

DECLARAÇÃO DE VENCEDOR

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO-SANTENSE, pessoa jurídica de direito privado de utilidade pública, inscrita no CNPJ sob nº 28.127.926/0002-42, estabelecida na Avenida Paulo Pereira Gomes, s/n, Morada de Laranjeiras, Serra/ES, CEP 29166-828, que atua como gestora do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, informa que:

Considerando a Ata e parecer técnico do Termo de Referência nº 96/2024.

O item 01 restou fracassado.

A empresa Salud Comercio Varejista de Produtos Alimentícios e Descartáveis Ltda sagrou-se vencedora do item 02.

Serra/ES, 14 de agosto de 2024.



Hugo de Souza Moreira
Analista de Compras

ATA – TERMO DE REFERÊNCIA Nº 96/2024

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de dietas enteral sistema fechado normocalórica normoproteica e espessante alimentar a base de goma xantana, para o Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves.

Aos 02 dias do mês de julho de 2024, as 16 horas, foi aberto sessão pública para disputa do Termo de Referência nº 96/2024 na plataforma <https://www.publinexo.com.br/privado>.

As propostas enviadas tiveram os seguintes os preços apresentados:

Produto	Respostas				
1 Dieta enteral sistema fechado normocalórica, normoprotéica Código: 0387 Quantidade: 380	Fornecedor	Preço	Valor Total	Marca	Emb. c/
	Galileo Tecnologia Em Saúde Ltda	32,5000	12.350,0000	PRODIET	1
	FRESENIUS KABI BRASIL LTDA	32,5000	12.350,0000	FRESUBIN ORIGINAL	1
2 Espessante e gelificante para alimentos à base de goma xantana. Código: 0388 Quantidade: 1.000	Fornecedor	Preço	Valor Total	Marca	Emb. c/
	Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda	0,5000	500,0000	NUTILIS LATA 300G	1
	FRESENIUS KABI BRASIL LTDA	0,6300	630,0000	THICK & EASY CLEAR	1
	Central H Distribuidora De Medicamentos E Nutricionais Ltda	0,9200	920,0000	FRESENIUS	126
	Salud Comércio Varejista De Produtos Alimentícios E Descartáveis Ltda.	0,9200	920,0000	RESOURCE THICKENUP / NESTLE	125
	Galileo Tecnologia Em Saúde Ltda	0,9200	920,0000	PRODIET	125

Após análise das propostas feita pelo Coordenador, os seguintes fornecedores foram desclassificados **PREGÃO**:

Fornecedor	Data	MotivoMotivo
FRESENIUS KABI BRASIL LTDA	02/07/24 14:09	Pendencia dos documentos de habilitação obrigatório: Alvará de localização e Funcionamento. Desclassificação com base no item 6, tópico II do Termo de Referência.

Após a etapa de lances, foram as seguintes ocorrências e os menores preços apresentados:

Produto	Lances / Ocorrências		
1 Dieta enteral sistema fechado normocalórica, normoprotéica Código: 0387 Quantidade: 380	Fornecedor	Hora	Lance
2 Espessante e gelificante para alimentos à base de goma xantana. Código: 0388 Quantidade: 1.000	Fornecedor	Hora	Lance
	Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda	02/07/24 16:22:17	0,3500
	Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda	02/07/24 16:15:48	0,3700
	Galileo Tecnologia Em Saúde Ltda	02/07/24 16:15:21	0,3800
	Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda	02/07/24 16:15:02	0,3900
	Galileo Tecnologia Em Saúde Ltda	02/07/24 16:14:27	0,4400
	Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda	02/07/24 16:14:01	0,4500
	Galileo Tecnologia Em Saúde Ltda	02/07/24 16:13:04	0,4900

Troca de mensagens:

Origem	Data	Mensagem
Sistema	02/07/24 16:00:08	Iniciada a sessão para a disputa do pregão
Sistema	02/07/24 16:00:12	Aberta sessão do item 1
Pregoeiro	02/07/24 16:00:31	Prezados fornecedores, boa tarde, sessão liberada para lances.
Pregoeiro	02/07/24 16:04:01	Apresentem suas melhores ofertas.
Sistema	02/07/24 16:10:14	Atenção! Início de disputa com tempo randômico.
Sistema	02/07/24 16:12:15	Disputa do item 1 encerrada!
Sistema	02/07/24 16:12:23	Aberta sessão do item 2
Pregoeiro	02/07/24 16:13:03	Prezados fornecedores, boa tarde, sessão liberada para lances.
Sistema	02/07/24 16:22:24	Atenção! Início de disputa com tempo randômico.
Sistema	02/07/24 16:23:25	Disputa do item 2 encerrada!
Sistema	02/07/24 16:23:25	Encerrada a disputa dos itens do pregão 7361
Sistema	02/07/24 16:23:41	Atenção Sr. Fornecedor Galileo Tecnologia Em Saúde Ltda. O comprador solicita negociação do item 1! Clique no link 'Negociar' do item para acesso à sala de negociação.
Pregoeiro	02/07/24 16:23:50	Boa tarde fornecedor, consegue melhorar o valor ofertado?
Fornecedor	02/07/24 16:24:45	Sr Pregoeiro, infelizmente já estamos no nosso melhor preço.

Pregoeiro	02/07/24 16:25:27	Agradecemos o retorno.
Pregoeiro	02/07/24 16:25:40	A empresa vencedora deverá enviar uma amostra do(s) item(s) para avaliação pela equipe técnica do HEJSN, a fim de ser verificado o atendimento aos requisitos técnicos de cada produto e viabilidade de uso na Instituição.
Pregoeiro	02/07/24 16:26:25	Restou alguma dúvida?
Fornecedor	02/07/24 16:28:09	Não. Estaremos enviando a amostra conforme solicitado.
Pregoeiro	02/07/24 16:28:28	Ok
Pregoeiro	02/07/24 16:28:41	Encerrado a negociação.
Fornecedor	02/07/24 16:28:45	Obrigada
Sistema	02/07/24 16:29:05	Atenção Sr. Fornecedor Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda. O comprador solicita negociação do item 2! Clique no link 'Negociar' do item para acesso à sala de negociação.
Pregoeiro	02/07/24 16:29:22	Boa tarde fornecedor, consegue melhorar o valor ofertado?
Fornecedor	02/07/24 16:29:53	Boa tarde Sr. Pregoeiro. Um momento, por gentileza, vamos verificar.
Fornecedor	02/07/24 16:29:55	Boa tarde Sr. Pregoeiro. Um momento, por gentileza, vamos verificar.
Fornecedor	02/07/24 16:30:07	Boa tarde Sr. Pregoeiro. Um momento, por gentileza, vamos verificar.
Pregoeiro	02/07/24 16:30:55	Ok, aguardo
Fornecedor	02/07/24 16:32:09	Podemos chegar ao valor unitário de R\$ 0,30 a grama.
Pregoeiro	02/07/24 16:33:42	Ok, gentileza informar no campo de proposta de preço
Pregoeiro	02/07/24 16:34:26	Agradecemos
Pregoeiro	02/07/24 16:34:34	A empresa vencedora deverá enviar uma amostra do(s) item(s) para avaliação pela equipe técnica do HEJSN, a fim de ser verificado o atendimento aos requisitos técnicos de cada produto e viabilidade de uso na Instituição.
Pregoeiro	02/07/24 16:35:33	Encaminhe exclusivamente por meio do e-mail COMPRAS.TR@HEJSN.AEBES.ORG.BR , em até 02 (dois) dias úteis após o encerramento da disputa, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Termo de Referência e já apresentados.
Pregoeiro	02/07/24 16:36:17	Restou alguma dúvida?
Fornecedor	02/07/24 16:37:03	Não Sr. Pregoeiro, muito obrigada.
Pregoeiro	02/07/24 16:37:39	Ok, encerrado a negociação.

Informações da negociação:

Produto	Negociação		
	Fornecedor	Hora	Valor
1 Dieta enteral sistema fechado normocalórica, normoprotéica Código: 0387 Quantidade: 380			
2 Espessante e gelificante para alimentos à base de goma xantana. Código: 0388 Quantidade: 1.000	Fornecedor	Hora	Valor
	Vertical Es Soluções Para Saúde Ltda	02/07/24 16:33:59	0,3000

Considerando parecer técnico desclassificando produto proposto pela empresa Galileo Tecnologia em Saúde Ltda no item 01. Desta forma, o item restou fracassado.

Considerando parecer técnico desclassificando produtos propostos pelas empresas Vertical ES Soluções para Saúde e Galileo Tecnologia em Saúde Ltda no item 02.

Considerando empate entre os fornecedores remanescentes Central H Distribuidora de Medicamentos e Nutricionais Ltda e Salud Comércio Varejista De Produtos Alimentícios E Descartáveis Ltda no item 02.


Considerando parecer técnico favorável para o produto fornecido pela empresa Salud Comércio Varejista De Produtos Alimentícios E Descartáveis Ltda no item 02.

Portanto, a empresa Salud Comércio Varejista De Produtos Alimentícios E Descartáveis Ltda sagrou-se vencedora do item 02.

Serra/ES, 07 de agosto de 2024.



Josiane Sousa
Gerente de Hotelaria


Hugo de Souza Moreira
Analista de Compras
Joubert Andrade da Silva
Diretor Geral
Alcides Hell
Gerente de Suprimentos

Serra, 3 de julho de 2024

Referência:

Termo de Referência nº 096/2024

Considerando Termo de Referência nº 096/2024, o qual objetiva o fornecimento de Dietas Enterais em Sistema Fechado Normocalórica Normoproteica e Espessante alimentar;

Considerando que a empresa Galileo apresentou o melhor preço para o item 1 "Dieta Enteral Normocalórica Normoproteica";

Considerando que conforme o item 8.2 do TR, a empresa vencedora deverá enviar uma amostra do(s) item(s) para avaliação pela equipe técnica do HEJSN, a fim de ser verificado o atendimento aos requisitos técnicos de cada produto e viabilidade de uso na Instituição;

No dia 03 de julho de 2024 foram convocados os membros da equipe multidisciplinar de terapia nutricional e CCIH para realização do teste com o produto TROPHIC BASIC, sendo observado o atendimento aos requisitos técnicos e legais do produto e a adequação da dieta proposta ao perfil de pacientes assistidos no HEJSN, avaliando os aspectos relacionados a administração e características do produto para, desta forma, garantir a segurança dos pacientes assistidos no hospital.

Descrição do teste:

A equipe convocada para o teste simulou o manuseio e administração do item. De início observou-se a necessidade de troca da tampa por adaptador. Ao retirar a tampa rosqueada do produto para troca pelo adaptador foi visualizada ausência de barreira física, de modo que a dieta ficou exposta até o rosqueamento do dispositivo específico para encaixe do equipo. O acoplamento do equipo ponta cruz no adaptador a princípio foi eficaz, entretanto, houve extravasamento da dieta pelo orifício de encaixe quando esta foi posicionada no suporte. Ainda foi observado que ao ser pendurada no suporte, houve o descolamento entre a parte plástica da embalagem e a Tetra Pak.

Após análise da Dieta Trophic Basic, foram realizadas pela equipe as seguintes considerações:

- A embalagem do produto TROPHIC BASIC expõe a dieta ao meio devido sua ampla abertura e ausência de barreira física após a retirada da tampa rosqueada e troca pelo adaptador. Desse modo, a embalagem não apresenta características herméticas, não sendo considerada pela equipe como sistema hermeticamente fechado, conforme preconizado pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 503, de 27 de maio de 2021, da ANVISA, que define sistema fechado como a "Nutrição Enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração".

- O extravasamento do produto observado pode comprometer a infusão completa da dieta e ocasionar o desperdício do produto, bem como possibilitar a proliferação de microrganismos e atração de vetores no local.

- Devido as características da embalagem acima mencionadas, o produto necessita de uso de adaptadores, o que configura acréscimo de demanda para a equipe operacional. Além de facilitar a contaminação do produto durante o manuseio.

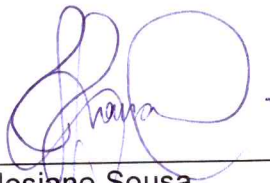
- O fato do descolamento imediato de parte da embalagem da dieta após ser disposta no suporte representa um risco de queda do produto, visto que as dietas enterais podem ser administradas em até

24h.

- A embalagem é Tetra Pak e não possui graduação, o que impossibilita o acompanhamento visual do conteúdo da dieta administrada nos pacientes, não sendo possível verificar quaisquer alterações físicas do líquido.

Conclusão:

Após detalhada análise da equipe técnica, conclui-se que a dieta TROPIC BASIC não atenderá as necessidades da Instituição devido as características de sua embalagem com necessidade de maior manipulação durante a troca da tampa e encaixe do adaptador, não havendo constatação da segurança microbiológica deste processo. Além disso, não foram atestados respaldos técnicos suficientes para embasar o atendimento ao requisito de apresentação da Dieta Enteral em Sistema Fechado estabelecido neste Termo de Referência e conforme preconizado pela legislação.



Josiane Sousa
Gerente de Hotelaria



Gabriela Farias
Coordenadora de Nutrição

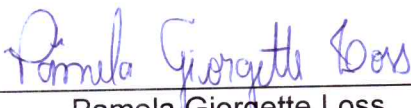
gov.br

Documento assinado digitalmente
RAFAEL CARVALHO DE MORAIS
Data: 05/07/2024 14:30:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rafael Carvalho de Moraes
Nutrólogo



Itamara Cavallini Carlos
Enfermeira - CCIH



Pamela Giorgette Loss
Enfermeira – Unidades Críticas

Referência bibliográfica

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 503, de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

Serra, 3 de julho de 2024

Referência:

Termo de Referência nº 096/2024

Considerando Termo de Referência nº 096/2024, o qual objetiva o fornecimento de Dietas Enterais em Sistema Fechado Normocalórica Normoproteica e Espessante alimentar;

Considerando que a empresa Vertical apresentou o melhor preço para o item 2 “Espessante Alimentar a Base de Goma Xantana.

Considerando que conforme o item 8.2 do TR, a empresa vencedora deverá enviar uma amostra do(s) item(s) para avaliação pela equipe técnica do HEJSN, a fim de ser verificado o atendimento aos requisitos técnicos de cada produto e viabilidade de uso na Instituição;

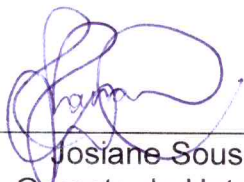
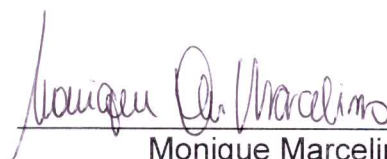
No dia 03 de julho de 2024 foram convocados os membros da equipe multidisciplinar de terapia nutricional para realização do teste com o produto DANONE -NUTILIS, sendo observado o atendimento aos requisitos técnicos e legais do produto e a adequação da dieta proposta ao perfil de pacientes assistidos no HEJSN, avaliando os aspectos relacionados a administração e características do produto para, desta forma, garantir a segurança dos pacientes assistidos no hospital.

A equipe convocada para o teste simulou o manuseio e administração do item. O espessante Danone-Nutlis foi diluído em suco claro, água e café conforme o quantitativo de colheres medidas recomendadas pela fabricante.

Verificou-se que o espessante Danone – Nutlis apresenta textura granulosa após a diluição e perde estabilidade durante o processo de deglutição, principalmente nas consistências néctar e mel, favorecendo imprecisão quanto à indicação da consistência dos líquidos espessados, tendo em vista que as características físicas apresentadas durante o teste de viscosidade não mantém estabilidade durante a fase faríngea. Além disso, ao ser realizado teste com água, houve alteração da cor do líquido, o que difere do descritivo do Termo de Referência.

O uso dos espessantes alimentares no contexto hospitalar necessitam de fidedignidade da manutenção da consistência durante as fases da deglutição quando comparados à referência da viscosidade indicada antes do consumo. Sua disparidade compromete a segurança do paciente disfágico durante ingestão da dieta via oral, pois a alteração promove erro na indicação da consistência.

Isto posto, conclui-se que o espessante alimentar Danone - Nutlis não atende as necessidades da Instituição devido as características do produto que possui maior concentração de amido de milho modificado, divergente ao requerido pelo Termo de Referência.

Josiane Sousa
Gerente de HotelariaMonique Marcelino
FonoaudiólogaGabriela Farias
Coordenadora de Nutrição



LISTA DE PRESENÇA

Código: TED.FR.0007

Data da
Elaboração:
02/05/2011Revisão:
005Evento: ORIENTAÇÃO REUNIÃO COMISSÃOTítulo: *Teste e avaliação de produtos de PR*Data: *03/07/24* Carga Horária: *1h*Público Alvo: *Equipe Multidisciplinar*Setor: *SUD*Instrutor responsável (matrícula e nome completo): *Jeane Luciana de Sousa - 3909*Conteúdo abordado: *Análise da dieta Tropic Bolic e do espessante Nutriliz.*

Nº	Data	Matrícula	Nome Legível	Assinatura
1	03/07/24	9479	Gabeela Melonari Farias	
2	03/07/24	5813	Jara Milli da Silva Barilone	
3	03/07/24	6442	Stamara Cavallini Carles	
4	03/07/24	10708	Isabella Gregório Vieira	
5	03/07/24	5941	Jenica Bianca Sousa	
6	03/07/24	4716	Vanessa Giuglietti Dos	
7	03/07/24	10661	Jordana Nauchi Soubach Aursino	
8	03/07/24		Rafael Loureiro de Sousa	
9	03/07/24	30265	Amenda Bonatti Castro	
10	03/07/24	10810	Luiz Henrique Bomfim Lima	
11	03/07/24	10079	Marta Lúcia de S. S. e Silva	
12	03/07/24	10647	Rayna Karley Martins Cunha	
13	03/07/24	10366	Deiana Daltro Christ	
14	03/07/24	10182	Maíque Queiroz Maralim	
15	03.02.24	08	Maia de Souza	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

Serra, 22 de julho de 2024

Referência:

Termo de Referência nº 096/2024

Considerando Termo de Referência nº 096/2024, o qual objetiva o fornecimento de Dietas Enterais em Sistema Fechado Normocalórica Normoproteica e Espessante alimentar;

Considerando que a empresa Galileo apresentou o segundo melhor preço para o item 2 "Espessante Alimentar a Base de Goma Xantana.

Considerando que conforme o item 8.2 do TR, a empresa vencedora deverá enviar uma amostra do(s) item(s) para avaliação pela equipe técnica do HEJSN, a fim de ser verificado o atendimento aos requisitos técnicos de cada produto e viabilidade de uso na Instituição;

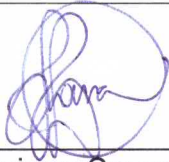
No dia 10 de julho de 2024 foram convocados os membros da equipe técnica do HEJSN para realização do teste com o produto Instanth Clear, sendo observado o atendimento aos requisitos técnicos e legais do produto e a adequação da dieta proposta ao perfil de pacientes assistidos no HEJSN, avaliando os aspectos relacionados a administração e características do produto para, desta forma, garantir a segurança dos pacientes assistidos no hospital.

A equipe convocada para o teste simulou o manuseio e administração do item. O espessante Instanth Clear foi diluído em suco claro, água e café conforme o quantitativo de colheres medidas recomendadas pela fabricante. Posteriormente foi realizado novo teste para contraprova, ambos obtiveram o mesmo resultado.

Verificou-se que o espessante Instanth Clear após a diluição não apresenta homogeneidade adequada, com presença abundante de grumos, principalmente quando diluído em líquidos frios. Alguns indivíduos disfágicos possuem contra-indicação na ingestão de quaisquer alimentos com grumos a depender do nível de disfagia¹. Devido a isso o recomendado é a utilização de líquidos sem grumos^{2 3}. Também foi observado que a medida instruída pelo fabricante não corresponde à consistência verificada no teste, o que possibilita falhas no processo de indicação das medidas, tendo em vista que esta não é fidedigna. O espessante perde estabilidade durante o processo de deglutição, principalmente nas consistências néctar e mel, favorecendo imprecisão quanto à indicação da consistência dos líquidos espessados, tendo em vista que as características físicas apresentadas durante o teste de viscosidade não mantêm estabilidade durante a fase faríngea.

O uso dos espessantes alimentares no contexto hospitalar necessitam de fidedignidade da manutenção da consistência durante as fases da deglutição quando comparados à referência da viscosidade indicada antes do consumo. Sua disparidade compromete a segurança do paciente disfágico durante ingestão da dieta via oral, pois a alteração promove erro na indicação da consistência.

Isto posto, conclui-se que o espessante alimentar Instanth Clear não atende as necessidades da Instituição devido não ter apresentado segurança quanto a homogeneidade no teste.



Josiane Sousa
Gerente de Hotelaria



Monique Marcelino
Fonoaudióloga



Gabriela Farias
Coordenadora de Nutrição

Referências bibliográficas

- 1 -National Dysphagia Diet Task Force, and American Dietetic Association. National dysphagia diet: Standardization for optimal care. American Dietetic Associati, 2002.
- 2- Cardoso, Louise Thomé, et al. "Agentes espessantes na qualidade reológica e sensorial da disfagia." (2022).
- 3 -Rubio, Susana Cereijo, and M. J. Bolea. "Còmo Afecta la Disfagia a personas con Paralisis Cerebral." Logopedia (073) (2015): 1-9.

Serra, 06 de agosto de 2024

Referência:

Termo de Referência nº 096/2024

Considerando Termo de Referência nº 096/2024, o qual objetiva o fornecimento de Dietas Enterais em Sistema Fechado Normocalórica Normoproteica e Espessante alimentar;

Considerando que as empresas Salud e Central H apresentaram o terceiro melhor preço para o item 2 "Espessante Alimentar a Base de Goma Xantana.

Considerando que conforme o item 8.2 do TR, a empresa vencedora deverá enviar uma amostra do(s) item(s) para avaliação pela equipe técnica do HEJSN, a fim de ser verificado o atendimento aos requisitos técnicos de cada produto e viabilidade de uso na Instituição;

No dia 30 de julho de 2024 foram convocados os membros da equipe técnica do HEJSN para realização do teste com os produtos Thick&Easy Clear e Thicken Up Clear, sendo observado o atendimento aos requisitos técnicos e legais dos produtos e a adequação da dieta proposta ao perfil de pacientes assistidos no HEJSN, avaliando os aspectos relacionados a administração e características do produto para, desta forma, garantir a segurança dos pacientes assistidos no hospital.

A equipe convocada para o teste simulou o manuseio e administração dos itens. Os espessantes Thick&Easy Clear e Thicken Up Clear foram submetidos ao mesmo teste, onde foram diluídos em suco claro, água e café conforme o quantitativo de colheres medidas recomendadas pelos fabricantes, sendo testadas todas as consistências (néctar, pudim e mel). Posteriormente foi realizado novo teste para contraprova, ambos obtiveram o mesmo resultado.

Verificou-se que quando comparados, o Thick&Easy Clear apresentou maior turbidez, enquanto o Thicken Up Clear manteve-se translúcido. Ambos os espessantes Thick&Easy Clear e Thicken Up Clear, apresentaram estabilidade da consistência na fase faríngea e equilíbrio da viscosidade na presença da amilase salivar, além de não apresentar cheiro ou mudança de sabor.

Isto posto, considerando que o termo de referência preconiza o fornecimento de produto sem cor e que um dos produtos avaliados se apresentou mais translúcido comparado ao outro, conclui-se que o espessante alimentar Thicken Up Clear é o mais ideal para o contexto hospitalar devido a manutenção da transparência dos líquidos translúcidos.

Josiane Sousa
Gerente de HotelariaLeticia B. Cavalcante
Fonoaudióloga
CRFa 6-11832Leticia Cavalcante
FonoaudiólogaGabriela Farias
Coordenadora de Nutrição