob as penas da lei, que esta empresa atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar deste Edital de Seleção de Fornecedores
3. Declaro, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação desta empresa no presente processo licitatório, tendo ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
4. Declaro, sob as penas da lei, que nesta empresa não há realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da Lei.
5. Declaro, sob as penas da lei e para os fins do disposto no art. 1º , inciso III, da Lei nº 8.124/2006 (alterada pela Lei nº 12.272/2014), que nesta empresa não há dentre seus sócios, cônjuge, companheiro, ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até o terceiro grau, dos agentes públicos e políticos definidos no inciso I da referida lei, a seguir descritos: Governador do Estado, Vice-Governador do Estado e dos servidores investidos em cargos de Secretário de Estado, Secretário Executivo ou equivalentes a estes, Gerências de Áreas Instrumentais e Gerências Executivas e Regionais de Áreas Finalísticas, além dos ocupantes de cargos de Direção superior, Diretoria de Sociedades de Economia Mista e de Gerências Executivas e Regionais ou equivalentes da Administração Indireta, inclusive de Sociedades de Economia Mista.
6. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no Edital e seus anexos.
7. Declaro que examinei, conheci e me submeto a todas as condições contidas no Edital deste pregão e seus anexos, bem como verifiquei todas as especificações nele contidas, não havendo qualquer discrepância entre quaisquer informações e/ou documentos que dele fazem parte, e estou ciente de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos, assim como de qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto, assumindo total responsabilidade pelas informações, erros ou omissões existentes nesta proposta.
8. Declaro que as informações acima prestadas são verdadeiras e assumo a inteira responsabilidade pelas mesmas.
9. Declaro que esta empresa atende às condições de acessibilidade, conforme o Estatuto da Pessoa com Deficiência.
10. Declaro que esta empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas nas leis vigentes.

Local e data

_____
Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal da Empresa

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4298
PBSAUDE

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4299
PBSAUDE

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

GOVERNO DA PARAÍBA

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Cabe ao proponente observar que o preenchimento da proposta deverá atender às exigências do item 7 (Do Preenchimento da Proposta), do Edital, bem como ao disposto no item 9 (Da Apresentação da Proposta de Preços), do Termo de Referência.

OBS.1: A proponente deverá encaminhar a proposta legível.

Edital de seleção de fornecedores nº:
Data da realização:
Horário:

Proponente:
CNPJ:
Optante pelo Simples Nacional:
Validade da proposta:
Endereço físico:
Endereço eletrônico (e-mail):
Telefone:
Condições de pagamento de acordo com o edital.

ITEM Nº	UND	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO SEM ICMS/ISS R$	ICMS/ISS		VALOR UNITÁRIO COM ICMS/ISS R$	VALOR UNITÁRIO PROPOSTO R$	VALOR TOTAL R$
						ALÍQUOTA	VALOR R$			
TOTAL GERAL:										

Local e data.

_____
Nome e assinatura do Representante Legal

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba 4300 PBSAUDE

ANEXO IV

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO

Nº do Processo: _____

Licitação Nº:_____/_____ Dia ____/_____/_____ às _____h _____min

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
D	Número de meses de execução contratual:	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)

Nota 1: Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja justificativa.

Nota 2: As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1.MÓDULO

MÃO DE OBRA

Mão de obra vinculada à execução contratual

DADOS PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTES A MÃO DE OBRA	
1	TIPO DE SERVIÇO (MESMO SERVIÇO COM CARACTERÍSTICAS DISTINTAS)
2	CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES (CBO)

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

3	SALÁRIO NORMATIVO DA CATEGORIA PROFISSIONAL
4	CATEGORIA PROFISSIONAL (VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL)
5	DATA-BASE DA CATEGORIA (DIA/MÊS/ANO)

Nota 1: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota 2: A planilha será calculada considerando o **valor mensal** do empregado.

MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO (REDAÇÃO DADA PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7, DE 2018)

1	Composição da Remuneração	Valor (R$)
A	Salário-Base	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
F	Outros (especificar)	
TOTAL		

Nota 1: O módulo 1 refere-se ao **valor mensal devido ao empregado** pelo serviço prestado no período de 12 meses.

MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	**13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**	**Valor(R$)**
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total		

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Nota1: Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias. **(Redação dada pela Instrução Normativa nº7, de 2018).**

Nota 2: O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é divido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	**GPS, FGTS e outrascontribuições**	**PERCENTUAL(%)**	**VALOR(R$)**
A	INSS		
B	Salário Educação		
C	SAT		
D	SESC ou SESI		
E	SENAI-SENAC		
F	SEBRAE		
G	INCRA		
H	FGTS		
TOTAL			

Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. **Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota3 : Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1. **(Redação dada pela Instrução Normativa nº7, de 2018)**

SUBMÓDULO 2.3 – BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS.

2.3	**BenefíciosMensaiseDiários**	**Valor(R$)**
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	AssistênciaMédicaeFamiliar	
D	Outros(especificar)	
TOTAL		

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Nota 1: O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

Nota2: Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro – Resumo do Módulo 2 – Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
	Total	

Módulo 3 – Provisão para Rescisão (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

3	PROVISÃO PARA RESCISÃO	VALOR(R$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total		

MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

Nota 1: Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado aloca do na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. **(Redação dada pela Instrução Normativa n º7, de 2018).**

Submódulo 4.1 - Substituto nas Ausências Legais (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

4.1 A	**Substituto nas Ausências Legais** Substituto na cobertura de Férias	**Valor(R$)**
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais	
C	Substituto na cobertura de Licença - Paternidade	
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho	
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade	
F	Substituto na cobertura de outras ausências (especificar)	
TOTAL		

Submódulo 4.2 – Substituto na Intra jornada (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

4.2	Substituto na Intrajornada	VALOR (R$)
A	Substituição no intervalo para repouso ou alimentação	
B	Descanso semanal remunerado sobre o substituto no intervalo para repouso ou alimentação	
TOTAL		

QUADRO DE RESUMO DO MODULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE

4	**CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE**	**VALOR (R$)**
4.1	Substituto nas Ausências legais	

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba 4305 PBSAUDE

4.2	Substituto na intrajornada	
TOTAL		

MODULO 5 – INSUMOS DIVERSOS

5	**INSUMOS DIVERSOS**	**VALOR(R$)**
A	UNIFORMES	
B	MATERIAS	
C	EQUIPAMENTOS	
D	OUTROS (ESPECIFICAR) – RELOGIO DE PONTO	
TOTAL		

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

6	**Custos Indiretos, Tributos e Lucro**	**Percentual (%)**	**Valor(R$)**
A	**Custos Indiretos**		
B	**Lucro**		
C	**Tributos**		
C.1	**Tributos federais (pis/cofins)**		
	PIS		
	COFINS		
C.2	**Tributos estaduais (ICMS) fundo empreender**		
C.3	**Tributos municipais (ISS)**		
TOTAL			

NOTA 1: Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota 2: O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2- QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR EMPREGADO)		**VALOR(R$)**
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Provisão para Rescisão	

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4306
PBSAUDE

D	Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 – Insumos Diversos	
SUBTOTAL (A+B+C+D+E)		
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		

3 - QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

TIPO DESERVIÇO (A)		VALOR PROPOSTO POR EMPREGADOS (B)	QTDE DE EMPREGADOS PORPOSTOS (C)	VALOR PROPOSTO POR POSTOS (D)=(BxC)	QTDE DE POSTOS (E)	VALOR TOTAL DO SERVIÇO (F)=(DxE)
I	Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
II	Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
N	Serviço N (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
		R$	R$	R$	R$	R$
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I+II+N)						

4 – QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR DA PROPOSTA

	VALOR DA PROPOSTA	
	DESCRIÇÃO	**VALOR (R$)**
A	Valor proposto por unidade de medida*	
B	Valor mensal do serviço	
C	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato).	

Nota: Informar o valor da unidade de medida por tipo de serviço.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4307
PBSAUDE

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA (SE HOUVER VISTORIA)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE- PB SAÚDE

Licitação: nº
Objeto:

(A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Licitação, ficando, contudo, as LICITANTES cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.)

Declaramos conhecer e compreender, por inteiro, o teor do Pregão Eletrônico n.º XX/20XX, cujo objeto é a contratação de empresa **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PA-RA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE),** visando atender às necessidades das unidades de saúde gerenciadas pela Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) - **Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP) e Hospital Regional de Guarabira (HRG).**
Declaramos ter tomado conhecimento de todas as informações e condições para o devido cumprimento do objeto da licitação em pauta, bem como estar completamente de acordo com todas as exigências do Edital e seus anexos, que o integram, independentemente de transcrição.
Declaramos, ainda, ter vistoriado, por meio do Representante da Licitante, abaixo identificado, os locais que farão parte da execução dos serviços e estar totalmente cientes do grau de dificuldade envolvido.

Empresa:
_____
CNPJ/MF:_____Telefones:_____
___
Nome do Representante:
_____
Endereço Eletrônico (e-mail):
_____

Local, data.

_____
Representante legal da empresa
Cargo
CPF nº

_____
Representante - Fundação PB Saúde
Cargo
Matrícula

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4308
PBSAUDE

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE OPÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

A FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE- PB SAÚDE

Licitação: nº
Objeto:

Pela presente, declaramos **RENUNCIAR** a vistoria técnica aos locais e as instalações para prestação dos serviços constantes do objeto do PREGÃO ELETRÔNICO nº ___/20__, bem como seus anexos, pelo que aceitamos seus termos e comprometemo-nos a observá-los integralmente.

Declaramos, outrossim, **NÃO ter visitado o local dos serviços a serem executados**, motivo esse que não poderei alegar o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, e assumir, incondicionalmente, a **RESPONSABILIDADE** de executar a atividade, bem como, se for o caso, as adequações necessárias na área sob concessão para o pleno desenvolvimento da mesma, em conformidade com todas as condições e exigências estabelecidas neste documento de planejamento.

Empresa: _____

CNPJ/MF: _____ Telefones: _____

Nome do Representante: _____

Endereço Eletrônico (e-mail): _____

Local, data.

_____

Nome do Diretor/Representante legal da empresa

Cargo

CPF nº

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4309
PBSAUDE

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME – EPP

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ n º _____, sediada no seguinte endereço:_____, nº e complemento _____, CEP, bairro, cidade/UF, por intermédio de seu representante legal, (Nome completo/CPF), DECLARA, sob as penas da lei e para os fins do disposto no § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133/21, e suas alterações que:

A licitante é uma microempresa ou empresa de pequeno porte, devidamente enquadrada nos termos da legislação vigente. Portanto, confirma que no ano-calendário de realização do presente certame não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme definido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declaro ainda estar ciente de que o não cumprimento das disposições legais acima referidas pode acarretar na inabilitação da empresa nesta licitação, bem como outras sanções previstas na legislação.

Por fim, coloco-me à disposição para apresentar quaisquer documentos comprobatórios que se façam necessários para a verificação da veracidade das informações ora prestadas.

Cidade/UF, _____ de _____ de 20___.

_____
(Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal da Empresa)

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4310
PBSAUDE

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

GOVERNO DA PARAÍBA

ANEXO VIII – MINUTA CONTRATUAL

PROCESSO PBS-PRC-2025/03744

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 321/2025

Nº SGC 25.510.000321.2025

CONTRATO Nº ____/2026

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE - PB SAÚDE E A EMPRESA XXX.

FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE - PB SAÚDE, fundação pública de direito privado, entidade da Administração Indireta, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 38.111.778/0001-40, neste ato representada por seu Diretor Superintendente, doravante denominada **CONTRATANTE,** e de outro lado a empresa **XXX**, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ Nº XXX, com endereço na XXX, e endereço eletrônico XXX, através de seu representante legal, NOME DO REPRESENTANTE, neste ato denominada **CONTRATADA,** considerando tudo que consta no **Processo Administrativo PBS-PRC-2025/03744,** RESOLVEM celebrar o presente **CONTRATO** mediante as seguintes cláusulas e condições.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente contrato rege-se por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente: Decreto Estadual nº 40.096/2020, Lei Complementar Estadual nº 157/2020, Regulamento Interno de Compras de Bens e Contratações de Serviços da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – RICCS/PB SAÚDE e, nas suas vacâncias, nas normas gerais contidas na Lei de Licitações e na legislação estadual aplicada à matéria, bem como os preceitos de direito público e pelas disposições presente neste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA**

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC20250374 4V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4311
PBSAUDE

ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR para a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE), visando atender às necessidades das unidades de saúde gerenciadas pela Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) - **Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires (HMDJMP) e Hospital Regional de Guarabira (HRG)**, de acordo com as especificações do Edital e seus anexos e proposta da CONTRATADA, sendo parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	XXX	XXX	XXX	XXX	R$ XXX
VALOR GLOBAL DO CONTRATO:					R$ XXX

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 A cobertura de despesas necessárias à execução do objeto de contrato ocorrerá com os recursos do Orçamento de Materiais e Insumos Hospitalares, sendo, aproximadamente, **40% do Contrato de Gestão n° 002/2023 do Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires e 60% do Contrato de Gestão n° 0289/2024 do Hospital Regional de Guarabira**, ou outros contratos de gestão que venham a substituí-los, por motivo de continuidade da prestação dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de R$ XXX, de forma proporcional ao fornecimento dos itens/prestação dos serviços. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias da emissão do atesto da Nota Fiscal de Serviços Eletrônica (Nfe)/Nota Fiscal de Consumo (DANFE), tendo que isso ocorrer ao final de cada ciclo mensal de prestação do serviço/entrega de produtos, por meio de Ordem Bancária para a Instituição Financeira cuja proponente mantenha conta corrente de sua titularidade, devendo ocorrer após a concordância definitiva do serviço pelo Fiscal do Contrato.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

3.2. Na impossibilidade da aplicação do prazo contido na cláusula anterior e desde que caracterizada condição indispensável para a obtenção dos itens ou propiciar significativa economia de recursos, o pagamento poderá ser realizado em menor período, desde que apresente condição vantajosa à PB SAÚDE.

3.3 Quaisquer taxas, impostos ou tributos fiscais, ou de outra natureza, que possam incidir sobre o presente Contrato, ou que tenham relação com objeto realizado(s) ficarão a cargo da CONTRATADA.

3.5. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, por ordem bancária, quando deverão ser mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação.

3.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a atualização financeira.

3.7. A CONTRATADA se obriga a manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas, inclusive a condição de não empregar trabalhador menor na forma da Lei nº 9.854, de 27.10.99. Assume, ainda, a obrigação de apresentar, junto à Nota Fiscal, os seguintes comprovantes devidamente atualizados:

- prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA, compreendendo a Certidão de Quitação de Tributos e a Certidão quanto à Dívida Ativa – ou outras equivalentes, na forma da Lei – expedidas, em cada esfera do Governo, pelo órgão competente;
- prova de regularidade perante o INSS - Instituto Nacional de Seguro Social, mediante apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito;
- prova de regularidade perante o FGTS - Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, mediante apresentação do CRF - Certificado de Regularidade de Fundo de Garantia, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- Prova da regularidade trabalhista – CNDT.

3.8. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, de acordo com as previsões legais.

3.9 O valor estabelecido no contrato não poderá sofrer reajustamento em período inferior a 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado (data do orçamento estimado), na forma do art. 22 do Regulamento Interno de Compras e Contratações de Serviços, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outra mensuração que ampare e justifique a precificação da proposta, para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

3.10 Será permitida a substituição de marca caso a CONTRATADA demonstre a impossibilidade de execução do contrato com a marca inicialmente proposta, devendo assegurar que a marca substituta tem qualidade igual ou superior à marca substituída, garantida a prévia análise pela CONTRATANTE, seguida da autorização da autoridade competente.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Das obrigações da **CONTRATANTE**:

5.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis

5.1.2 Receber o serviço e seu produto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

5.1.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimentos definitivos.

5.1.4 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

5.1.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.

5.1.6 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

5.1.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.1.8 Fornecer orientações, dados e informações técnicas de sua responsabilidade, necessárias à prestação dos serviços contratados e prestar quaisquer esclarecimentos adicionais relevantes ao cumprimento adequado do Contrato.

5.1.9 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

PB SAÚDE
FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE
GOVERNO DA PARAÍBA

5.1.10 Atestar as faturas emitidas pela CONTRATADA, desde que emitidas em conformidade com as condições estabelecidas neste Contrato.

5.2 Das obrigações da **CONTRATADA**:

5.2.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega dos bens.

5.2.2. Respeitar integralmente as normas de segurança e higiene do CONTRATANTE mantendo sempre incólumes as condições do local.

5.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

5.2.4. Comunicar à Administração, no **prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5.2.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência.

5.2.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.2.7 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes à execução do serviço, prestando todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE, garantindo-lhe o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à entrega dos bens.

5.2.8 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou contrato assinado.

5.2.9 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, refeições, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

5.2.10 Comunicar imediatamente à Administração, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

5.2.11 Zelar para que os seus prepostos envolvidos na entrega dos bens ora contratados se apresentem convenientemente trajados e devidamente identificados.

5.2.12 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

5.2.13 Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da CONTRATANTE para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia.

5.2.14 Indicar dados bancários, número da agência e conta do CONTRATADO na instituição bancária Bradesco, para fins de pagamento, conforme Decreto Estadual n° 43.250/2022.

a) Conforme Artigo 2º, § 2º, do Decreto Estadual 43.250/2022, a abertura da conta é facultada nos casos em que a contratação anual não ultrapasse o montante de R$20.000,00 (vinte mil reais).

5.2.15 A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE endereço de e-mail eletrônico através do qual serão realizadas as comunicações, intimações e notificações, devendo estar a CONTRATADA ciente dos prazos constantes na referida lei, bem como, estar ciente de que se sujeitará a remessa das respectivas manifestações por via eletrônica.

5.2.16 A CONTRATADA deverá informar quaisquer alterações de telefone de contato, endereço de e-mail eletrônico e outros dados necessários à efetiva execução do contrato.

5.2.17 A Contratada deverá manter sigilo sobre fatos que tomar conhecimento em decorrência de suas funções, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa.

5.2.18 Reportar-se ao Fiscal do Contrato quando necessário, adotando as providências pertinentes para a correção das falhas detectadas.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

5.2.19 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

5.2.20 Comunicar-se oficialmente com a CONTRATANTE através de endereço eletrônico (e-mail) indicado na apresentação de proposta de preços.

5.2.21 Apresentar **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária), **nos casos em que couber**, considerando o disposto na RDC n° 216/2004 e demais normas regulamentares vigentes aplicáveis à espécie, apresentado na forma de certificado expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, bem como, por cópia da publicação no Diário Oficial Estadual ou Municipal;

5.2.21.1 Caso o prazo de validade do Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) esteja vencido, deverá ser apresentado o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) vencido, sendo acompanhado do pedido de revalidação (protocolo) requerido até 120 (cento e vinte) dias antes do término de sua vigência, na forma da legislação vigente.

5.2.21.2 A licitante deverá apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) emitido em nome de seu CNPJ. Após a assinatura do contrato, será concedido o prazo de 60 (sessenta) dias para a regularização da licença específica do serviço, mediante a apresentação do Alvará Sanitário correspondente à unidade/localidade onde os serviços contratados serão efetivamente executados.

5.2.21.3. A licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) válido, emitido em nome do seu CNPJ, correspondente à sua sede administrativa, apenas se nesta exista preparação ou manuseio de alimentos. Adicionalmente, após a assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo de até 60 (sessenta) dias, o Alvará Sanitário específico para cada unidade hospitalar onde os serviços contratados serão efetivamente executados, conforme exigência da Vigilância Sanitária local.

5.2.22 As licenças para execução dos serviços, dependentes de quaisquer autoridades federais, estaduais e/ou municipais, correrão por conta e risco da CONTRATADA;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

5.2.23 Executar a entrega dos bens responsabilizando-se pela má atuação dos colaboradores encarregados de tal ação, bem como pela estada, alimentação ou quaisquer outras despesas.

5.2.24 Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração, e de conformidade conforme disposto neste Termo de Referência, de modo a manter sempre o quantitativo de profissionais e a produção de refeições.

5.2.25 A CONTRATADA observará a Resolução a resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de Vigilância Sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.2.26 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.2.27 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto Federal n° 7.203, de 2010;

5.2.28 Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

5.2.29 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

5.2.30 As empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme legislação vigente:

e. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

f. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

g. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

h. Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1° Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

5.2.31 Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

5.2.32 Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.

5.2.33 Substituir, de imediato, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

5.2.34 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

5.2.35 Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

5.2.36 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

5.2.37 Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.2.38 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

5.2.39 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

5.2.40 Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

5.2.41 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.2.42 Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

5.2.43 Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

15.2.44 Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

5.2.45 Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;

5.2.46 A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

5.2.47 Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

5.2.48 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

5.2.49 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.2.50 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

5.2.51 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

5.2.51.1 Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

5.2.52 Paralisar, por determinação da 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.

5.2.53 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

5.2.54 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

5.2.55 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.

5.2.56 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.

5.2.57 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

5.2.58 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

5.2.59 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

5.2.60 Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade;

5.2.61 DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

5.2.61.1 A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, obras na cozinha, lactário ou em outras condições que impeçam o seu funcionamento e outros,

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE; estes deverão ser apresentados à CONTRATANTE para aprovação, no prazo de 60 dias a contar da assinatura do contrato;

5.2.61.2 O local utilizado para o preparo das refeições constante do plano de contingência para situações emergenciais deverá possuir as documentações administrativas e sanitárias necessárias, conforme legislação vigente;

5.2.61.3 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável, conforme legislação vigente, necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGENCIA E EFICÁCIA

6.1. O **prazo de vigência contratual** é de 12 (doze) meses, contados após a assinatura do contrato ou instrumento congênere, conforme estabelece o Artigo 64 do RICCS, podendo ser prorrogado, **se persistir o interesse público e a vantajosidade da contratação**, mediante termo aditivo. Considerando a vantajosidade do ato administrativo.

6.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por interesse da Administração Pública, sendo o aceite emitido pela contratada

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1. Com fundamento no Regulamento Interno de Compras de Bens e Contratações de Serviços da PB SAÚDE, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado assim considerado pela Administração, de execução parcial ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

7.1.1. Advertência escrita, comunicando formalmente desacordo quanto à conduta do fornecedor sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

7.1.2. Multas, observando os seguintes limites máximos:

7.1.2.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço ou entrega de itens não realizados;

7.1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da ordem de itens/fornecimento ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia (quando exigida no contrato);

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.1.2.4. 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora as especificações contratadas.

7.1.4. Ocorrerá a retenção ou glosa no pagamento sem prejuízo das sanções cabíveis, nas hipóteses em que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas.

b) deixar de utilizar os recursos humanos exigidos para a execução dos itens, ou utilizá-los com quantidade inferior à demandada.

7.1.4. Suspensão temporária de participação em procedimentos e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses.

7.1.5. As penalidades de advertência e multa serão aplicadas de ofício ou por provocação do fiscal por meio de termo circunstanciado que deverá ser encaminhado ao Diretor Superintendente da PB SAÚDE, nos termos do RICCS.

7.1.6. As demais sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a de multa, assegurado o direito de defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, no respectivo processo.

7.2. A justificativa para o não cumprimento da obrigação, não se aplicando à multa referida no subitem anterior, só será considerada em casos fortuitos ou de força maior, devendo ser apresentada por escrito.

7.3. Com fundamento Regulamento Interno de Compras de Bens e Contratação de Serviços da FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE (RICCS - PB SAÚDE), ficará impedida de participar de procedimentos de Seleção de Fornecedores da PB SAÚDE ou com ela celebrar contrato, pelo prazo de até 24 (Vinte e quatro) meses, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, sem prejuízo de multa de até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, ao fornecedor que:

a) não celebrar o contrato;

b) deixar de entregar documentação exigida no certame;

c) ensejar o retardamento da execução do objeto deste procedimento;

d) não mantiver a proposta, injustificadamente;

e) falhar ou fraudar na execução do contrato;

f) comportar-se de modo inidôneo;

g) cometer fraude fiscal;

h) fizer declaração falsa;

i) apresentar documentação falsa.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

7.4 A aplicação da sanção multa gera crédito em favor da PB SAÚDE, que pode ser descontado da garantia contratual, dos pagamentos eventualmente devidos, compensada com outros créditos ou cobrada judicialmente.

7.5. A sanção multa pode ser aplicada cumulativamente às demais sanções deste artigo.

7.6. Poderá ser relevada, justificadamente, a execução de multa cujo montante for inferior aos respectivos custos de cobrança.

7.7. A suspensão temporária restringe, por até 24 (Vinte e quatro) meses, o direito de participar de procedimentos de Seleção de Fornecedores da PB SAÚDE ou com ela celebrar contrato.

7.8 Após o trigésimo dia de atraso, o CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, caracterizando-se a inexecução total do seu objeto.

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. Da decisão de aplicar a multa, é cabível recurso, sem efeito suspensivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do recebimento da notificação pelo CONTRATADO, nos termos do REGULAMENTO INTERNO DE COMPRA DE ITENS E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DA FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE (RICCS - PB SAÚDE).

CLÁUSULA NONA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1. O contrato será acompanhado e fiscalizado por responsável indicado pela Unidade de Inteligência de Gestão de Contratos, o qual reunirá qualificação técnica para o exercício da tarefa e a imparcialidade necessária ao adequado relacionamento com o Contratado.

9.2. Identificado indício de irregularidade, por parte do contratado, na execução de suas obrigações contratuais, a Unidade de Inteligência de Gestão de Contratos deve adotar as medidas cabíveis para solução do problema, comunicando a Assessoria Executiva de Assuntos Jurídicos para que sejam tomadas as medidas de sua competência.

9.4. A fiscalização de que trata este item não exclui, tampouco, reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive, perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou emprego de técnicas inadequadas, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

9.4. A fiscalização primária da execução do serviço/entrega do bem será exercida pelo Fiscal do Contrato, empregado da PB SAÚDE que deverá ser designado em portaria, o qual competirá o acompanhamento direto do contrato, diligenciando sobre fiel execução do ajuste e dando ciência à CONTRATANTE de eventuais irregularidades detectadas.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

9.5. O Fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis. Será de responsabilidade do Gestor do Contrato identificar e aplicar o sistema de glosas escalonada, mediante autorização da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde PB Saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 O contrato poderá ser extinto:

I. Pela plena execução do respectivo objeto;

II. Pelo advento de termo ou condição prevista no contrato;

III. Por ato unilateral da parte interessada, quando autorizado no contrato ou na legislação em vigor;

IV. Por acordo entre as partes, desde que a medida seja conveniente para PB SAÚDE;

V. Pela via judicial ou arbitral.

VI. Poderá ser rescindido antes de seu termo final, mediante notificação prévia à CONTRATADA com antecedência de 20 (vinte) dias, em face da conclusão de procedimento licitatório contemplando idêntico objeto, sem que isso implique qualquer ônus para a PB SAÚDE, tendo a CONTRATADA plena ciência dessa condição.

10.2 Constituem motivos para a rescisão do contrato:

I - O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, termo de referência ou prazos;

II - O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, termo de referência e prazos;

III - O atraso injustificado no fornecimento;

IV - A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à PB SAÚDE;

V - A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

VI - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

VII - A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

VIII - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc

Governo do Estado da Paraíba
4326
PBSAUDE

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO

11.1. O presente instrumento será publicado por extrato, no Diário Oficial do Estado da Paraíba e disponibilizado no site da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente da CONTRATANTE, observando-se, sempre, as normas do Instrumento Convocatório para o processo de seleção de fornecedores, que se aplicam integralmente ao presente Contrato.

12.2. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital, Estado da Paraíba, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da execução deste Contrato.

12.4. E por estarem avençadas, as partes assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, para que produza os seus devidos e efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo consignadas.

João Pessoa/PB, _____/_____/_____.

FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE	**XXX**
CONTRATANTE	**CONTRATADA**

TESTEMUNHA 1

NOME:_____.

CPF:_____.

TESTEMUNHA 2

NOME:_____.

CPF:_____.

Av. Pres. Epitácio Pessoa, 1410 - 1º Andar - Expedicionarios - João Pessoa - PB
CEP: 58.040-000

PBSPRC202503744V19

Assinado com senha por [PBS96384] [SENHA] NIEDJA AMARAL DE ARAÚJO em 25/05/2026 - 10:10hs.
Documento Nº: 7826779.94018353-4377 - consulta à autenticidade em
https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=7826779.94018353-4377

PBdoc