Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060

OBSERVAR COM ATENÇÃO AS DESCRIÇÕES DETALHADAS DOS ITENS CONSTANTES NO ANEXO I DESTE AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA, DE MODO A EVITAR FALHAS NAS COTAÇÕES QUE, EVENTUALMENTE, POSSAM ACARRETAR EM DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS.

CONSIDERANDO A ADOÇÃO DO PROCESSO ELETRÔNICO PELA SES/DF, SUGERIMOS QUE AS EMPRESAS EFETUEM O CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÃO (SEI),atraves do e-mail: protocolo.geral@saude.df.gov.br

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 112/2026

PROCESSO Nº: 00060-00199657/2026-49

Torna-se público que a Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, por meio da Subsecretaria de Compras e Contrataçoes – SUCOMP/SECCIC/SES-DF, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento **menor preço global por item**, na hipótese do art. 75, inciso VIII, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto 44.330, de 16 de março de 2023, e demais legislações aplicáveis.

UASG 926119 - Secretaria de Saúde do Distrito Federal

CNPJ: 00.394.700/0001-08

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 07.329.505/001-89

TELEFONE: (61) 3449-4178 ou 4179

Data de Início de Propostas (Divulgação): 03/08/2026

Data fim de recebimento de propostas: 06/08/2026 às 07:59

Horário da Fase de Lances: 06/08/2026 das 08h às 14h

Valor total da contratação R$ 24.590.388,38 (vinte e quatro milhões, quinhentos e noventa mil trezentos e oitenta e oito reais e trinta e oito centavos)

Critério de Julgamento: menor preço global por item

Exclusivamente ME/EPP/Equiparadas: NÃO

Variação Mínima de Lances: 0.01% (um centésimo por cento)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: ccomp.daq@saude.df.gov.br

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Aviso de Contratação direta e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. Contratação **emergencial** de empresa especializada para a **prestação de serviço de alimentação hospitalar**, por dispensa de licitação nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO BR	CÓDIGO PCA	REGIÃO	DESCRITIVO	UNIDADE	QUANTIDADE PARA ATÉ UM ANO
1	3697[1]	44173	Sudoeste - Taguatinga	Contratação de empresa especializada para o fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados no **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga.** O fornecimento envolve todo o processo: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega ao destinatário final, considerando o fato de a Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia.	Serviço	1[1]

1.2. **DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

1.2.1. A presente contratação fundamenta-se estritamente no Art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, configurando medida administrativa indispensável e inadiável para evitar a interrupção do fornecimento de dietas hospitalares e nutrição enteral nas unidades da Região Sudoeste - Taguatinga (**HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga).**

1.2.2. O nexo causal desta dispensa de licitação decorre de evento superveniente e alheio ao planejamento desta Secretaria, consubstanciado no declínio da prorrogação do Contrato Administrativo nº 052191/2024 por parte da empresa contratada, somado à impossibilidade material de conclusão do novo processo licitatório regular antes do exaurimento do vínculo vigente.

1.2.3. Cumpre destacar que o objeto em tela possui caráter de serviço público essencial, cuja continuidade é condição obrigatória para a manutenção da assistência médico-hospitalar e pediátrica na rede pública de saúde. A dieta hospitalar não é um suprimento acessório, mas parte integrante e indissociável do tratamento clínico dos pacientes, sendo sua ausência fator de risco direto à integridade física e à vida dos usuários.

1.2.4. Ressalte-se que, embora o serviço de nutrição possua natureza continuada, este ajuste específico detém caráter estritamente transitório e emergencial. Sua finalidade é garantir a prestação ininterrupta do serviço e a segurança alimentar dos pacientes apenas durante o lapso temporal necessário para a finalização do novo processo de contratação regular, limitando-se ao estritamente necessário para a continuidade do serviço essencial.

1.2.5. A vigência contratual está vinculada à permanência da situação de emergência, devendo o contrato ser **rescindido antecipadamente**, sem ônus para a Administração Pública, tão logo seja formalizada a contratação decorrente do processo licitatório regular SEI nº 00060-00344005/2025-94.

1.2.6. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme art. 6º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Aviso de Contratação Direta, por meio de especificações usuais no mercado.

2. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

2.1. **Condições de execução**

2.2. **Condições de execução**

2.2.1. Após a formalização dos contratos, a GESNUT agendará reunião com os Núcleos de Nutrição e Dietética do **HRT e HSVP**, com a contratada e com a atual prestadora de serviços para elaboração de plano de ação de transição entre as empresas, com estabelecimento de data, troca de equipamentos, insumos, funcionários, entre outros.

2.2.2. A alimentação é fornecida aos pacientes internados nas unidades hospitalares **HRT e HSVP**, acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados, e também aos usuários das demais unidades de saúde da Região Sudoeste: **CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga** . A equipe de saúde é responsável

pelo monitoramento dos pacientes das unidades descritas acima e pela elaboração dos mapas e requisições de dietas à empresa contratada.

2.2.3. É vedada a execução de atividades pela Contratada que não estejam diretamente relacionadas à assistência nutricional das unidades de saúde descritas neste TR, sob pena de irregularidade contratual.

2.3. **Prazos para início da prestação do serviço:**

ATIVIDADE	PRAZO
Elaborar os Manuais de Boas Práticas de Produção e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN e da Unidade de Nutrição e Dietética - UND (quando for o caso), de acordo com a RDC ANVISA nº 275/2002 e a RDC ANVISA nº 503/2021, respectivamente.	Apresentar ao NND em um prazo máximo de 30 dias corridos a contar do início da prestação do serviço
Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações.	Até 15 dias corridos após a assinatura do contrato
Apresentar para aprovação as amostras dos utensílios (descartáveis e retornáveis) a serem utilizados na prestação do serviço	Até 15 dias corridos após a assinatura do contrato
Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios, necessários à execução do fornecimento, incluindo apresentação de sistema de transporte do tipo "Hot box" ou similar, complementarmente aos que sejam de propriedade da SES-DF	Imediatamente no início da prestação dos serviços
Implementar documentos de registros comprobatórios de boas práticas como controles de higienização de instalações, móveis e equipamentos, programação anual da renovação dos exames de saúde dos manipuladores, Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), programação anual de controle de pragas, programação anual de manutenção preventiva e calibração de equipamentos, planilhas de controle e outros.	Até 60 dias corridos após a assinatura do contrato

2.3.1. A contagem do prazo para início da prestação dos serviços se dará a partir da data de assinatura do contrato.

2.3.2. **A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato.** Neste período deve ser feita a transição de mão de obra, instalações, equipamentos e utensílios, de forma a manter a continuidade do serviço.

2.4. **Local e horário da prestação do serviço:**

Lote 6 - Região Sudoeste: Taguatinga			
Unidade de Saúde	**Endereço**	**Telefone**	**Endereço Eletrônico**
Hospital Regional de Taguatinga (HRT)*	Setor C Norte, Área Especial 24. Taguatinga Norte - DF. CEP 72.115-902.	(61) 3449-6624	nnd.hrt@saude.df.gov.br
Centro de Atenção Psicossocial Infantil Taguatinga (CAPSi - TAG)	QNF Área Especial 24, Setor F. Taguatinga Norte - DF. CEP 72.125-750.	(61) 2017- 1145, Ramais: 4260, 4261	
Centro de Atenção Psicossocial II Taguatinga (CAPS II - TAG)	QNA 39, Área especial 19. Taguatinga Norte - DF.	(61) 3449-6679	
Hospital São Vicente de Paulo (HSVP)*	QSC 01, Área Especial, Setor C Sul. Taguatinga Sul - DF. CEP 72016-010.	(61) 3449-7845	nndhsvp@gmail.com

*Unidades produtoras de refeições, UAN e UND a serem cedidas para a contratada.

HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	PACIENTES INTERNADOS	SERVIDORES
DESJEJUM	7:00 às 8:30	7:00 às 8:00
COLAÇÃO	9:30 às 10:00	--
ALMOÇO	11:30 às 12:30	11:30 às 13:30
MERENDA	14:30 às 15:30	--
JANTAR	17:30 às 18:30	19:00 às 20:30
CEIA	20:30 às 21:30	21:30 às 23:00
LANCHE DAS ÁREAS FECHADAS	--	9:30 às 10:30
		14:30 às 15:30
		20:30 às 21:30

2.4.1. A empresa deverá cumprir os horários estabelecidos acima não se desobrigando, entretanto, de fornecer alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES-DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas.

2.4.2. Os horários definidos para fornecimento de refeições poderão ser alterados na Unidade de Saúde a critério da Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, em consonância com a empresa prestadora de serviço;

2.4.3. A contratante poderá solicitar as refeições: desjejum, almoço e jantar em até 30 (trinta) minutos após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais, ficando a contratada obrigada a fornecer.

2.5. **Modelo de execução do objeto**

O fornecimento de refeições e/ou nutrição enteral e fórmulas infantis para pacientes e refeições para acompanhantes se dará da seguinte forma:

2.5.1. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA SES-DF**

2.5.1.1. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, as refeições e/ou gêneros alimentícios, prescritos pelo nutricionista da SES-DF, para o paciente internado e para o paciente em observação, da seguinte maneira:

a. O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as quantidades das mesmas;

b. As preparações e/ou produtos distribuídos pelo Lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética (fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral e fórmulas infantis), deverão ser requisitados no formulário específico;

c. Deverão ser solicitados no formulário Requisição Extra de Alimentos: Refeição para paciente admitido após entrega do Mapa de Dietas; Alimentos da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" especificando a Unidade da Rede de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas;

d. Caso o paciente esteja impossibilitado de receber a refeição durante o período definido para a distribuição, poderão ser requisitadas colação, a merenda e a ceia em Requisição Extra de Alimentos.

2.5.1.2. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, as refeições a que fazem jus os acompanhantes de pacientes internados, da seguinte forma:

a. O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade

da Rede Hospitalar, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas.

2.5.2. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA SES-DF**

2.5.2.1. Conferir e assinar os impressos preenchidos pelo Técnico em Nutrição da SES-DF, com as solicitações de refeições e/ou gêneros alimentícios para o paciente internado, para o paciente em observação e para o acompanhante do paciente internado.

2.5.3. **CABERÁ À CHEFIA DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

2.5.3.1. Realizar, pela manhã e pela tarde, o levantamento das refeições e gêneros alimentícios requisitados para pacientes internados, pacientes em observação e acompanhantes.

O fornecimento de refeições para os servidores se dará da seguinte forma:

2.5.4. **CABERÁ À CHEFIA IMEDIATA DE CADA SERVIDOR**

2.5.4.1. Enviar ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, a escala de serviço mensal, para que os servidores que tenham direito a refeições sejam incluídos nas listagens diárias do Refeitório;

2.5.4.2. Emitir expediente carimbado e assinado, contendo o nome do servidor, matrícula e setor para autorizar refeição no Refeitório no caso de servidores que estejam dobrando ou trocando escala por necessidade de serviço;

a. O expediente mencionado no item acima deverá ser entregue ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, em tempo hábil para que o servidor seja incluído na listagem do Refeitório.

2.5.4.3. A Chefia imediata que autorizar indevidamente refeições ficará com o dever de restituir o valor das mesmas à SES-DF;

2.5.4.4. Na ausência da Chefia imediata, ficará a cargo da Chefia de Equipe na área de saúde e do Plantão Administrativo na área administrativa a competência para autorização de refeições referente à dobra de escala e troca de plantão por necessidade de serviço;

2.5.4.5. Será obrigatório o uso do crachá no momento da assinatura na listagem diária do Refeitório, antes do servidor realizar a refeição, sendo proibido repassar a refeição a terceiros, bem como assinar por outro servidor.

2.5.5. **DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO A SER DISPONIBILIZADO PELA EMPRESA CONTRATADA:**

PERÍODO DIURNO/NOTURNO
Nutricionista Gerente de Unidade
Nutricionista
Técnico em Nutrição
Supervisora de Copa
Faturista
Motorista
Almoxarife
Auxiliar de Almoxarife
Cozinheiro Geral
Auxiliar Cozinha Geral
Cozinheiro Dietética
Auxiliar de Cozinha Dietética
Confeiteiro
Auxiliar de confeitaria
Lactarista (copeira interna)
Garçom
Auxiliar de Serviços Gerais
Auxiliar Operacional
Copeiras

2.6. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA GERENTE DA CONTRATADA**

2.6.1. Planejar, organizar, supervisionar e avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN;

2.6.2. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores;

2.6.3. Elaborar escalas de trabalho;

2.6.4. Participar das atividades de gestão de custos de produção;

2.6.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

2.6.6. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados;

2.6.7. Supervisionar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água.

2.6.8. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições;

2.6.9. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

2.6.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições;

2.6.11. Além das atividades descritas para os nutricionistas;

2.6.12. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

2.7. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA CONTRATADA**

2.7.1. Elaborar os cardápios, incluindo as informações nutricionais estabelecidas em contrato;

2.7.2. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

2.7.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;

2.7.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição de refeições e/ou preparações.

2.7.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado;

2.7.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados;

2.7.7. Planejar, executar e avaliar periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;

2.7.8. Promover programas de educação alimentar e nutricional de forma continuada;

2.7.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas;

2.7.10. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios;

2.7.11. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;

2.7.12. Supervisionar a montagem das dietas e esquemas dietéticos;

2.7.13. Acompanhar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água;

2.7.14. Fiscalizar diariamente as atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.

2.8. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA CONTRATADA**

2.8.1. Contribuir na elaboração do cardápio e verificar a sua execução;

2.8.2. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;

2.8.3. Coletar dados e informações relacionadas à UAN;

2.8.4. Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;

2.8.5. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;

2.8.6. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;

2.8.7. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;

2.8.8. Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias;

2.8.9. Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;

2.8.10. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;

2.8.11. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;

2.8.12. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;

2.8.13. Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;

2.8.14. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas e manuais vigentes;

2.8.15. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;

2.8.16. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo;

2.8.17. Acompanhar a montagem das dietas e esquemas;

2.8.18. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações;

2.8.19. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;

2.8.20. Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;

2.8.21. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

2.9. **CABERÁ AO FATURISTA DA CONTRATADA**

2.9.1. Fazer o controle diário do número de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes e internos;

2.9.2. Conferir os quantitativos diários junto com os servidores responsáveis da SES-DF para que não haja diferença de dados;

2.9.3. Elaborar relatórios mensais de consumo;

2.9.4. Colaborar no processo de emissão da nota fiscal para que não haja atrasos na entrega, bem como não ocorra erros nas faturas;

2.9.5. Arquivar documentos referentes às faturas.

2.10. **CABERÁ AO ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

2.10.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e matérias em almoxarifado;

2.10.2. Controlar entradas e saídas de gêneros do estoque;

2.10.3. Controlar o prazo de validade dos produtos;

2.10.4. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

2.10.5. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar;

2.10.6. Preservar o estoque limpo e organizado;

2.10.7. Empacotar e desempacotar os produtos;

2.10.8. Realizar a expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho de tais itens e auxiliar no processo de logística;

2.10.9. Etiquetar e descartar produtos quando necessário;

2.10.10. Realizar o controle de temperatura dos produtos armazenados e do ambiente e registrar nas planilhas adequadamente.

2.11. **CABERÁ AO COZINHEIRO GERAL E COZINHEIRO DIETÉTICA DA CONTRATADA**

2.11.1. Organizar e supervisionar os serviços na cozinha;

2.11.2. Auxiliar no planejamento dos cardápios;

2.11.3. Realizar pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;

2.11.4. Estabelecer padrões de cocção e qualidade dos alimentos;

2.11.5. Limpar e organizar sua área de trabalho;

2.11.6. Coordenar e supervisionar os auxiliares de cozinha;

2.11.7. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.12. **CABERÁ AO AUXILIAR COZINHA GERAL E AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA DA CONTRATADA**

2.12.1. Auxiliar o pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos;

2.12.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

2.12.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

2.12.4. Realizar montagem das dietas; recolher amostra dos alimentos;

2.12.5. Limpar e organizar a área de trabalho;

2.12.6. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.13. **CABERÁ AO CONFEITEIRO DA CONTRATADA**

2.13.1. Realizar pré-preparo e preparo de itens de confeitaria como pães, salgados, massas, bolos, doces, biscoitos ou similares;

2.13.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

2.13.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

2.13.4. Limpar e organizar sua área de trabalho;

2.13.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.14. **CABERÁ AO LACTARISTA DA CONTRATADA**

2.14.1. Realizar higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas de nutrição enteral e fórmulas infantis de acordo com as prescrições dos nutricionistas, identificar (etiquetar) e armazenar os produtos manipulados na Unidade de Nutrição e Dietética;

2.14.2. Higienizar e armazenar as mamadeiras;

2.14.3. Limpar e organizar sua área de trabalho;

2.14.4. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.15. **CABERÁ AO AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DA CONTRATADA**

2.15.1. Realizar atividades de limpeza, lavar panelas, utensílios e equipamentos;

2.15.2. Colaborar na distribuição das refeições;

2.15.3. Colaborar com almoxarife auxiliando na realização de serviços em geral como recebimento, separação e distribuição de materiais;

2.15.4. Colaborar na conservação de instalações;

2.15.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.16. **CABERÁ AO AUXILIAR OPERACIONAL GERAL DA CONTRATADA**

2.16.1. Realizar a limpeza e arrumação de todas as áreas do trabalho;

2.16.2. Colaborar na higienização e conservação do ambiente;

2.16.3. Fazer a varredura e lavagem do piso;

2.16.4. Limpar e lavar vidros, janelas, paredes e teto;

2.16.5. Remover o lixo das lixeiras para posterior coleta;

2.16.6. Higienizar e abastecer os banheiros;

2.16.7. Limpar canaletas, ventiladores, luminárias e etc;

2.16.8. Organizar e limpar o material utilizado;

2.16.9. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.17. **CABERÁ À (O) COPEIRA (O) DA CONTRATADA**

2.17.1. Realizar montagem dos carrinhos com as dietas;

2.17.2. Distribuir refeições, dietas e fórmulas infantis para pacientes e acompanhantes nos leitos;

2.17.3. Recolher todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;

2.17.4. Preencher rótulos e etiquetas de identificação de refeições e dietas;

2.17.5. Lavar, higienizar e armazenar utensílios e equipamentos;

2.17.6. Limpar e organizar sua área de trabalho;

2.17.7. Recolher o lixo (restos de alimentos);

2.17.8. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.18. **CABERÁ AO MOTORISTA DA CONTRATADA**

2.18.1. Dirigir e manobrar veículos para o transporte de pessoas, cargas e valores;

2.18.2. Realizar verificações e manutenções básicas do veículo, bem como utilizar equipamentos e dispositivos especiais, tais como: sinalização sonora e luminosa, *software* de navegação e outros;

2.18.3. Efetuar pagamentos e recebimentos e, no desempenho das atividades, utilizar capacidades comunicativas;

2.18.4. Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.19. **CABERÁ AO AUXILIAR DE ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

2.19.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos;

2.19.2. Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlar os estoques;

2.19.3. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

2.19.4. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado;

2.19.5. Empacotar ou desempacotar os produtos, realizar a expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho de tais itens e auxiliar no processo de logística.

2.20. **CABERÁ AO SUPERVISOR DE COPA DA CONTRATADA**

2.20.1. Atender os clientes/pacientes;

2.20.2. Realizar o controle do que é servido de alimentos e bebidas;

2.20.3. Supervisionar equipes de trabalho, orientando e avaliando desempenho em busca da melhor qualidade no trabalho.

2.21. **CABERÁ AO GARÇOM DA CONTRATADA**

2.21.1. Atender os clientes, servem alimentos e bebidas em hospitais.

2.21.2. Manipular alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés.

2.22. **DAS DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO**

2.22.1. A empresa deverá garantir número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios nas unidades da Rede de Saúde para as quais deverá fornecer o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;

2.22.2. Garantir, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista qualificado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;

2.22.3. A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços e a distribuição das diversas refeições;

2.22.4. A contratada deverá disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição da nutrição enteral e fórmulas infantis.

2.23. **DOS UNIFORMES PARA SERVIÇOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E NA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

CARGO	UNIFORMES	N.º DE MUDAS	FREQUÊNCIA DE REPOSIÇÃO	CONSUMO PER CAPITA ANUAL
Nutricionista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Técnico em Nutrição e Dietética	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Faturista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Copeiro/ Supervisor de Copa	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Auxiliar de cozinha	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica branca	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Cozinheiro e confeiteiro	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Auxiliar de serviços gerais	Calça e blusa ou macacão	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Bota plástica	2	Semestral	4
	Avental de napa (longo)	3	Semestral	6
Almoxarife e/ou Auxiliar de almoxarife	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Lactarista	Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	6	Diária	2.190
	Sapato antiderrapante branco	2	Semestral	4
	Capote	2	Semestral	4
Motorista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Garçom	Calça preta e blusa branca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
	Touca	3	Semestral	6

2.24. **DOS RELATÓRIOS**

2.24.1. A contratada deverá apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades da Rede de Saúde;

2.24.2. Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de cada unidade de saúde;

2.24.3. A contratada, juntamente com o faturamento mensal, encaminhará para o executor do contrato, relatório estatístico de acidentes do trabalho mensal, relativo ao serviço prestado no mês anterior que está sendo executado para a SES-DF, abrangendo, inclusive, trabalhadores ou trabalhadoras autônomos, de acordo com a planilha disponibilizada.

2.25. **DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

2.25.1. Os profissionais e prepostos da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com o Estado, correndo por conta exclusiva da CONTRATADA, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, dos acidentes de trabalho e das doenças causadas pelo exercício do trabalho, fiscal, comercial e outras correlatas, a qual se obriga a saldar na época devida;

2.25.2. A CONTRATADA deverá manter vínculo, empregatício ou na forma de contrato de prestação de serviços, com todos os profissionais alocados nos serviços descritos neste Termo de Referência, de forma a garantir a subordinação de todos aqueles que trabalhem nas instalações da SES-DF às determinações emanadas pelo Preposto;

2.25.3. A prestação dos serviços de que trata este Termo de Referência e seus Apêndices não geram vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a SES-DF, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

2.26. **DO RECEBIMENTO**

2.26.1. Será recebido o material:

2.26.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, mensalmente, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo;

2.26.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da Contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga;

2.26.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;

2.26.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo;

2.26.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo;

2.26.7. Para efeito de **recebimento provisório**, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá **apurar o resultado das avaliações da execução do objeto** e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos (IMR), **que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos** à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

2.26.8. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

2.26.9. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

2.26.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

2.26.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;

2.26.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

2.26.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

2.26.14. **Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) úteis, contados do recebimento provisório**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

2.26.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos (IMR), e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

2.26.14.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

2.26.14.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

2.26.14.4. Comunicar à empresa para que emita a nota fiscal com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no IMR;

2.26.14.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão;

2.26.15. Observar, em caso de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade e quantidade, o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução, para efeito de liquidação e pagamento;

2.26.16. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela Contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança;

2.26.17. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

3. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA

3.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Comprasnet 4.0, disponível no endereço eletrônico www.gov.br/compras.

3.1.1. O procedimento será divulgado no Compras.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender;

3.1.2. O Compras.gov.br poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo Compras.gov.br;

3.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados;

3.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

3.2.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.2.3. 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;

3.2.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de licitar e contratar com o Distrito Federal, em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.5. 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;

3.2.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.7. 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;

3.2.8. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.2.8.1. Fica vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, com fulcro no **Art. 15 da Lei nº 14.133/2021**, pelas seguintes razões:

a) Baixa Complexidade de Mercado**:** O mercado de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar possui amplo número de empresas aptas a executar o objeto individualmente, não restando caracterizada a necessidade de soma de capacidades técnicas ou econômicas para garantir a competitividade;

b) Risco Operacional e Administrativo**:** A natureza do serviço exige unidade de comando e responsabilidade técnica direta e centralizada. A fragmentação da gestão entre consorciadas em um ambiente de alta criticidade (hospitalar) elevaria o risco de conflitos de gestão e dificuldades na fiscalização, podendo comprometer a segurança alimentar e a assistência aos pacientes.

3.2.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, de licitação, contratação ou execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários, agente público de órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal contratante ou responsável pela licitação, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.2.9.1. A vedação do subitem 3.2.9 aplica-se para as condições de Proprietário, Controlador, Administrador, Gerente ou Diretor de Pessoa Jurídica, independentemente das denominações adotadas e do nível quantitativo ou qualitativo de participação no capital ou patrimônio (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019);

3.2.9.2. A vedação do subitem 3.2.9 aplica-se aos executores de contratos que trabalhem ou tenham trabalhado nos últimos cinco anos como sócios, administradores ou não, ou responsáveis pelas entidades contratadas.

3.2.9.3. A vedação do subitem 3.2.9 aplica-se ao agente público licenciado ou afastado por qualquer motivo e a qualquer título.

3.2.9.4. Fica vedada a participação de sociedades cooperativas nos termos do **Art. 16, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021** , fundamentada nos seguintes critérios:

a) Necessidade de Subordinação e Controle**:** A execução dos serviços de nutrição hospitalar exige que os profissionais envolvidos (nutricionistas, cozinheiros e auxiliares) estejam sujeitos ao poder de comando, fiscalização e controle direto da empresa contratada e, reflexamente, da Administração Pública, para cumprimento rigoroso de horários, protocolos sanitários e dietoterápicos;

b) Incompatibilidade de Regime**:** A natureza do trabalho cooperado, em que os trabalhadores são sócios e não empregados subordinados, é incompatível com a estrutura hierárquica e disciplinar indispensável para a operação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) 24 horas. Tal configuração poderia gerar riscos de precarização do serviço e insegurança jurídica quanto à responsabilidade trabalhista e técnica.

3.2.10. Empresas que se encontrem sob falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, estrangeiras que não funcionem no país;

3.2.10.1. Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar de licitações púbicas, desde que com plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente e que demonstre, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica.

3.2.11. Empresas ou empresários que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal e Distrital;

3.2.12. Pessoa jurídica cujo dirigente, administrador, proprietário ou sócio com poder de direção, seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau, de (alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016):

3.2.12.1. agente público com cargo em comissão ou função de confiança que esteja lotado na unidade responsável pela realização da seleção ou licitação promovida pelo órgão ou entidade da administração pública distrital (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016); ou

3.2.12.2. agente público cuja posição no órgão ou entidade da administração pública distrital seja hierarquicamente superior ao chefe da unidade responsável pela realização da seleção ou licitação (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016).

3.2.13. A vedação de que trata o item 3.2.12. aplica-se aos contratos pertinentes a obras, serviços e aquisição de bens, inclusive de serviços terceirizados, às parcerias com organizações da sociedade civil e à celebração de instrumentos de ajuste congêneres.

3.2.14. A vedação estende-se às uniões homoafetivas (art. 3º, § 3º do Decreto nº 32.751/2011).

3.2.15. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do termo de referência, ou do projeto básico ou executivo, ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.

3.2.16. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários. O disposto aplica-se aos membros da comissão de licitação.(Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF).

3.2.17. Não poderão participar para os mesmo(s) item(ns) do certame, pessoas jurídicas que tenham sócios em comum ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias umas das outras.

3.3. O impedimento de que trata o item 3.2.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.2 e 3.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.6. O disposto nos itens 3.2.2 e 3.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.8. A vedação de que trata o item 3.2.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item;

4.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta nos termos do Termo de Referência, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento;

4.3. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento;

4.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ou o desconto ofertados, vinculam a Contratada;

4.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

4.5.1. A proposta deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

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

4.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 meses.

4.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos ou de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar Termo de Aceitação em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

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

4.9.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

4.9.3. Que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

4.9.4. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91;

4.9.5. 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 artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

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

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso);

4.11.1. Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.

4.11.1.1. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;

4.11.2. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

4.11.3. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

5. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

5.1. Os pedidos de esclarecimentos ou impugnações deverão ser encaminhados até **1 (um) dia útil anterior** à data final de recebimento das propostas, por meio do endereço eletrônico **ccomp.daq@saude.df.gov.br**

5.2. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este Aviso de Contratação Direta;

5.3. Caberá às áreas responsáveis decidir sobre os pedidos de esclarecimentos ou impugnações **no prazo de até 1 (um) dia útil**, contado da data de seu recebimento.

5.4. Acolhida a impugnação, será promovida a correção do ato e, se necessário, designada nova data para o procedimento.

5.5. Considerando a natureza da contratação direta, **não haverá fase recursal formal**, sem prejuízo do controle administrativo e dos demais meios de impugnação previstos em lei.

6. FASE DE LANCES

6.1. A partir da data e horário estabelecidos neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso;

6.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro;

6.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema;

6.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta;

6.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de 0,01% (um centésimo porcento);

6.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema;

6.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta;

6.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor;

6.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação;

6.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

7. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

7.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação;

7.1.1. A empresa deverá apresentar o Modelo de Proposta, conforme **ANEXO V** deste Aviso.

7.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do preço máximo definido para a contratação, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas;

7.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração;

7.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica;

7.2.4. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitada ao fornecedor a adequação da proposta ao valor negociado, acompanhada de documentos complementares, se necessários;

7.2.5. Além da documentação supracitada, o fornecedor com a melhor proposta deverá encaminhar planilha com indicação de custos unitários e formação de preços, conforme modelo anexo, com os valores adequados à proposta vencedora;

7.2.6. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta, no prazo máximo de 2 (duas) horas, em formato PDF, adequada ao último lance, conforme modelo Anexo IV do Aviso, e, se necessário, de documentos complementares;

7.2.6.1. Excepcionalmente e, a pedido do proponente, o prazo previamente fixado neste Aviso poderá ser prorrogado, desde que verificados motivos razoáveis para o atendimento da solicitação, por mais 2 (duas) horas, caso a solicitação se dê dentro da primeira convocação.

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.3.1. Contiver vícios insanáveis;

7.3.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

7.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

7.4. Em contratação de obras ou serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.4.1. Ressalvado o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário, o critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação;

7.4.1.1. Aquele que estiver melhor colocado na disputa, deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade (art. 59, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021);

7.5. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:

7.5.1. O valor global estimado para a contratação;

7.5.2. Preços unitários: conforme Planilha de Custos elaborada pelo Contratante, anexa a este documento;

7.6. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% do valor orçado pela Administração.

7.7. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo a Lei;

7.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta;

7.9. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

7.9.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global 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 da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

7.9.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes;

7.9.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9.4. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço;

a) O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

b) Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto;

7.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

7.12. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

7.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

8. HABILITAÇÃO

8.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

8.2. A proponente cuja habilitação parcial no Sicaf acusar, no demonstrativo “Consulta Situação do Fornecedor”, algum documento com validade vencida, deverá encaminhar o respectivo documento a fim de comprovar a sua regularidade.

8.3. Para fins de habilitação, não serão aceitos protocolos, tampouco documentos com prazo de validade vencida.

8.4. Considerando o art. 156, III, da Lei nº 14.133 de 2021, será verificado 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:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela ControladoriaGeral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

e) Prova de regularidade com a Fazenda do Distrito Federal, que poderá ser obtida por meio do site www.receita.fazenda.df.gov.br (obrigatória para os Licitantes com sede ou domicílio fora do Distrito Federal).

8.5. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/);

8.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 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.

8.7. 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:

a) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

b) O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.8. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.9. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada;

8.10. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s);

8.11. Para habilitação dos proponentes, será exigida, a seguinte documentação:

8.11.1. **Qualificação técnica**

8.11.1.1. **Qualificação Técnica Operacional**

I - Visando garantir a qualidade e a eficiência na prestação do serviço, as empresas, para fins de habilitação, deverão apresentar atestado(s) de qualificação técnico-operacional, conforme previsto no art. 67 da Lei 14.133/2021;

II - Conforme Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, da Obrigatoriedade do Registro, a pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades;

III - A licitante deverá possuir **registro ativo da pessoa jurídica (Certidão de Registro e Regularidade - CRR)** no Conselho Regional de Nutrição (qualquer regional). Caso a CRR não tenha sido emitida pelo Conselho Regional de Nutrição da 1ª Região (CRN-1) a Pessoa Jurídica que venha a vencer a licitação tem o prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a partir da homologação do certame, para:

a) formalizar a prestação do serviço ao CRN-1; e

b) providenciar a sua regularização junto ao CRN-1, na forma das normas vigentes específicas, quando se tratar de Pessoa Jurídica não registrada no CRN da jurisdição onde ocorrerá a prestação dos serviços.

IV - Para fins de **comprovação da capacidade técnica**, a empresa deverá apresentar **Atestado de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa prestado ou estar prestando o mesmo serviço em ambientes hospitalares e serviços de saúde, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do Termo de Referência;

V - Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, **considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições previsto no objeto do termo de referência, por mês.** Os atestados de capacidade técnica precisam contemplar o fornecimento em hospitais ou serviços de saúde;

VI - Será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica para comprovação de quantitativos mínimos, desde que a prestação dos serviços ocorra concomitantemente. Para os itens nos quais o percentual requerido apresente fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior.

VII - A empresa poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao do Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior.

8.11.1.2. **Qualificação Técnica Profissional**

I - Visando garantir a qualidade e a eficiência na prestação do serviço, as empresas, para fins de habilitação, deverão apresentar atestado(s) de qualificação técnico-profissional em atendimento à Lei 14.133/2021 e à Resolução CFN nº 702/2021;

II - Para fins de comprovação da responsabilidade técnica, conforme a resolução citada, a empresa deverá apresentar a **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)**, quando utilizada pela pessoa jurídica, deve ser acompanhada da **Certidão de Registro e Regularidade (CRR)** e, em caso de responsável técnico de unidade, da Certidão de Regularidade da Unidade (CRU);

III - A empresa deverá dispor de **nutricionista habilitado** que possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica, para que possa exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana;

IV - O quadro técnico será dimensionado a partir dos parâmetros numéricos mínimos de referência indicados em normas próprias editadas pelo CFN ou CRN;

V - A Prova de Vínculo de Trabalho é o documento comprobatório da existência de relação jurídica formal entre a pessoa jurídica e a pessoa física, podendo ser o registro de contrato de trabalho na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício e outros. Esta deverá ser entregue no momento da assinatura do contrato.

8.11.2. **Regularidade fiscal e trabalhista**

I - Certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal, em plena validade, para as empresas com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, que poderá ser obtida por meio do sitio eletrônico da Secretaria de Economia do Distrito Federal - https://ww1.receita.fazenda.df.gov.br/cidadao/certidoes/Certidao;

II - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a Lei n.º 12.440 de 2011.

8.11.3. **Qualificação econômico-financeira**

I - Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datada dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores (Nota Jurídica nº 09/2023 - PGCONS/PGDF (112651337) - 00060-00362229/2020-73 (112861425));

II - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, devidamente registrados, que comprovem a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;

b) Os documentos referidos no inciso II limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

c) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

d) As proponentes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), para os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), Solvência Geral (SG), deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado para **o item** que a empresa deseja concorrer.

8.11.4. **Habilitação jurídica:**

I - A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

a) Cédula de identidade;

b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

c) Procuração dos responsáveis por assinar a proposta ou, na falta desta, o contrato social da empresa;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

f) Prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; e

g) Reprodução autenticada do Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de Eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa, conforme a natureza da atividade da proponente, visando comprovar a adequação da finalidade da proponente com o objeto da licitação, bem como o cumprimento do art. 14 e §§ da Lei n.º 14.133 de 2021, inclusive para aferição de cumprimento da vedação de nepotismo, quando for o caso.

8.11.5. **Declarações enviadas por meio do sistema Compras governamentais:**

a) Declaração, sob as penas da lei, afirmando a inexistência de fato impeditivo da habilitação, contendo o compromisso de comunicar eventual superveniência de fato dessa natureza.

b) Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

c) Declaração de que não ultrapassou o limite de faturamento e que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso.

d) Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

e) Declaração de acessibilidade conforme disposto no art. 93 da Lei n.º 8.213 de 1991.

f) Declaração de que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

8.11.6. **Declarações enviadas juntamente com as documentações de habilitação:**

I - A empresa participante deverá apresentar, na etapa de habilitação e no ato da assinatura do Contrato, a Declaração para fins do Decreto nº 39.860 de 2019, constante no Anexo II deste Aviso de Contratação Direta.

8.12. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

8.12.1. Para os efeitos desta Dispensa de licitação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa (mesmo CNPJ).

8.13. Os órgãos e as entidades da administração direta, autarquia e fundacional do Distrito Federal devem adotar, nas licitações ou nas contratações diretas, critérios de sustentabilidade ambiental, como prevê a Lei Distrital nº 4.770 de 2012.

8.14. O Agente de Contratação poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos proponentes.

8.15. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o proponente não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Aviso de Contratação Direta.

8.16. O Agente de Contratação poderá solicitar o envio de documentos originais ou autenticados, que deverão ser encaminhados no prazo máximo de 3 (três) dias úteis para o endereço: SRTVN 701 Norte, lote D, Edifício PO 700, 2º andar, CEP: 70.719-040 – CENTRAL DE COMPRAS (CCOMP).

8.17. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.18. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos, excepcionalizada a alínea "c" do subitem 8.11.4 deste Aviso de Contratação Direta.

8.19. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico no endereço: https://www.gov.br/compras/pt-br.

8.20. Será verificado se o proponente apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

8.21. Será verificado se o proponente apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.22. O proponente deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.23. A verificação pelo Agente de Contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.23.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação.

8.24. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao proponente vencedor.

8.24.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do proponente mais bem classificado.

8.24.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os proponentes.

8.25. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

8.25.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos proponentes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.25.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.26. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade;

8.27. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta;

8.28. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

9. CONTRATAÇÃO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente;

9.1.1. O prazo de vigência desta contratação emergencial ficará rigorosamente limitado ao prazo máximo de **1 (um) ano**, contado da **data de ocorrência do**

fato emergencial — a saber, a data do término do vínculo contratual vigente —, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Súmula nº 03/2023, visando garantir a continuidade do serviço público essencial até a conclusão do processo licitatório regular.

9.2. O adjudicatário terá o prazo 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme a Carta Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta;

9.2.1. A empresa vencedora deverá providenciar o cadastro de usuário externo no Sistema Eletrônico de Informação, solicitado por meio do portal SEI-GDF (http://www.portalsei.df.gov.br/usuarioexterno/), para fins de assinatura do contrato e/ou outros documentos.

9.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

9.3. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.4. O fornecedor estará sujeito às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis, sem prejuízo da eventual anulação da nota de empenho de despesa ou da rescisão do instrumento contratual.

9.5. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

9.5.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida *as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

9.5.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

9.5.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei;

9.6. **Da Implementação do Programa de Integridade**

9.6.1. A implementação do Programa de Integridade observará as diretrizes estabelecidas no Guia Prático para Análise dos Programas de Integridade Privada, Versão 2.0 de abril de 2026 - Guia Prático da CGDF, aplicando-se integralmente às pessoas jurídicas que firmem relação contratual com a Administração Pública do Distrito Federal com prazo de validade ou de execução igual ou superior a 180 dias, quando o valor global desses contratos for igual ou superior a R$ 7.000.000,00 (sete milhões de reais). O § 2º da mesma lei prevê que a exigência se aplica integralmente se o prazo da relação contratual for de 180 dias ou mais.

9.6.2. A exigência decorre do disposto na Lei n.º 6.112, de 02 de fevereiro de 2018, que institui a obrigatoriedade de implementação de Programa de Integridade por pessoas jurídicas que mantenham relação contratual com o Distrito Federal. Sendo obrigatória sua adoção, assim como das condutas previstas no Código de Conduta Anticorrupção e na Lei Anticorrupção (12.846/2013).

9.6.3. O adjudicatário, após a assinatura do contrato, deverá implementar o Programa de Integridade no âmbito de sua pessoa jurídica, conforme previsto nas Leis Nº 6.112/2018, Nº 6.308/2019, Decreto Nº 40.388/2020 e no Guia Prático para Análise dos Programas de Integridade Privada, da Controladoria-Geral do Distrito Federal.

9.6.4. A empresa contratada deverá no mínimo:

I - Realizar mapeamento de riscos de integridade, aplicar treinamentos periódicos de integridade, elaborar os relatórios conforme os ciclos previstos e criar medidas disciplinares e de responsabilização interna.

9.6.5. Deverão ser observadas ainda as diretrizes estabelecidas na Política de Governança Pública e Compliance, nos termos do Decreto Nº 39.736, de 28 de março de 2019, bem como o Decreto Nº 40.388, de 14 de janeiro de 2020, que regulamenta a avaliação dos Programas por meio de formulários e relatórios específicos. A contratada deverá:

I - Atender simultaneamente aos critérios de existência e efetividade.

II - Apresentar toda documentação e evidência dos Programas (treinamentos, relatórios, auditorias, investigações, políticas, organograma etc.).

III - Permitir inspeções, análises e auditorias dos Programas pela Administração Pública.

IV - Realizar prontamente as adequações, caso a avaliação identifique insuficiências.

V - Inserir critérios de governança e compliance na contratação de terceiros.

VI - Aceitar que o resultado influencie a seleção ou execução contratual.

VII - Padronizar suas práticas de Governança e Compliance.

9.6.6. Para a efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos e despesas necessários correrão exclusivamente às expensas da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante qualquer ônus ou ressarcimento - contudo - deverá ser designada na estrutura da contratada a unidade responsável pelo compliance da instituição, sendo este o ponto focal de comunicação nessa temática.

9.6.7. A Política e seus programas de Governança e compliance deverão ser adotados junto a todos os órgãos/entidades do DF, fortalecendo as estruturas de governança e compliance internas e implementando/aperfeiçoando a Gestão de Riscos, O Controle Interno e os Mecanismos de Integridade.

9.6.8. Para fins de verificação e conformidade, a empresa deverá apresentar o Formulário de Avaliação de Programa de Integridade, Relatório de Perfil e o Relatório de Conformidade, nos termos do Anexo I do Decreto Nº 40.388/2020, bem como articular-se com órgãos centrais de governança do DF.

9.6.9. Os Programa de integridade e compliance terão validade mínima de 180 dias, devendo ser renovado ao término desse período.

9.6.10. Deve ser observada ainda a Implantação de mecanismos de controle, monitoramento e auditoria periódica, no mínimo ao final de cada ciclo.

9.6.11. Todas as empresas que pretendam atender às exigências apostas neste Aviso, deverão implementar e manter canal de denúncias funcional e seguro.

9.6.12. A contratada que já atenda a todos os requisitos, se aplicável, deverá apresentar declaração formal informando sua existência e o atendimento pleno ás exigências.

9.6.12.1. Poderão ser solicitadas evidências de implementação e efetividade.

9.6.13. A contratada que possua erros nas Demonstrações Contábeis "furo de caixa", deve entender que a existência do erro é motivação suficiente para sua desacreditação.

9.6.14. Para fins de atendimento ao Decreto nº 40.388/2020, a contratada deverá apresentar os Relatórios de Perfil e de Conformidade do Programa de Integridade no prazo máximo de **3 (três) dias úteis**, contados da solicitação formal da Administração para celebração, prorrogação ou renovação da relação contratual, sob pena da adoção das medidas administrativas cabíveis.

9.7. **Da manutenção do programas e obtenção do selo anticorrupção**

9.7.1. O selo anticorrupção tem validade de dois anos, podendo ser renovado a pedido da empresa interessada à autoridade competente.

9.7.2. O selo somente será concedido ás empresas que atendam cumulativamente a todas as exigências constantes da Lei 7.450/2024.

9.7.3. As regras instituídas pela Lei Nº 7.450, que cria o Selo Anticorrupção, se destinam a reconhecer as empresas que adotem Programas de Integridade efetivos.

9.7.4. Deverão ser atendidas e mantidas, de forma cumulativa, todas as exigências de Integridade, Compliance e Acreditação apostas nas Leis Nº 6.112/2018, Nº 7.450/2024, Decretos Nº 39.736/2019 e 40.388/2020, bem como demais regramentos aplicáveis.

9.7.5. Conforme Portaria Nº 193/2024, caberá ao comitê avaliar a propor medidas de mitigação dos riscos e de adequação das inconformidades encontradas.

9.8. **Das sanções e disposições finais**

9.8.1. A empresa que deixar de encaminhar os relatórios obrigatórios estará sujeita às sanções cabíveis.

9.8.2. Pelo descumprimento das exigências, será aplicada à contratada:

a) Multa diária de 0,08%, incidente sobre o valor atualizado do contrato, limitada ao total de 10% do montante contratual.

b) O cumprimento extemporâneo da exigência da implantação não implica indébito da multa aplicada.

9.8.3. O não cumprimento da obrigação implicará ainda:

I - Inscrição do débito em dívida ativa, em nome da pessoa jurídica sancionada;

II - Rescisão unilateral da relação contratual, a critério do órgão ou entidade contratante;

III - Impedimento de contratar com a Administração Pública do Distrito Federal, em qualquer esfera de poder, até a efetiva comprovação da implementação do Programa de Integridade, sem prejuízo do pagamento da multa aplicada.

9.8.4. A fiscalização do Programa de Integridade é realizada mediante critério da dupla visita, sendo a primeira voltada prioritariamente para orientação quanto ao saneamento de eventuais desconformidades levantadas.

9.8.5. O Conselho de Governança Pública e o Comitê Interno de Governança Pública poderão editar atos complementares e estabelecer procedimentos para conformação, execução e monitoramento de processos de governança pública e compliance.

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Aviso de Contratação Direta;

10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. fraudar a licitação

10.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

10.14. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. PAGAMENTO

11.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

I - Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias, Seguridade Social e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

II - Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei n.º 8.036/90);

III - Certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal;

IV - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

V - Certidão de Regularidade quanto à Dívida Ativa da União (DAU);

VI - Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais (CND).

VII - Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional que deverá ser efetuada mediante Certidão Conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados (PORTARIA CONJUNTA RFB/PGFN Nº 1.751/2014).

11.2. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento.

11.3. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação “pro rata tempore” do IPCA.

11.4. As empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R$ 5.000,00 (cinco mil reais), os pagamentos serão feitos exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB. Para tanto deverão apresentar o número da conta corrente e agência onde deseja receber seus créditos, de acordo com o Decreto n.º 32.767 de 17/02/2011, publicado no DODF nº 35, pág.3, de 18/02/2011.

11.5. Excluem-se das disposições do artigo 6º, Decreto 32.767 de 17/02/2011:

I - Os pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública federal;

II - Os pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. O procedimento será divulgado no Comprasnet 4.0 e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

12.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado ou deserto), a Administração poderá:

12.2.1. Republicar o presente aviso com uma nova data;

12.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

12.2.3. Fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso;

12.3. As providências dos subitens 12.2.1 e 12.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto);

12.4. A contratação decorrente da presente dispensa possui caráter transitório e precário. Assim, caso o objeto venha a ser contratado por meio do procedimento licitatório regular, a presente contratação poderá ser rescindida, com o consequente cancelamento da Nota de Empenho e/ou do contrato dela decorrente, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e assegurado o pagamento pelos serviços efetivamente prestados ou bens regularmente fornecidos até a data da rescisão.

12.5. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação;

12.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão;

12.7. 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 contrário;

12.8. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília/DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento;

12.9. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, 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 e classificação;

12.10. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta 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;

12.11. Os fornecedores 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 de contratação;

12.12. A licitante vencedora fica obrigada a respeitar os termos estipulados no Decreto nº 38.365 de 2017, que regulamenta a Lei nº 5.448 de 2015, o qual proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher.

12.13. As empresas vencedoras de processos licitatórios pertinentes a obras e serviços, inclusive de publicidade, como condição para assinatura de contrato, a comprovação ou o compromisso de adoção de mecanismos para garantir a equidade salarial entre homens e mulheres com o mesmo cargo, atribuições e tempo de serviço, e com grau de instrução igual ou equivalente, conforme denota a Lei Distrital 6.679/2020.

12.14. Cumprir com o disposto na Lei Distrital 6.128/2018, que dispõe sobre reserva de percentual das vagas de trabalho em serviços e obras públicas para pessoas em situação de rua;

12.15. Cumprir com o disposto na Lei Distrital 4.799/2012, que Institui a obrigatoriedade do fornecimento de plano de saúde aos funcionários das empresas prestadoras de serviço contratadas pela Administração Pública direta e indireta no âmbito do Distrito Federal;

12.16. Os órgãos e as entidades da administração direta, autarquia e fundacional do Distrito Federal devem adotar, nas licitações ou nas contratações diretas, critérios de sustentabilidade ambiental, como prevê a Lei Distrital nº 4.770 de 2012.

12.17. É terminantemente proibida a utilização de mão-de-obra infantil na execução dos serviços, sendo que o descumprimento deste dispositivo implicará na rescisão imediata do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Distrital n.º 5.061 de 2013.

12.18. Cumprir com o disposto no Decreto nº 32.751/2011, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal;

12.19. Deverá observar a disposição da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD Nº 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do contrato.

12.20. Deverá ter ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e compromete-se a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados.

12.21. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico;

12.22. Todas as referências de tempo dispostas neste instrumento, observarão o horário de Brasília - DF.

12.23. A comunicação entre SES-DF e as proponentes se dará através dos e-mails informados nas propostas;

12.24. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.24.1. ANEXO I – Termo de Referência

12.24.2. ANEXO II – Declaração para fins do Decreto nº 39.860 de 2019

12.24.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

12.24.4. ANEXO IV - Planilha Consolidada de Preços

12.24.5. ANEXO V - Modelo de Propostas

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação **emergencial** de empresa especializada para a **prestação de serviço de alimentação hospitalar**, compreendendo o fornecimento ininterrupto de dietas gerais e especiais, preparadas para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados no **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga**.

1.2. O serviço de fornecimento envolve a gestão integral da cadeia produtiva: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega final, com operação 24 horas por dia, conforme condições previstas neste Termo de Referência.

ITEM	CÓDIGO BR	CÓDIGO PCA	REGIÃO	DESCRITIVO	UNIDADE	QUANTIDADE PARA ATÉ UM ANO
1	3697[1]	44173	Sudoeste - Taguatinga	Contratação de empresa especializada para o fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados no **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga .** O fornecimento envolve todo o processo: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega ao destinatário final, considerando o fato de a Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia.	Serviço	1[1]

[1]Havendo divergência entre a especificação constante no Termo de Referência e a registrada no Sistema Comprasnet (código BR), prevalecerá a especificação do Termo de Referência. As unidades de fornecimento e os quantitativos estimados a serem fornecidos constam no Apêndice I.

1.3. A presente contratação fundamenta-se estritamente no Art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, configurando medida administrativa indispensável e inadiável para evitar a interrupção do fornecimento de dietas hospitalares e nutrição enteral nas unidades da Região Sudoeste - Taguatinga (**HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga).**

1.4. O nexo causal desta dispensa de licitação decorre de evento superveniente e alheio ao planejamento desta Secretaria, consubstanciado no declínio da prorrogação do Contrato Administrativo nº 052191/2024 por parte da empresa contratada, somado à impossibilidade material de conclusão do novo processo licitatório regular antes do exaurimento do vínculo vigente.

1.5. Cumpre destacar que o objeto em tela possui caráter de serviço público essencial, cuja continuidade é condição obrigatória para a manutenção da assistência médico-hospitalar e pediátrica na rede pública de saúde. A dieta hospitalar não é um suprimento acessório, mas parte integrante e indissociável do tratamento clínico dos pacientes, sendo sua ausência fator de risco direto à integridade física e à vida dos usuários.

1.6. Ressalte-se que, embora o serviço de nutrição possua natureza continuada, este ajuste específico detém caráter estritamente transitório e emergencial. Sua finalidade é garantir a prestação ininterrupta do serviço e a segurança alimentar dos pacientes apenas durante o lapso temporal necessário para a finalização do novo processo de contratação regular, limitando-se ao estritamente necessário para a continuidade do serviço essencial.

1.7. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, em atenção à vedação constante no art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e art. 73 e inc. 1 do art. 74 do Decreto Distrital nº 44.330/2023.

1.8. O prazo de vigência desta contratação emergencial ficará rigorosamente limitado ao prazo máximo de **1 (um) ano**, contado da **data de ocorrência do fato emergencial — a saber, a data do término do vínculo contratual vigente** —, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Súmula nº 03/2023, visando garantir a continuidade do serviço público essencial até a conclusão do processo licitatório regular.

1.9. Em estrita observância ao **Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021**, é terminantemente **vedada a prorrogação** deste contrato, bem como a recontratação da mesma empresa com base no referido dispositivo legal.

1.10. A vigência contratual está vinculada à permanência da situação de emergência, devendo o contrato ser **rescindido antecipadamente**, sem ônus para a Administração Pública, tão logo seja formalizada a contratação decorrente do processo licitatório regular SEI nº 00060-00344005/2025-94.

1.11. O Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.12. A presente contratação abrange única e exclusivamente o objeto descrito neste Termo de Referência, sendo terminantemente vedada a inclusão de atividades, serviços ou insumos estranhos ao escopo emergencial aqui delimitado.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A assistência nutricional hospitalar é elemento indissociável do tratamento clínico. A interrupção do fornecimento de alimentação especializada impacta diretamente no tempo de internação e na recuperação dos usuários, sendo o serviço considerado **contínuo e essencial**, cuja interrupção configuraria grave risco à vida e à integridade física dos pacientes das unidades **Hospital Regional de Taguatinga (HRT), Hospital São Vicente de Paulo (HSVP), CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga**.

2.2. O serviço de fornecimento de alimentação é essencial ao funcionamento das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e faz parte do tratamento do paciente internado. A oferta de refeições em quantidade e qualidade adequadas, compatíveis com cada condição clínica, é indispensável à dietoterapia, entendida como a prescrição de dietas para fins terapêuticos específicos. A prestação inadequada desse serviço pode expor o paciente a risco de desnutrição, aumentar a susceptibilidade a infecções, comprometer a recuperação clínica e resultar na elevação do tempo e do custo da internação.

2.3. A interrupção da prestação do serviço de alimentação inviabiliza a manutenção de pacientes internados, uma vez que não é possível assegurar a assistência hospitalar sem o fornecimento regular e adequado de refeições. Tal situação poderia acarretar danos irreparáveis ao tratamento dos pacientes, além de comprometer a continuidade dos serviços de saúde, inviabilizando o funcionamento da unidade hospitalar.

2.4. As unidades de saúde da SES/DF têm seus serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentos para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados, realizados por empresa terceirizada. Essa terceirização se deve ao fato de que a SES/DF não possui condições para a implantação de um serviço próprio de fornecimento de refeições que atenda a demanda da Rede de Saúde do DF.

2.5. Houve a publicação de contratação por meio do Processo nº 00060-00081597/2020-13, cujo Pregão Eletrônico - PE nº 430/2021 foi homologado em 2024. O referido processo é composto por 10 lotes, dos quais o lote 6 referente ao fornecimento para a Região Sudoeste foi formalizado o Contrato Administrativo nº 052191/2024, com vigência de 2 anos, sendo sua finalização em Agosto/2026, vinculado ao ***Processo SEI nº 00060-00406583/2024-41,*** admitida prorrogação até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos da Lei nº 8.666/1993. Entretanto, a empresa COOK Empreendimentos em alimentação LTDA., responsável pelo Lote 06, formalizou manifestação de

desinteresse na prorrogação de seu vínculo contratual.

2.6. Tal manifestação de desinteresse foi apresentada em 06/02/2026, através de Ofício encaminhado pela empresa sobre a prorrogação contratual (Manifestação Negativa Prorrogação - 201126779 pág 3), com 06 meses de antecedência do fim da vigência (agosto/2026), já em prazo insuficiente para conclusão do novo processo licitatório regular (00060-00344005/2025-94), atualmente em fase de ajustes dos instrumentos preparatórios.

2.7. A partir da ciência da manifestação, a Gerência de Serviços de Nutrição (GESNUT) sinalizou em 10/02/2026 a Subsecretaria de Compras e Contratações (SUCOMP) quanto à necessidade de consulta às licitantes remanescentes do Pregão Eletrônico 430/2021 quanto ao interesse em assumir a prestação do serviço nas mesmas condições (202583044).

2.8. Apesar da negativa já apresentada pela empresa Cook, a Administração, por meio da Gerência de Instrução e Formalização de Aditivos e Apostilamentos (GINFAA), a consultou novamente acerca de manifestação sobre o interesse na prorrogação de vigência do contrato, em 25/02/2026; e novamente, a contratada apresentou manifestação negativa (Manifestação Negativa Prorrogação - 201126779, pág 1).

2.9. Na sequência, em 03/03/2026, a GESNUT reiterou a solicitação de consulta às licitantes remanescentes do Pregão Eletrônico 430/2021 (202583491), dessa vez à GINFAA, Gerência subordinada à SUCOMP, que já havia sido sinalizada anteriormente. Diante da inércia observada, no dia 16/04/2026, a GESNUT ratificou a mesma solicitação à Subsecretaria de Atenção Integral à Saúde (SAIS), destacando, inclusive, pedido de concessão do reajuste previsto para outubro de 2025, ainda não implementado, e sugerindo o encaminhamento da demanda à SUCOMP (202584274).

2.10. No dia 16/04/2026, a empresa Cook encaminhou novo ofício à SES/DF reiterando a manifestação de desinteresse na prorrogação contratual (Ofício REITERAÇÃO - Desinteresse na prorrogação - 203831254).

2.11. Em despacho à SAIS, no dia 30/04/2026, a GESNUT encaminhou nova reiteração de providências urgentes quanto à necessidade de assegurar a continuidade do serviço de alimentação para as unidades da Região Sudoeste de Saúde (202586227).

2.12. Por fim, em 07/05/2026, a SUCOMP solicitou à Diretoria de Aquisições (DAQ) a consulta às empresas remanescentes do Pregão Eletrônico 430/2021, referentes ao lote 06 (203831309). A correspondência eletrônica foi encaminhada às remanescentes em 08/05/2026 (202592174). Em 13/05/2026, a Central de Compras (CCOMP) informou que **nenhuma empresa manifestou interesse na contratação (203831333)**.

2.13. Diante o exposto, eis caracterizada a situação de emergência prevista no **Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021,** fazendo-se necessário realizar um contrato emergencial a fim de dar continuidade ao fornecimento de alimentação para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados no **Hospital Regional de Taguatinga (HRT), Hospital São Vicente de Paulo (HSVP), CAPSi Taguatinga e CAPS II Taguatinga**, por ser um serviço contínuo e essencial.

2.14. O presente Termo de Referência mantém estrita consonância com os parâmetros técnicos e especificações detalhadas no **Processo Regular nº 00060-00081597/2020-13**, que fundamentou a contratação anterior para o mesmo objeto. Tal alinhamento visa assegurar a padronização dos serviços de nutrição na Rede de Saúde, aproveitando o amadurecimento técnico obtido durante o certame regular e garantindo que a contratação emergencial não apresente soluções discrepantes ou tecnicamente defasadas.

2.15. Também foram contempladas as orientações do Tribunal de Contas do Distrito Federal durante a realização do Pregão Eletrônico nº 430/2021 (Processo nº 00060-00081597/2020-13), realizado para contratação regular de empresas de alimentação hospitalar, bem como as alterações acatadas referentes aos pedidos de esclarecimentos e impugnações desse mesmo pregão.

2.16. Considerando o caráter de **urgência e emergencialidade** da presente demanda, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar foi dispensada, com fulcro nos seguintes fundamentos:

2.16.1. Regulamentação Distrital: Art. 66, inciso I, do Decreto Distrital nº 44.330/2023, que estabelece a faculdade expressa de elaboração do ETP para contratações diretas fundamentadas no Art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

2.16.2. Regulamentação da SES: Portaria Nº 512, de 04 de novembro de 2024 revogou o dispositivo da Súmula Interna III, que versa sobre a obrigatoriedade de ETP para contratações emergenciais, podendo contribuir com a argumentação.

2.17. A dispensa do ETP justifica-se, ainda, pelo fato de o objeto ser amplamente conhecido pela Administração, com requisitos de desempenho e qualidade já objetivamente definidos no processo regular supracitado, de modo que a realização de novos estudos preliminares em um cenário de risco de desassistência nutricional hospitalar feriria os princípios da eficiência e da celeridade administrativa.

2.18. **Justificativa do não parcelamento**

2.18.1. A opção pelo não parcelamento do objeto em itens distintos ou cotas reservadas dentro de uma mesma unidade hospitalar fundamenta-se na **indivisibilidade operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e da Unidade de Nutrição e Dietética (UND)**. O serviço de nutrição hospitalar exige o compartilhamento de uma estrutura física única (áreas de estoque, câmaras frias, áreas de higienização de utensílios, áreas de manipulação de alimentos, refeitório, copas de distribuição) cedida pela Administração. A coexistência de duas ou mais empresas operando simultaneamente no mesmo espaço físico acarretaria:

2.18.1.1. Conflito Logístico**:** Impossibilidade de segregação de fluxos de produção, armazenamento de insumos e utilização de equipamentos industriais;

2.18.1.2. Perda de Eficiência: Duplicidade de custos indiretos e de gestão, o que feriria o princípio da economia de escala.

2.18.2. A segmentação do serviço em uma mesma unidade elevaria exponencialmente o risco de contaminação cruzada. A manutenção de um padrão microbiológico e sensorial rigoroso é vital para a dietoterapia hospitalar. A existência de equipes distintas, com diferentes Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) sob a mesma estrutura física, comprometeria o controle higiênico-sanitário exigido pela RDC ANVISA nº 216/2004, pela RDC ANVISA nº 503/2021 e dificultaria a rastreabilidade em casos de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

2.18.3. O fornecimento de dietas hospitalares e nutrição enteral exige uma Responsabilidade Técnica (RT) centralizada e coesa. O parcelamento fragmentaria a gestão do quadro de nutricionistas, dificultando a fiscalização pelo órgão contratante e a coordenação das prescrições dietéticas, o que poderia resultar em prejuízos diretos ao tratamento clínico e ao tempo de internação dos pacientes.

2.18.4. Portanto, com fulcro no Art. 40, § 3º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, a Administração deixa de aplicar o parcelamento por restar comprovado que a divisão do objeto prejudicaria a celeridade das operações e a segurança assistencial. Tal decisão encontra amparo no entendimento de que a integridade da solução — que abrange desde a aquisição do insumo até a entrega à beira do leito — é condição indispensável para a eficiência do serviço público de saúde.

2.19. **Principais normativos vinculados**

2.19.1. **Lei nº 14.133**, de 1º de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

2.19.2. **Decreto Distrital n.º 44.330**, de 16 de março de 2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal;

2.19.3. **Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16,** de 23 de maio de 2017, que aprova a atualização do anexo da Instrução Normativa nº 4, de 15 de dezembro de 2014, que aprovou o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação;

2.19.4. **Acordo Coletivo de Trabalho SINTERC DF-GO x FENERC**;

2.19.5. **RDC nº 222**, de 28 de março de 2018, que Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde e dá outras providências;

2.19.6. **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

2.19.7. **RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

2.19.8. **RDC nº 503**, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral;

2.19.9. **Resolução CFN Nº 702/2021**, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;

2.19.10. **Resolução CFN nº 703/2021**, que dispõe sobre a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de comprovação de qualificação técnica por

execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição, e dá outras providências;

2.19.11. **Resolução CFN nº 729/2022**, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;

2.19.12. **IN 82 de 21 de Fevereiro de 2025** - Dispõe sobre as regras e os procedimentos para operações de crédito decorrentes de contratos administrativos, realizadas entre o fornecedor e instituição financeira, por meio do Portal AntecipaGov, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

2.19.13. **Decreto Distrital nº 46.174**, de 22 de agosto de 2024, que institui a Política de Prevenção e Enfrentamento ao Assédio Moral e Sexual no âmbito da administração direta e indireta do Distrito Federal.

2.20. **Alinhamento entre a contratação e o planejamento**

2.20.1. O objeto da contratação pretendida está alinhado ao no PCA 2026, conforme demonstrado abaixo:

Tipo Catálogo:	2 - SERVIÇO
Elemento Despesa:	3.3.90.39 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica
Grupo:	41 - Fornecimento de Alimentação
Subgrupo:	00 - Classificação Padrão
Classe:	003 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas, Lanches e similares
Códigos PCA:	44173

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

3.1. A solução consiste na prestação de serviço especializado de nutrição e alimentação hospitalar, de forma contínua e ininterrupta (24h), abrangendo todas as etapas operacionais necessárias para garantir a segurança alimentar e a dietoterapia dos usuários do **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga** . O ciclo de vida do objeto compreende as seguintes fases:

3.1.1. Fase de Mobilização e Implantação (Início): Compreende o período imediato à assinatura do contrato, no qual a contratada deve realizar a assunção Unidade de Alimentação e Nutrição (UND), da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), das copas de distribuição e do refeitório, mobilização de mão de obra qualificada (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares), instalação de equipamentos e estabelecimento de fluxo logístico de suprimentos. Dada a natureza emergencial, esta fase deve ocorrer em tempo exíguo para evitar o desabastecimento das unidades.

3.1.2. Fase de Execução Operacional (Meio): É o núcleo da solução, composta pelo ciclo repetitivo diário de:

- Suprimento: Aquisição e seleção de gêneros alimentícios e insumos (como dietas enterais);
- Armazenamento**:** Gestão de estoques seguindo normas de vigilância sanitária;
- Produção**:** Pré-preparo e preparo das refeições conforme o cardápio e prescrições dietoterápicas;
- Distribuição**:** Transporte e entrega das refeições nos leitos (dietas hospitalares), postos de enfermagem (nutrição enteral) e refeitórios (servidores/acompanhantes);
- Higienização e Gestão de Resíduos**:** Coleta, higienização de utensílios e descarte adequado de resíduos sólidos e orgânicos, conforme RDC 222/2018.

3.1.3. Fase de Controle e Sustentabilidade**:** Monitoramento contínuo da qualidade nutricional e sensorial, além da manutenção preventiva dos equipamentos e instalações cedidas. A solução busca a eficiência máxima para evitar desperdícios de alimentos e insumos, contribuindo para a sustentabilidade econômica e ambiental do ciclo produtivo.

3.1.4. Fase de Encerramento e Transição (Fim): Considerando o caráter emergencial desta contratação, o ciclo de vida se encerra com a transferência da operação para a empresa vencedora do processo licitatório regular. Esta fase envolve a desmobilização da contratada, a conferência do patrimônio público cedido e a entrega de relatórios finais de execução, garantindo que a transição ocorra sem solução de continuidade no fornecimento das refeições.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. **Sustentabilidade**

4.1.1. A Contratada deverá observar as seguintes diretrizes de sustentabilidade ambiental:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência por materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

VII - Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;

VIII - Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

4.2. **Gestão de Resíduos de Serviços de Saúde**

4.2.1. A Contratada deverá elaborar, implementar e manter atualizado o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) referente às atividades e aos resíduos gerados pelos serviços de alimentação executados em cada unidade de saúde da rede SES/DF, em conformidade com a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 222, de 28 de março de 2018, a Resolução CONAMA nº 358, de 29 de abril de 2005, e demais normas federais e distritais aplicáveis ou que venham a substituí-las ou complementá-las;

4.2.2. O PGRSS deverá ser específico para cada unidade de saúde atendida e ser apresentado ao Núcleo de Nutrição e Dietética (NND) para encaminhamento e aprovação da respectiva Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (ou entidade equivalente), bem como sempre que houver alteração relevante nas atividades ou na legislação;

4.2.3. A Contratada deverá seguir também as legislações do Serviço de Limpeza Urbana do Distrito Federal (SLU).

4.3. **Subcontratação**

4.3.1. Considerando a natureza essencial do serviço de nutrição hospitalar, que envolve riscos biológicos e sanitários críticos, e a necessidade de controle direto e rigoroso sobre a cadeia de preparo de alimentos, fica vedada a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto. A responsabilidade pela execução técnica e gestão da mão de obra é personalíssima da contratada, visando mitigar riscos de descontinuidade ou queda na qualidade dietoterápica.

4.4. **Garantia da contratação**

4.4.1. Será exigida a prestação de garantia contratual correspondente a 3% (três por cento) do valor total do contrato, conforme faculdade prevista nos Artigos 96 e 98 da Lei nº 14.133/2021.

4.4.2. O percentual de garantia foi definido com base na metodologia validada pela Subsecretaria de Atenção Integral à Saúde (SAIS), por meio do processo **SEI nº 00060-00593450/2024-03** que estabelece parâmetros objetivos para a mitigação de riscos contratuais.

4.4.3. Para a definição deste percentual, considerou-se a matriz de riscos que resultou em uma pontuação acumulada de 8 pontos, classificando o objeto como de Risco Médio, fundamentado nos seguintes critérios:

- Risco 1 - IMPORTÂNCIA DO SERVIÇO: Serviço muitíssimo importante, sua falta pode gerar desassistência significativa | **3 pontos**;
- Risco 2 - OFERTA ESCASSA DO SERVIÇO NO MERCADO: Sem escassez no mercado | **1 ponto**;
- Risco 3 - HISTÓRICO DO CONTRATO: Contrato com baixa execução por problema da contratada | **2 pontos**;
- Risco 4 - CONTRATO ESTIMADO: Contrato estimativo (há uma quantidade definida no contrato, mas a execução ocorre conforme necessidade do contratante) | **2 pontos**.

4.4.4. A garantia deverá ser prestada em uma das modalidades previstas no Art. 96 da Lei nº 14.133/2021, observando-se os prazos e condições detalhados na minuta do contrato anexa a este Termo de Referência.

4.4.5. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 05 dias úteis após a assinatura do contrato;

4.4.6. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato, de forma que o marco para início da contagem do prazo é a data da homologação da contratação direta, por entendimento análogo ao explícito no §3º do art. 145, da Lei nº 14.133/2021;

4.4.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.5. **Vistoria**

4.5.1. As empresas poderão vistoriar os locais onde os serviços serão prestados. Neste caso, deve preencher a Declaração de Vistoria (**Apêndice IV**). Caso a empresa não visite os locais, deverá apresentar declaração de que não realizou as vistorias - Declaração de Desistência de Visita Técnica (**Apêndice V**);

4.5.2. O início da vistoria deverá ocorrer dentro das seguintes condições:

4.5.2.1. A vistoria poderá ser realizada mediante prévio agendamento, a qualquer tempo antes da apresentação da proposta, por meio dos seguintes contatos: Núcleo de Nutrição e Dietética do HRT: (61) 3449-6624 ou pelo *e-mail* nnd.hrt@saude.df.gov.br; e do HSVP (61) 3449-7845 ou pelo *e-mail* nndhsvp@gmail.com;

4.5.2.2. O representante deverá assinar lista de presença, registrando-se civilmente. A hora de chegada para a vistoria e seu respectivo término será registrada pela SES-DF;

4.5.2.3. O representante deverá deixar cópia de documento que comprove seu vínculo jurídico com a empresa; e

4.5.2.4. Ao final da vistoria a SES-DF emitirá Termo em favor da empresa, circunstanciando o atendimento desta exigência. Este Termo deve ser apresentado na fase de habilitação, no momento em que for exigido. O custo da vistoria é por conta e risco da empresa, incluindo seus deslocamentos em veículo próprio aos locais vistoriados.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. **Condições de execução**

5.1.1. Após a formalização dos contratos, a GESNUT agendará reunião com os Núcleos de Nutrição e Dietética do **HRT e HSVP**, com a contratada e com a atual prestadora de serviços para elaboração de plano de ação de transição entre as empresas, com estabelecimento de data, troca de equipamentos, insumos, funcionários, entre outros.

5.1.2. A alimentação é fornecida aos pacientes internados nas unidades hospitalares **HRT e HSVP**, acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados, e também aos usuários das demais unidades de saúde da Região Sudoeste: **CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga** . A equipe de saúde é responsável pelo monitoramento dos pacientes das unidades descritas acima e pela elaboração dos mapas e requisições de dietas à empresa contratada.

5.1.3. É vedada a execução de atividades pela Contratada que não estejam diretamente relacionadas à assistência nutricional das unidades de saúde descritas neste TR, sob pena de irregularidade contratual.

5.2. **Prazos para início da prestação do serviço:**

ATIVIDADE	PRAZO
Elaborar os Manuais de Boas Práticas de Produção e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN e da Unidade de Nutrição e Dietética - UND (quando for o caso), de acordo com a RDC ANVISA nº 275/2002 e a RDC ANVISA nº 503/2021, respectivamente.	Apresentar ao NND em um prazo máximo de 30 dias corridos a contar do início da prestação do serviço
Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações.	Até 15 dias corridos após a assinatura do contrato
Apresentar para aprovação as amostras dos utensílios (descartáveis e retornáveis) a serem utilizados na prestação do serviço	Até 15 dias corridos após a assinatura do contrato
Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios, necessários à execução do fornecimento, incluindo apresentação de sistema de transporte do tipo “Hot box” ou similar, complementarmente aos que sejam de propriedade da SES-DF	Imediatamente no início da prestação dos serviços
Implementar documentos de registros comprobatórios de boas práticas como controles de higienização de instalações, móveis e equipamentos, programação anual da renovação dos exames de saúde dos manipuladores, Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), programação anual de controle de pragas, programação anual de manutenção preventiva e calibração de equipamentos, planilhas de controle e outros.	Até 60 dias corridos após a assinatura do contrato

5.2.1. A contagem do prazo para início da prestação dos serviços se dará a partir da data de assinatura do contrato.

5.2.2. **A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato.** Neste período deve ser feita a transição de mão de obra, instalações, equipamentos e utensílios, de forma a manter a continuidade do serviço.

5.3. **Local e horário da prestação do serviço:**

Lote 6 - Região Sudoeste : Taguatinga			
Unidade de Saúde	**Endereço**	**Telefone**	**Endereço Eletrônico**
Hospital Regional de Taguatinga (HRT)*	Setor C Norte, Área Especial 24. Taguatinga Norte - DF. CEP 72.115-902.	(61) 3449-6624	nnd.hrt@saude.df.gov.br
Centro de Atenção Psicossocial Infantil Taguatinga (CAPSi - TAG)	QNF Área Especial 24, Setor F. Taguatinga Norte - DF. CEP 72.125-750.	(61) 2017- 1145, Ramais: 4260, 4261	
Centro de Atenção Psicossocial II Taguatinga (CAPS II - TAG)	QNA 39, Área especial 19. Taguatinga Norte - DF.	(61) 3449-6679	
Hospital São Vicente de Paulo (HSVP)*	QSC 01, Área Especial, Setor C Sul. Taguatinga Sul - DF. CEP 72016-010.	(61) 3449-7845	nndhsvp@gmail.com

*Unidades produtoras de refeições, UAN e UND a serem cedidas para a contratada.

HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	PACIENTES INTERNADOS	SERVIDORES
DESJEJUM	7:00 às 8:30	7:00 às 8:00
COLAÇÃO	9:30 às 10:00	--
ALMOÇO	11:30 às 12:30	11:30 às 13:30
MERENDA	14:30 às 15:30	--
JANTAR	17:30 às 18:30	19:00 às 20:30
CEIA	20:30 às 21:30	21:30 às 23:00
LANCHE DAS ÁREAS FECHADAS	--	9:30 às 10:30
		14:30 às 15:30
		20:30 às 21:30

5.3.1. A empresa deverá cumprir os horários estabelecidos acima não se desobrigando, entretanto, de fornecer alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES-DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas.

5.3.2. Os horários definidos para fornecimento de refeições poderão ser alterados na Unidade de Saúde a critério da Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, em consonância com a empresa prestadora de serviço;

5.3.3. A contratante poderá solicitar as refeições: desjejum, almoço e jantar em até 30 (trinta) minutos após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais, ficando a contratada obrigada a fornecer.

5.4. **Modelo de execução do objeto**

O fornecimento de refeições e/ou nutrição enteral e fórmulas infantis para pacientes e refeições para acompanhantes se dará da seguinte forma:

5.4.1. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA SES-DF**

5.4.1.1. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, as refeições e/ou gêneros alimentícios, prescritos pelo nutricionista da SES-DF, para o paciente internado e para o paciente em observação, da seguinte maneira:

a. O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as quantidades das mesmas;

b. As preparações e/ou produtos distribuídos pelo Lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética (fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral e fórmulas infantis), deverão ser requisitados no formulário específico;

c. Deverão ser solicitados no formulário Requisição Extra de Alimentos: Refeição para paciente admitido após entrega do Mapa de Dietas; Alimentos da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" especificando a Unidade da Rede de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas;

d. Caso o paciente esteja impossibilitado de receber a refeição durante o período definido para a distribuição, poderão ser requisitadas colação, a merenda e a ceia em Requisição Extra de Alimentos.

5.4.1.2. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, as refeições a que fazem jus os acompanhantes de pacientes internados, da seguinte forma:

a. O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade da Rede Hospitalar, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas.

5.4.2. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA SES-DF**

5.4.2.1. Conferir e assinar os impressos preenchidos pelo Técnico em Nutrição da SES-DF, com as solicitações de refeições e/ou gêneros alimentícios para o paciente internado, para o paciente em observação e para o acompanhante do paciente internado.

5.4.3. **CABERÁ À CHEFIA DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

5.4.3.1. Realizar, pela manhã e pela tarde, o levantamento das refeições e gêneros alimentícios requisitados para pacientes internados, pacientes em observação e acompanhantes.

O fornecimento de refeições para os servidores se dará da seguinte forma:

5.4.4. **CABERÁ À CHEFIA IMEDIATA DE CADA SERVIDOR**

5.4.4.1. Enviar ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, a escala de serviço mensal, para que os servidores que tenham direito a refeições sejam incluídos nas listagens diárias do Refeitório;

5.4.4.2. Emitir expediente carimbado e assinado, contendo o nome do servidor, matrícula e setor para autorizar refeição no Refeitório no caso de servidores que estejam dobrando ou trocando escala por necessidade de serviço;

a. O expediente mencionado no item acima deverá ser entregue ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, em tempo hábil para que o servidor seja incluído na listagem do Refeitório.

5.4.4.3. A Chefia imediata que autorizar indevidamente refeições ficará com o dever de restituir o valor das mesmas à SES-DF;

5.4.4.4. Na ausência da Chefia imediata, ficará a cargo da Chefia de Equipe na área de saúde e do Plantão Administrativo na área administrativa a competência para autorização de refeições referente à dobra de escala e troca de plantão por necessidade de serviço;

5.4.4.5. Será obrigatório o uso do crachá no momento da assinatura na listagem diária do Refeitório, antes do servidor realizar a refeição, sendo proibido repassar a refeição a terceiros, bem como assinar por outro servidor.

5.4.5. **DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO A SER DISPONIBILIZADO PELA EMPRESA CONTRATADA:**

PERÍODO DIURNO/NOTURNO
Nutricionista Gerente de Unidade
Nutricionista
Técnico em Nutrição
Supervisora de Copa
Faturista
Motorista
Almoxarife
Auxiliar de Almoxarife
Cozinheiro Geral
Auxiliar Cozinha Geral
Cozinheiro Dietética

Auxiliar de Cozinha Dietética
Confeiteiro
Auxiliar de confeitaria
Lactarista (copeira interna)
Garçom
Auxiliar de Serviços Gerais
Auxiliar Operacional
Copeiras

5.5. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA GERENTE DA CONTRATADA**

5.5.1. Planejar, organizar, supervisionar e avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN;

5.5.2. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores;

5.5.3. Elaborar escalas de trabalho;

5.5.4. Participar das atividades de gestão de custos de produção;

5.5.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

5.5.6. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados;

5.5.7. Supervisionar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água.

5.5.8. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições;

5.5.9. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

5.5.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições;

5.5.11. Além das atividades descritas para os nutricionistas;

5.5.12. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

5.6. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA CONTRATADA**

5.6.1. Elaborar os cardápios, incluindo as informações nutricionais estabelecidas em contrato;

5.6.2. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

5.6.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;

5.6.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição de refeições e/ou preparações.

5.6.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado;

5.6.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados;

5.6.7. Planejar, executar e avaliar periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;

5.6.8. Promover programas de educação alimentar e nutricional de forma continuada;

5.6.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas;

5.6.10. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios;

5.6.11. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;

5.6.12. Supervisionar a montagem das dietas e esquemas dietéticos;

5.6.13. Acompanhar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água;

5.6.14. Fiscalizar diariamente as atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.

5.7. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA CONTRATADA**

5.7.1. Contribuir na elaboração do cardápio e verificar a sua execução;

5.7.2. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;

5.7.3. Coletar dados e informações relacionadas à UAN;

5.7.4. Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;

5.7.5. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;

5.7.6. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;

5.7.7. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;

5.7.8. Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias;

5.7.9. Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;

5.7.10. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;

5.7.11. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;

5.7.12. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;

5.7.13. Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;

5.7.14. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas e manuais vigentes;

5.7.15. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;

5.7.16. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo;

5.7.17. Acompanhar a montagem das dietas e esquemas;

5.7.18. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações;

5.7.19. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;

5.7.20. Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;

5.7.21. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

5.8. **CABERÁ AO FATURISTA DA CONTRATADA**

5.8.1. Fazer o controle diário do número de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes e internos;

5.8.2. Conferir os quantitativos diários junto com os servidores responsáveis da SES-DF para que não haja diferença de dados;

5.8.3. Elaborar relatórios mensais de consumo;

5.8.4. Colaborar no processo de emissão da nota fiscal para que não haja atrasos na entrega, bem como não ocorra erros nas faturas;

5.8.5. Arquivar documentos referentes às faturas.

5.9. **CABERÁ AO ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

5.9.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e matérias em almoxarifado;

5.9.2. Controlar entradas e saídas de gêneros do estoque;

5.9.3. Controlar o prazo de validade dos produtos;

5.9.4. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

5.9.5. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar;

5.9.6. Preservar o estoque limpo e organizado;

5.9.7. Empacotar e desempacotar os produtos;

5.9.8. Realizar a expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho de tais itens e auxiliar no processo de logística;

5.9.9. Etiquetar e descartar produtos quando necessário;

5.9.10. Realizar o controle de temperatura dos produtos armazenados e do ambiente e registrar nas planilhas adequadamente.

5.10. **CABERÁ AO COZINHEIRO GERAL E COZINHEIRO DIETÉTICA DA CONTRATADA**

5.10.1. Organizar e supervisionar os serviços na cozinha;

5.10.2. Auxiliar no planejamento dos cardápios;

5.10.3. Realizar pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;

5.10.4. Estabelecer padrões de cocção e qualidade dos alimentos;

5.10.5. Limpar e organizar sua área de trabalho;

5.10.6. Coordenar e supervisionar os auxiliares de cozinha;

5.10.7. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.11. **CABERÁ AO AUXILIAR COZINHA GERAL E AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA DA CONTRATADA**

5.11.1. Auxiliar o pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos;

5.11.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

5.11.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

5.11.4. Realizar montagem das dietas; recolher amostra dos alimentos;

5.11.5. Limpar e organizar a área de trabalho;

5.11.6. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.12. **CABERÁ AO CONFEITEIRO DA CONTRATADA**

5.12.1. Realizar pré-preparo e preparo de itens de confeitaria como pães, salgados, massas, bolos, doces, biscoitos ou similares;

5.12.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

5.12.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

5.12.4. Limpar e organizar sua área de trabalho;

5.12.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.13. **CABERÁ AO LACTARISTA DA CONTRATADA**

5.13.1. Realizar higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas de nutrição enteral e fórmulas infantis de acordo com as prescrições dos nutricionistas, identificar (etiquetar) e armazenar os produtos manipulados na Unidade de Nutrição e Dietética;

5.13.2. Higienizar e armazenar as mamadeiras;

5.13.3. Limpar e organizar sua área de trabalho;

5.13.4. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.14. **CABERÁ AO AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DA CONTRATADA**

5.14.1. Realizar atividades de limpeza, lavar panelas, utensílios e equipamentos;

5.14.2. Colaborar na distribuição das refeições;

5.14.3. Colaborar com almoxarife auxiliando na realização de serviços em geral como recebimento, separação e distribuição de materiais;

5.14.4. Colaborar na conservação de instalações;

5.14.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.15. **CABERÁ AO AUXILIAR OPERACIONAL GERAL DA CONTRATADA**

5.15.1. Realizar a limpeza e arrumação de todas as áreas do trabalho;

5.15.2. Colaborar na higienização e conservação do ambiente;

5.15.3. Fazer a varredura e lavagem do piso;

5.15.4. Limpar e lavar vidros, janelas, paredes e teto;

5.15.5. Remover o lixo das lixeiras para posterior coleta;

5.15.6. Higienizar e abastecer os banheiros;

5.15.7. Limpar canaletas, ventiladores, luminárias e etc;

5.15.8. Organizar e limpar o material utilizado;

5.15.9. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.16. **CABERÁ À (O) COPEIRA (O) DA CONTRATADA**

5.16.1. Realizar montagem dos carrinhos com as dietas;

5.16.2. Distribuir refeições, dietas e fórmulas infantis para pacientes e acompanhantes nos leitos;

5.16.3. Recolher todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;

5.16.4. Preencher rótulos e etiquetas de identificação de refeições e dietas;

5.16.5. Lavar, higienizar e armazenar utensílios e equipamentos;

5.16.6. Limpar e organizar sua área de trabalho;

5.16.7. Recolher o lixo (restos de alimentos);

5.16.8. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.17. **CABERÁ AO MOTORISTA DA CONTRATADA**

5.17.1. Dirigir e manobrar veículos para o transporte de pessoas, cargas e valores;

5.17.2. Realizar verificações e manutenções básicas do veículo, bem como utilizar equipamentos e dispositivos especiais, tais como: sinalização sonora e luminosa, *software* de navegação e outros;

5.17.3. Efetuar pagamentos e recebimentos e, no desempenho das atividades, utilizar capacidades comunicativas;

5.17.4. Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

5.18. **CABERÁ AO AUXILIAR DE ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

5.18.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos;

5.18.2. Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlar os estoques;

5.18.3. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

5.18.4. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado;

5.18.5. Empacotar ou desempacotar os produtos, realizar a expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho de tais itens e auxiliar no processo de logística.

5.19. **CABERÁ AO SUPERVISOR DE COPA DA CONTRATADA**

5.19.1. Atender os clientes/pacientes;

5.19.2. Realizar o controle do que é servido de alimentos e bebidas;

5.19.3. Supervisionar equipes de trabalho, orientando e avaliando desempenho em busca da melhor qualidade no trabalho.

5.20. **CABERÁ AO GARÇOM DA CONTRATADA**

5.20.1. Atender os clientes, servem alimentos e bebidas em hospitais.

5.20.2. Manipular alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés.

5.21. **DAS DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO**

5.21.1. A empresa deverá garantir número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios nas unidades da Rede de Saúde para as quais deverá fornecer o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;

5.21.2. Garantir, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista qualificado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;

5.21.3. A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços e a distribuição das diversas refeições;

5.21.4. A contratada deverá disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição da nutrição enteral e fórmulas infantis.

5.22. **DOS UNIFORMES PARA SERVIÇOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E NA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

CARGO	UNIFORMES	N.º DE MUDAS	FREQUÊNCIA DE REPOSIÇÃO	CONSUMO PER CAPITA ANUAL
Nutricionista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Técnico em Nutrição e Dietética	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Faturista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Copeiro/ Supervisor de Copa	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Auxiliar de cozinha	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica branca	2	Semestral	4

	Avental branco	3	Semestral	6
Cozinheiro e confeiteiro	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Auxiliar de serviços gerais	Calça e blusa ou macacão	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Bota plástica	2	Semestral	4
	Avental de napa (longo)	3	Semestral	6
Almoxarife e/ou Auxiliar de almoxarife	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Lactarista	Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	6	Diária	2.190
	Sapato antiderrapante branco	2	Semestral	4
	Capote	2	Semestral	4
Motorista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Garçom	Calça preta e blusa branca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
	Touca	3	Semestral	6

5.23. **DOS RELATÓRIOS**

5.23.1. A contratada deverá apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades da Rede de Saúde;

5.23.2. Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de cada unidade de saúde;

5.23.3. A contratada, juntamente com o faturamento mensal, encaminhará para o executor do contrato, relatório estatístico de acidentes do trabalho mensal, relativo ao serviço prestado no mês anterior que está sendo executado para a SES-DF, abrangendo, inclusive, trabalhadores ou trabalhadoras autônomos, de acordo com a planilha disponibilizada.

5.24. **DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

5.24.1. Os profissionais e prepostos da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com o Estado, correndo por conta exclusiva da CONTRATADA, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, dos acidentes de trabalho e das doenças causadas pelo exercício do trabalho, fiscal, comercial e outras correlatas, a qual se obriga a saldar na época devida;

5.24.2. A CONTRATADA deverá manter vínculo, empregatício ou na forma de contrato de prestação de serviços, com todos os profissionais alocados nos serviços descritos neste Termo de Referência, de forma a garantir a subordinação de todos aqueles que trabalhem nas instalações da SES-DF às determinações emanadas pelo Preposto;

5.24.3. A prestação dos serviços de que trata este Termo de Referência e seus Apêndices não geram vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a SES-DF, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.25. **Obrigações da Contratada**

5.25.1. As obrigações da contratada estão dispostas no **Apêndice IX** desse termo de referência.

5.26. **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.26.1. A Contratada deverá apresentar, em até **60 (sessenta) dias** antes do encerramento previsto da vigência, um **Plano de Transição Detalhado**, a ser validado pelo Gestor do Contrato, visando garantir a continuidade ininterrupta do serviço de alimentação hospitalar para a próxima empresa a ser contratada via processo licitatório regular.

5.26.2. Durante todo o período de transição, a empresa permanecerá obrigada a manter o fornecimento integral dos alimentos e a prestação regular dos serviços, nos mesmos padrões de qualidade e horários estabelecidos, até que a nova empresa contratada esteja plenamente apta a iniciar a execução do objeto, de modo a impedir qualquer interrupção de continuidade na assistência nutricional.

5.26.3. O Plano de Transição deverá ser executado nos últimos **15 (quinze) dias** de vigência contratual (ou em prazo menor a critério da Administração) e deverá contemplar, no mínimo:

- **Manutenção da Operação:** Garantia da prestação do serviço e fornecimento de todas as dietas e insumos até o exato momento da assunção pela nova contratada;
- **Inventário de Bens:** Conferência e entrega dos equipamentos e utensílios pertencentes à SES-DF em perfeito estado de conservação e higiene;
- **Transferência de Dados:** Entrega de relatórios técnicos, históricos de dietas e mapas de produção para a nova contratada;
- **Logística de Estoque:** Cronograma de retirada de insumos próprios da empresa e transição dos estoques de gêneros alimentícios;
- **Limpeza e Higienização:** Entrega das áreas de cozinha (UAN) e refeitórios devidamente higienizados conforme normas da vigilância sanitária.

5.26.4. Os custos operacionais relativos ao planejamento e execução da transição deverão ser diluídos nos custos indiretos (LDI/BDI) da proposta de preços, não cabendo qualquer pleito de pagamento adicional ou indenização por despesas de desmobilização após o término da vigência.

5.26.5. A não apresentação, o descumprimento do Plano de Transição ou a interrupção precoce dos serviços sujeitará a empresa às sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e à retenção de valores da última fatura até a regularização total da entrega das áreas, equipamentos e finalização da transição operacional.

5.27. **Obrigações pertinentes à LGPD**

5.27.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do procedimento de contratação direta ou da execução contratual, a partir da apresentação da proposta de preços, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, no que couber.

6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor estimado da contratação será obtido por meio de pesquisa de preços de mercado, a ser realizada pela área competente, em estrita observância ao **Art.**

23 da Lei nº 14.133/2021 e ao **Decreto Distrital nº 44.330/2023**.

6.2. A metodologia de balizamento de preços considerará o **custo unitário por tipo de refeição e insumo**, em consonância com o regime de execução de empreitada por preço unitário adotado neste instrumento.

6.3. Para a formação do preço estimado e posterior apresentação de propostas pelas empresas, deverão ser rigorosamente considerados os seguintes elementos técnicos constantes nos anexos deste Termo de Referência:

- **APÊNDICE I (Estimativa de Fornecimento Médio):** Os quantitativos de refeições, alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições, fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos destinados à assistência nutricional que servirão de base para o cálculo do valor global estimado;
- **APÊNDICE II (Elementos Constitutivos das Refeições e Porcionamentos Mínimos):** A composição técnica e nutricional de cada dieta, que define o custo direto dos insumos alimentares;
- **APÊNDICE III (Relação de Equipamentos e Utensílios):** Os custos operacionais relativos à manutenção, depreciação e operação do parque tecnológico disponibilizado ou exigido para a execução do serviço;
- **APÊNDICE VIII (Formulário de Avaliação de Descartáveis):** Os padrões de qualidade exigidos para os materiais descartáveis, cujos custos devem estar refletidos no preço unitário da refeição.

6.4. O valor total estimado da contratação resultará do somatório dos produtos entre os preços unitários alcançados na pesquisa de mercado e os quantitativos previstos no cronograma de fornecimento médio, em estrita consonância com o critério de julgamento e o regime de execução por preço unitário.

6.5. A licitante deverá apresentar Proposta de Preços contendo o valor unitário por refeição/dieta, com base no apêndice I deste Termo de Referência, o qual deverá compreender todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto (insumos, logística, mão de obra, tributos e lucro).

6.6. A licitante deverá apresentar a Proposta Comercial (conforme item 6.3) acompanhada obrigatoriamente da Declaração de Pleno Conhecimento e Assunção de Custos, conforme modelo do Apêndice VI deste TR.

6.7. Em conformidade com o entendimento do TCU (Acórdão 535/2026), **fica dispensada a apresentação de planilha detalhada de custos e formação de preços com decomposição de encargos sociais e trabalhistas**, por se tratar de serviço sem dedicação exclusiva de mão de obra.

6.8. A Administração poderá, contudo, realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta caso o valor global ofertado apresente indícios de inviabilidade frente aos preços dos insumos alimentícios e às exigências nutricionais descritas neste TR.

6.9. A comprovação da exequibilidade, se solicitada, poderá ser feita por meio de notas fiscais de aquisição de insumos, contratos com fornecedores ou outros documentos que demonstrem a viabilidade econômica da operação.

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da SES/DF.

7.2. A contratação será atendida pelas dotações orçamentárias abrangidas pelo Ato Autorizativo (Doc. SEI 209214330), conforme a seguinte discriminação:

7.2.1. **Fontes de Recursos:** 100 e 138.

7.2.2. **Programa de Trabalho**: 10.306.6202.4227.0001(*) Fornecimento de alimentação hospitalar – rede hospitalar

7.2.3. **Programa de Trabalho**: 10.302.6202.4205.0001 - Desenvolvimento de Ações de Atenção Especializada em Saúde

7.3. A modalidade de empenho para a compra/contratação será: **Estimativo**

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

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E HABILITAÇÃO

8.1. **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:**

8.1.1. O fornecedor será selecionado via Dispensa de Licitação Eletrônica (Art. 75, VIII, Lei 14.133/2021), pelo critério de Menor Preço Global do Item, correspondente ao somatório dos valores totais de cada subitem, resultantes da multiplicação dos preços unitários ofertados pelos quantitativos estimados previstos no Apêndice I;

8.1.2. Adotar-se-á o critério de Menor Preço Global do Item, visando assegurar a unicidade da operação técnica e logística das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), devendo a proposta de preços detalhar o valor unitário de cada dieta e insumo para fins de medição e pagamento;

8.1.3. As propostas deverão ter validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados da data de sua apresentação;

8.1.4. As proponentes deverão apresentar propostas em consonância com as exigências técnicas constantes deste Termo de Referência.

8.2. **Desclassificação das propostas**

8.2.1. Serão desclassificadas as proponentes que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência que:

8.2.1.1. Contenham vícios ou ilegalidades;

8.2.1.2. Não apresentem as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.2.1.3. Não serão aceitos valores cotados acima do valor fixado pelo Aviso de Contratação Direta.

8.3. **Regime de execução**

8.3.1. O regime de execução será o de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO** (Art. 6º, inciso XXVIII, da Lei nº 14.133/2021), por se tratar de prestação de serviços com unidades determinadas e quantitativos estimados, com pagamento vinculado à efetiva entrega do serviço.

8.4. **Do Tratamento Diferenciado para ME/EPP**

8.4.1. Nos termos do art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147 de 2014 e Lei Distrital nº 4611, de 2011, não será dado tratamento diferenciado por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

8.4.2. A subdivisão do objeto comprometeria a eficiência operacional e a segurança sanitária, dada a impossibilidade técnica de compartilhamento da mesma cozinha hospitalar por empresas distintas.

8.4.3. Não é possível manter duas empresas prestadoras de serviços em uma mesma unidade de saúde, em razão da impossibilidade de compartilhamento de um mesmo espaço físico (Unidade de Alimentação e Nutrição) por duas empresas, da indisponibilidade de espaços físicos diferentes para duas empresas e da falta de padronização do serviço prestado por duas empresas diferentes em uma mesma unidade de saúde;

8.4.4. Portanto, em virtude da impossibilidade de subdivisão do item objeto em duas cota-partes para reserva de cota à ME/EPP verifica-se a inviabilidade de aplicação do tratamento diferenciado.

8.5. **Da participação de consórcios, cooperativas**

8.5.1. Fica vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, com fulcro no **Art. 15 da Lei nº 14.133/2021**, pelas seguintes razões:

8.5.1.1. Baixa Complexidade de Mercado**:** O mercado de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar possui amplo número de empresas aptas a executar o objeto individualmente, não restando caracterizada a necessidade de soma de capacidades técnicas ou econômicas para garantir a competitividade;

8.5.1.2. Risco Operacional e Administrativo**:** A natureza do serviço exige unidade de comando e responsabilidade técnica direta e centralizada. A fragmentação da gestão entre consorciadas em um ambiente de alta criticidade (hospitalar) elevaria o risco de conflitos de gestão e dificuldades na fiscalização, podendo comprometer a segurança alimentar e a assistência aos pacientes.

8.5.1.3. Fica vedada a participação de cooperativas, nos termos do **Art. 16, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021**, fundamentada nos seguintes critérios:

8.5.1.4. Necessidade de Subordinação e Controle**:** A execução dos serviços de nutrição hospitalar exige que os profissionais envolvidos (nutricionistas, cozinheiros e auxiliares) estejam sujeitos ao poder de comando, fiscalização e controle direto da empresa contratada e, reflexamente, da Administração Pública, para cumprimento rigoroso de horários, protocolos sanitários e dietoterápicos;

8.5.1.5. Incompatibilidade de Regime**:** A natureza do trabalho cooperado, onde os trabalhadores são sócios e não empregados subordinados, é incompatível com a estrutura hierárquica e disciplinar indispensável para a operação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) 24 horas. Tal configuração poderia gerar riscos de precarização do serviço e insegurança jurídica quanto à responsabilidade trabalhista e técnica.

8.6. **Exigências de habilitação**

8.6.1. Serão desclassificadas as propostas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência;

8.6.2. A proposta da empresa deve estar em **papel timbrado**, datada, assinada, com a especificação em conformidade com o solicitado, contendo descrição clara e detalhada do procedimento junto ao Órgão Fiscalizador (ANVISA);

8.6.3. Os pareceres técnicos serão emitidos por comissão designada pela Subsecretaria de Atenção Integral à Saúde - SES/SEAS/SAIS, composta por, pelo menos, 3 nutricionistas da Gerência de Serviços de Nutrição - SES/SEAS/SAIS/COASIS/DASIS/GESNUT, 1 administrador e 1 contador, para a análise das propostas e documentos apresentados pelas empresas vencedoras;

8.6.4. A proposta deve conter correio eletrônico (e-mail) válido para eventuais comunicações, inclusive notificações financeiras;

8.6.5. A empresa deverá apresentar Declaração comprometendo-se a apresentar, no momento solicitado, a documentação relacionada no **APÊNDICE VII** deste Termo de Referência.

8.6.6. **Habilitação jurídica**

8.6.6.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.6.6.2. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6.6.3. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.6.6.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6.6.5. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

8.6.6.6. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6.6.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

8.6.7. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.6.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.6.7.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

8.6.7.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.6.7.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.6.7.5. Prova de inscrição no Cadastro Fiscal do Distrito Federal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.6.7.6. Prova de regularidade com a Fazenda do Distrito Federal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.6.7.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.6.8. **Qualificação Técnica Operacional**

8.6.8.1. Visando garantir a qualidade e a eficiência na prestação do serviço, as empresas, para fins de habilitação, deverão apresentar atestado(s) de qualificação técnico-operacional, conforme previsto no art. 67 da Lei 14.133/2021;

8.6.8.2. Conforme Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, Da Obrigatoriedade do Registro, a pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades;

8.6.8.3. A licitante deverá possuir **registro ativo da pessoa jurídica (Certidão de Registro e Regularidade - CRR)** no Conselho Regional de Nutrição (qualquer regional). Caso a CRR não tenha sido emitida pelo Conselho Regional de Nutrição da 1ª Região (CRN-1) a Pessoa Jurídica que venha a vencer a licitação tem o prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a partir da homologação do certame, para:

I - formalizar a prestação do serviço ao CRN-1; e

II - providenciar a sua regularização junto ao CRN-1, na forma das normas vigentes específicas, quando se tratar de Pessoa Jurídica não registrada no CRN da jurisdição onde ocorrerá a prestação dos serviços.

8.6.8.4. Para fins de **comprovação da capacidade técnica**, a empresa deverá apresentar **Atestado de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de

direito público ou privado, declarando ter a empresa prestado ou estar prestando o mesmo serviço em ambientes hospitalares e serviços de saúde, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência;

8.6.8.5. Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, **considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições previsto no objeto do presente termo de referência, por mês.** Os atestados de capacidade técnica precisam contemplar o fornecimento em hospitais ou serviços de saúde;

8.6.8.6. Será admitido somatório de atestados de capacidade técnica para comprovação de quantitativos mínimos, desde que a prestação dos serviços ocorra concomitantemente. Para os itens nos quais o percentual requerido apresente fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior.

8.6.8.7. A empresa poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior.

8.6.9. **Qualificação Técnico Profissional**

8.6.10. Visando garantir a qualidade e a eficiência na prestação do serviço, as empresas, para fins de habilitação, deverão apresentar atestado(s) de qualificação técnico-profissional em atendimento à Lei 14.133/2021 e à Resolução CFN nº 702/2021;

8.6.11. Para fins de comprovação da responsabilidade técnica, conforme a resolução citada, a empresa deverá apresentar a **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)**, quando utilizada pela pessoa jurídica, deve ser acompanhada da **Certidão de Registro e Regularidade (CRR)** e, em caso de responsável técnico de unidade, da Certidão de Regularidade da Unidade (CRU);

8.6.12. A empresa deverá dispor de **nutricionista habilitado** que possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica, para que possam exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana;

8.6.13. O quadro técnico será dimensionado a partir dos parâmetros numéricos mínimos de referência indicados em normas próprias editadas pelo CFN ou CRN;

8.6.14. A Prova de Vínculo de Trabalho é o documento comprobatório da existência de relação jurídica formal entre a pessoa jurídica e pessoa física, podendo ser o registro de contrato de trabalho na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício e outros. Esta deverá ser entregue no momento da assinatura do contrato.

8.7. **Documentos a serem apresentados no momento da assinatura do contrato**

8.7.1. **Alvará de funcionamento** expedido pela Administração Regional da circunscrição onde se localiza a instituição, em plena validade;

8.7.2. **Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) Estadual/ Municipal/ Distrital (vigente)**, conforme disposto na Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, regulamentado no Decreto nº 74.170 de 10 de junho de 1974;

8.7.3. **Prova de inscrição no CNPJ**;

8.7.4. **Prova de regularidade fiscal** para com a Fazenda Federal: Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União ou Positiva com efeito de Negativa, emitida pela Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – Portaria Conjunta PGFN / RFB nº 1751, de 02/10/2014, ou outro meio equivalente admitido por lei;

8.7.5. **A comprovação do vínculo entre o responsável técnico e a proponente** deverá ser realizada no momento da assinatura do contrato por intermédio de contrato social/estatuto social ou Cópia da CTPS para o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social ou cópia do contrato para o prestador de serviços com contrato escrito firmando com o Proponente para no mínimo 12 (doze) meses;

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei 14.133/2021, art.115, *caput*);

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei 14.133/2021, art.115, *§5º*);

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

9.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para definição do cronograma de execução, bem como plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.6. **Preposto**

9.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado;

9.6.2. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da vigência contratual indicada neste termo de referência;

9.6.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

9.7. **Fiscalização**

9.7.1. Gestores e fiscais de contratos: Os gestores e fiscais do contrato serão designados pela autoridade máxima da SES/DF, a serem indicados pela Gerência de Serviços de Nutrição da Subsecretaria de Atenção Integral à Saúde, em conformidade com o art. 7º da Lei nº 14.133/2021 e art. 10 do Decreto Distrital nº 44.330/2023, de forma que serão anexados ao processo SEI vinculado a esta contratação as publicações dos atos de designação dos agentes públicos para o exercício dessas funções.

9.8. **Fiscalização Técnica**

9.8.1. Acompanhamento do Contrato com o objetivo de avaliar a Execução do Objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a Quantidade, a Qualidade, o Tempo e Modo da Prestação ou da Execução do Objeto estão compatíveis com os Indicadores estabelecidos no Aviso de Contratação Direta, para fins de Pagamento, conforme o resultado pretendido pela Administração, com o eventual auxílio da Fiscalização Administrativa.

9.9. **Fiscalização Administrativa**

9.9.1. Acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações Previdenciárias, Fiscais e Trabalhistas e quanto ao controle do Contrato administrativo no que se refere a Revisões, a Reajustes, a Repactuações e a Providências Tempestivas nas hipóteses de Inadimplemento.

9.10. **Gestor do Contrato**

9.10.1. Coordenação das atividades relacionadas à Fiscalização Técnica e Administrativa e dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à Prorrogação, à Alteração, ao Reequilíbrio, ao Pagamento, à Eventual Aplicação de Sanções e à extinção dos Contratos, entre outros.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

10.1.1. Todos os serviços contratados devem ser executados nos moldes das regras previstas no instrumento convocatório, proposta, contrato e legislação vigente, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021. Havendo falhas na execução dos serviços (inadimplemento), seja parcial ou total, deverão ser aplicadas as sanções previstas em lei, inclusive com possibilidade de rescisão contratual, em casos mais extremos;

10.1.2. No caso de alguns tipos de serviços, mesmo não havendo inadimplemento na execução, não se mostra adequado que o pagamento seja realizado na sua totalidade quando o serviço não é prestado com o nível de qualidade previsto. Ou seja, o serviço é prestado, mas ao aferir o resultado, a Administração constata um nível de qualidade na prestação menor que o esperado;

10.1.3. O pagamento deve ser feito com base nessa análise e, caso a contratada incorra em nível inaceitável na prestação dos serviços, além de ter o pagamento redimensionado, será punida pelas sanções previstas conforme pontuação de inadimplemento;

10.1.4. O IMR está amparado no Artigo 50, inciso II, item "c" da IN nº 005/2017, sendo uma das ferramentas requisitadas para o ateste da execução dos serviços. **Trata-se de um mecanismo que define**, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, **os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, permitindo à Contratante promover as adequações de pagamento** devidas à Contratada no caso de não se verificar o atendimento das metas estabelecida. Entretanto, o IMR não tem caráter de sanção administrativa (caráter punitivo), mas sim de redimensionamento do pagamento, visando ajustar o valor devido à Contratada ao nível de qualidade efetivamente entregue. Os descontos aplicados via IMR são parâmetros de medição de eficiência, garantindo que o pagamento seja proporcional ao desempenho técnico observado no período.

10.1.5. Os responsáveis pela fiscalização do contrato devem avaliar constantemente a execução do objeto e devem utilizar o IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento da Contratada com base nos indicadores estabelecidos, sempre que essa:

10.1.5.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida, ou em desacordo com as normas, as atividades contratadas; ou

10.1.5.2. Deixar de utilizar materiais, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade, quantidade inferior à demandada ou em desacordo com as normas.

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

10.1.7. Durante a execução do objeto, os responsáveis designados pela fiscalização deverão 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, estipulando prazos razoáveis para tanto, mediante notificação por escrito;

10.1.8. O fiscal do contrato deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto com a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

10.1.9. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;

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

10.1.11. O fiscal deverá realizar a avaliação mensal para aferir o desempenho e a qualidade da prestação dos serviços;

10.1.12. O fiscal deverá apurar o resultado das avaliações mensais da execução do objeto e, se for o caso, a análise de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores e respectivas pontuações, por ocorrência, previstos no IMR, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, decorrentes da aplicação das glosas previstas conforme o quadro a seguir.

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

Descrição das ocorrências e respectivos itens contratuais		Pontuação	Número de ocorrências	Total de pontos	Pontuação por classificação da criticidade	Classificação da criticidade da não conformidade
Utensílios, equipamentos, mobiliário e infraestrutura						
Desconformidade dos utensílios equipamentos e mobiliário	Fornecer copos e canudos biodegradáveis, em atendimento ao estabelecido na Lei nº 6.266 de 29/01/2019.	0,3				**Baixa**
	Fornecer refeições acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, em bandejas de alta resistência e durabilidade.	0,3				
	Fornecer toalhas de mesa para refeitórios com cobre manchas sobre a toalha ou toalhas de mesa para refeitórios com jogos americanos descartáveis ou de material resistente e de fácil higienização sobre a toalha, além de guardanapos de papel em ambos os casos. As toalhas de mesa, os cobres manchas e os jogos americanos deverão ser substituídos em caso de sujidades, garantindo a higiene.	0,3				
	Disponibilizar caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários.	0,3				
	Prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética em complemento aos de propriedade da Unidade de Hospitalar, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso.	0,6				**Moderada**
	Caberá à empresa(s) contratada(s) arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais citados no item acima pertencentes a todas as áreas relacionadas.	0,6				
	Fornecer alimentos e refeições a pacientes, acompanhantes e servidores em recipientes (copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, bandejas, sopeiras, legumeiras, pratos, tigelas e xícaras) de vidro, polipropileno de cor clara, aço inoxidável ou louça e talheres em aço inoxidável adequados aos tipos de preparações.	0,6				
	Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis (livres de BPA), resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT.	0,6				
	Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições adequados para a estrutura de cada unidade hospitalar.	0,6				
	Fornecer os recipientes internos e externos (lixeiras e contâiners ou similares), os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da vigilância sanitária.	0,6				
	Fornecer mamadeiras de material apropriado, livres de BPA, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis.	0,6				
	Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram.	0,6				

	Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do NND.	0,6				
	Obedecer às especificações dos manuais e/ou normas técnicas elaboradas pela SES-DF e/ou legislação vigente quanto aos equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.	0,6				
	Realizar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.	0,6				
	Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados.	0,6				
	Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo e palito.	1				
	Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados.	1				**Alta**
	Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF.	1				
Desconformidade da edificação, instalações físicas, recursos energéticos, recursos hidráulicos e sustentabilidade	Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições.	0,6				
	Garantir a adequação das áreas físicas, destinadas a execução do objeto do Contrato. Em caso de alteração de estrutura física, a(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da SES-DF.	0,6				**Moderada**
	Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.	0,6				
	Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à empresa (s) contratada(s) (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética).	1				**Alta**
	Total parcial			**0**		
Segurança Alimentar						
Desconformidade na qualidade dos insumos	Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos.	0,6				**Moderada**
	Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto.	1				
	Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes.	1				**Alta**
	Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela SES-DF.	1				
Desconformidade no armazenamento e controle de temperatura	Realizar e registrar o controle de temperatura de todos os alimentos transportados (na saída e na chegada) em legumeira teste.	1				**Alta**
	Distribuir todas as refeições e alimentos em temperatura adequada, de acordo com as determinações e legislações vigente.	1				
Desconformidade no preparo das refeições, controles microbiológicos e amostras de alimentos e dietas enterais	Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes.	1				
	Realizar semestralmente a análise de "swab" de mãos de 10% dos colaboradores envolvidos na manipulação das refeições, fórmulas infantis e fórmulas enterais.	1				
	Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coletar contraprova) de todas as refeições, Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis manipuladas, conforme legislações vigentes.	1				**Alta**
	Realizar, mensalmente, controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano e preparo das Fórmulas Infantis e da Nutrição Enteral.	1				
	Realizar, mensalmente, ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário.	1				
Desconformidade na higienização de instalações, equipamentos, moveis, utensílios	Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes.	0,6				**Moderada**
	Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras.	0,6				
Desconformidade nos resíduos e controle de pragas	Acondicionar o lixo de acordo com as normas da SES-DF, do SLU e da vigilância sanitária, em locais previamente determinados pela SES-DF.	0,6				
	Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e do Núcleo de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado.	0,6				**Moderada**
	Total parcial					
Execução do serviço						
Desconformidade nos cardápios e dietas hospitalares	Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações.	0,3				**Baixa**
	Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NND, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas.	0,3				
	Atender às solicitações de itens da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" em qualquer horário solicitado pelos NNDs.	0,6				
	Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND, com limite de 4 (quatro) substituições por paciente por dia.	0,6				
	Apêndice II (moderada criticidade): Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos; Determinações técnicas relativas aos elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos e à lista de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições; Determinações técnicas relativas às Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas.	0,6				**Moderada**
	Apêndice II (alta criticidade): Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos; Determinações técnicas relativas aos elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos e à lista de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições; Determinações técnicas relativas às Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas.	1				
	Apresentar, rotineiramente ao NND e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da SES-DF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes.	1				
	Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos e quadros de incidência.	1				
	Apresentar para aprovação o cardápio e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NND.	1				

	Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição e Dietética, por escrito, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas.	1				**Alta**
	Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de 04 (quatro) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência.	1				
	Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação pelo NND.	1				
	Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NND. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao NND com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação da mesma.	1				
	Elaborar cardápios diferenciados por ocasião de datas comemorativas.	1				
	Possibilitar aos servidores a substituição do prato principal por ovo ou omelete.	1				
	Disponibilizar opções proteicas para o cardápio do refeitório, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina; quando for constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada com molho ou proteína de soja texturizada.	1				
Desconformidade no porcionamento, distribuição de refeições, recolhimento e horários	Distribuir refeições e alimentos com meios próprios, de forma que sejam servidos garantindo a boa apresentação.	0,6				**Moderada**
	Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios retornáveis utilizados pelos pacientes e acompanhantes.	0,6				
	Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes.	0,6				
	Fornecer as refeições no refeitório pelo sistema self-service com porcionamento do prato principal/opção proteica e da sobremesa, servida em bandeja lisa, com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes.	1				**Alta**
	Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os elementos e porcionamentos.	1				
	Cumprir os horários de distribuição das refeições.	1				
	Cumprir os horários estabelecidos não se desobrigando, entretanto, de fornecer alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES-DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas.	1				
	Atender solicitações da Contratante para as refeições: desjejum, almoço e jantar em até 30 (trinta) minutos após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais, ficando a contratada obrigada à fornecer.	1				
Desconformidade no fornecimento de água	Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF.	1				**Alta**
Desconformidade no lactário/unidade de nutrição e dietética	Fornecer frascos descartáveis (livres de BPA) apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade.	0,3				**Baixa**
	Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal e aplicar check list estabelecido pela legislação vigente, juntamente com nutricionista da SES-DF, preferencialmente membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a apresentação do plano de ação corretivo, quando necessário, baseado no resultado do check-list.	0,3				
	Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, nas áreas internas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturno, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas enterais.	0,6				**Moderada**
	Manter copeiras nas áreas externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, diariamente e em todos os turnos, para higienização e distribuição de fórmulas enterais.	0,6				
	Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente.	1				**Alta**
	Os nutricionistas da contratada ficarão responsáveis não só pelo controle das atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição como também pela fiscalização diária das atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.	1				
	Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral manipulada. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição.	1				
Desconformidade na documentação, registro da UAN e na Responsabilidade técnica da contratada	Elaborar e executar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), dos setores e fornecimentos executados pela(s) empresa(s) contratada(s), conforme o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC nº 222, de 28 de março de 2018) e a Resolução CONAMA (358 de 29 de Abril de 2005) e outras que substituírem ou complementarem as vigentes. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para cada unidade da rede de saúde. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade.	0,6				**Moderada**
	Elaborar e manter atualizados o Manual de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao NND em um prazo máximo de 30 dias, a partir do início da execução do Contrato.	0,6				
	Contar com nutricionista (s) Responsável (eis) Técnico(s) pela UAN e Unidade de Nutrição e Dietética e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.	1				**Alta**
Total parcial						
Mão de obra						
	A Contratada poderá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a cláusula 11º da Convenção Coletiva (77411684), responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.	0,6				**Moderada**
	Fornecer vale-refeição/vale alimentação aos seus empregados e demais benefícios previstos em acordos ou convenção coletiva da categoria.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho.	1				

Desconformidade no cumprimento das legislações trabalhistas	Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde. (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho).	1				**Alta**
	Observar a legislação pertinente aos serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho, relativos aos trabalhadores sob o contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria.	1				
	Em caso de substituição de funcionário, em eventual ausência, não será permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra).	1				
	Manter controle de frequência/pontualidade de seus empregados.	1				
	Fornecer Assistência Médica aos seus empregados.	1				
	Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guias de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela SES-DF.	1				
	Apresentar à Contratante, quando exigido, comprovante de pagamento de salários, quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força do contrato, e o comprovante de pagamento de apólices de seguros contra acidente de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a cláusula 11º da Convenção Coletiva (77411684).	1				
	A contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e a outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.	1				
	A contratada deverá comunicar ao executor do contrato, pelo meio mais rápido e confiável, a ocorrência de qualquer acidente de trabalho, com ou sem lesão, envolvendo sua equipe, seguido de um relatório preliminar com cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), dentro de, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas, seguintes à ocorrência do acidente, sendo de sua inteira responsabilidade o atendimento, transporte e primeiros socorros do acidentado, bem como o registro da CAT junto ao INSS.	1				
	A contratada deverá investigar os casos de acidente de trabalho grave, fornecendo ao executor do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis, relatório criterioso informando suas causas e medidas para o controle ou eliminação de outros acidentes.	1				
	O relatório mencionado acima deverá conter: Identificação da contratada; Local do trabalho ou local onde ocorreu o acidente, ou a ocorrência grave; Data e hora do acidente; Identificação do acidentado ou da acidentada; Cargo e data de nascimento do acidentado ou da acidentada; Natureza do ferimento; Data e hora da entrada no hospital; Descrição completa da ocorrência sob a ótica da Segurança do Trabalho; Causa ou natureza do acidente ou da ocorrência grave; Providências tomadas; Plano de Ação para evitar a repetição da ocorrência.	1				
	Cabe à contratada controlar e arquivar todos os registros requeridos pela legislação e outros requisitos aplicáveis e aqueles requeridos por estas exigências.	1				
	Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal.	1				
	Encaminhar, com antecedência mínima de 30 dias, a relação dos empregados ou empregadas que entrarão de férias, com previsão de pagamento.	1				
	Cumprir as Normas Regulamentadoras nº 07, 09, 10 e outras do Ministério do Trabalho, acatando as recomendações feitas neste sentido pela SES-DF.	1				
Desconformidade na equipe de profissionais da terceirizada ou desconformidades praticados por seus empregados	Comunicar à contratante toda vez que ocorrer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer componente da equipe que esteja prestando serviços ao contratante.	0,3				**Baixa**
	Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho e comprometer-se que eles manterão o devido respeito e cortesia, no relacionamento com o pessoal da contratante, observando o controle do regimento de trabalho, acompanhando e comprovando sua saúde física e mental.	0,6				**Moderada**
	Comunicar à contratante, quando da transferência e/ou retirada e substituição de funcionário dos serviços.	0,6				
	Adotar as providências que se fizerem necessárias para evitar rotatividade de pessoal.	0,6				
	Disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição da nutrição enteral e fórmulas infantis.	0,6				
	Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES-DF.	1				**Alta**
	Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido em serviço.	1				
	Atender, de imediato, às solicitações do contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.	1				
	Substituir imediatamente o empregado que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES-DF.	1				
	Para atender à tal necessidade, a contratada deverá dispor de um número de profissionais suficientes para substituições dos efetivos, de forma que fique assegurada a normalidade do serviço.	1				
	A empresa deverá repor toda mão de obra, independentemente do motivo da falta, ou eventual ausência, de forma a não prejudicar a prestação do serviço.	1				
	Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração 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.	1				
	Responsabilizar-se por quaisquer multas sanitárias, quando for o caso, acidentes devidamente comprovado ser de sua autoria ou responsabilidade, durante a execução do contrato.	1				
	Manter, durante toda vigência do contrato, preposto, para representá-la sempre que for necessário.	1				
	Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus empregados/empregadas e/ou preposto, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos e lucros cessantes que venham a causar à SES-DF e/ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento feito pela SES-DF. Não o fazendo, estará a SES-DF autorizada a descontar de quaisquer créditos da Contratada a importância necessária à cobertura de tais danos ou prejuízos e lucros cessantes. Não havendo consenso quanto ao valor, passando o caso a ser submetida à apreciação judicial, a SES-DF se resguarda ao direito de reter os valores pleiteados pela vítima, depositando-os em juízo.	1				
	Assumir a defesa em quaisquer reclamações ou ações que venham a ser apresentadas contra a SES-DF, por seus empregados/empregadas e/ou terceiros, decorrentes de atos que sejam imputáveis direta ou indiretamente à Contratada, arcando com todas as despesas processuais que advenham desses procedimentos.	1				

	Caso seja caracterizado o desvio, desaparecimento, furto e/ou roubo de quaisquer bens das instalações da SES-DF por parte de seus empregados/empregadas, a Contratada deverá responsabilizar-se pela reposição do bem por outro necessariamente novo (sem uso) e com as mesmas características de marca, tipo, modelo e cor, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a partir da data do registro da ocorrência e apuração do ocorrido pela SES-DF em conjunto com a Contratada.	1				
	Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da SES-DF para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia da autoridade máxima competente.	1				
	A empresa deverá garantir número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios nas unidades da Rede de Saúde para as quais deverá fornecer o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade.	1				
	Garantir, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista qualificado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato.	1				
	A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços e a distribuição das diversas refeições.	1				
Desconformidade na qualificação e treinamento	Manter em serviço somente profissionais capacitados, portando uniforme com a identificação e a função do funcionário.	0,3				**Baixa**
	Garantir que todo profissional recém contratado tenha treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para o cargo.	0,3				
	Selecionar e capacitar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando à contratante os funcionários com funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.	1				**Alta**
	Apresentar à CONTRATANTE, a cada 6 meses, cronograma de treinamento periódico de todos os funcionários, com o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento.	1				
	Qualquer substituição de profissionais, independente do motivo, deverá ser feita por profissionais habilitados.	1				
	Nos casos de férias e demais afastamentos previstos em lei, o substituto ou substituta deverá ter treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para a função.	1				
	Responsabilizar-se em fornecer todas as instruções aos seus empregados ou empregadas, com relação aos serviços a executar, quando estes forem iniciar a função ou fazer uma substituição.	1				
Desconformidade na identificação, uniformes e EPIs	Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item "Vestuário", constante do Manual de Boas Práticas para Nutrição Enteral e para Lactário da SES-DF.	0,6				**Moderada**
	Fornecer a seus empregados uniforme que atenda a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário, submetendo-os previamente à aprovação do contratante, sem ônus para seus empregados.	1				**Alta**
	Responsabilizar-se pelo fornecimento, orientação do uso adequado, manutenção da qualidade e apresentação dos uniformes e EPIs de seus empregados durante a vigência do Contrato, sem ônus para os mesmos, de acordo com o disposto na respectiva Convenção Coletiva de Trabalho da categoria.	1				
	Fornecer uniforme com identificação do funcionário e sua função.	1				
	Os uniformes deverão estar sempre limpos e em perfeitas condições de uso, hipótese em que deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir da solicitação da SES-DF, por escrito, sem custo adicional à SES-DF.	1				
	Os EPIs deverão atender aos requisitos dispostos no Item Uniformes para serviços na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), sendo substituídos sempre que não estiverem em condições ideais de utilização e/ou quando sua validade expirar.	1				
	Oferecer a quantidade de peças de roupas para cada funcionário conforme tabelado Aviso de Contratação Direta.	1				
Desconformidade no que se refere à segurança e saúde do colaborador	Quando envolver danos graves sofridos por empregados ou empregadas, ao patrimônio, à propriedade e a equipamentos ou qualquer outra ocorrência grave, a comunicação deverá ser imediata seguida de relatório de levantamento de causas e plano de ação de medidas corretivas após os atendimentos legais e obrigatórios.	1				**Alta**
	A Contratada deverá realizar exames médicos pré-admissionais e periódicos de todos os empregados ou empregadas, com médico do Trabalho devidamente credenciado.	1				
	Total parcial					
Fiscalização do contrato						
Descumprimento das solicitações realizadas nas fiscalizações de órgãos competentes	Deverá oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização.	1				**Alta**
Descumprimento das solicitações realizadas pelo executor de contrato	Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.	0,6				**Moderada**
	Atender aos cronogramas estabelecidos pela SES-DF, executando, eventualmente, quando para tal for solicitado, serviços que estejam diretamente relacionados com o objeto desta contratação.	0,6				
	Apresentar a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho.	0,6				
	Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela SES-DF.	1				**Alta**
	Prestar esclarecimentos ao executor do Contrato sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços contratados.	1				
	Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela SES-DF, de forma clara, concisa e lógica, bem como atender, prontamente, às reclamações levadas ao seu conhecimento por parte do executor do Contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando reincidências.	1				
	Adotar as providências que a SES-DF julgar necessárias, durante a prestação dos serviços, visando o perfeito cumprimento do Contrato.	1				
	Os servidores responsáveis pela fiscalização terão livre acesso aos locais de trabalho.	1				
	A contratada deverá apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades da Rede de Saúde.	1				
	Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de cada unidade de saúde.	1				

Descumprimento na apresentação de documentos exigidos no Aviso de Contratação Direta, não manutenção das condições que culminaram em sua habilitação/ qualificação	A contratada, juntamente com o faturamento mensal, encaminhará para o executor do contrato, relatório estatístico de acidentes do trabalho mensal, relativo ao serviço prestado no mês anterior que está sendo executado para a SES-DF, abrangendo, inclusive, trabalhadores ou trabalhadoras autônomos, de acordo com a planilha disponibilizada.	1				**Alta**
	Dar ciência, imediatamente e por escrito qualquer anormalidade em desacordo com o Termo de Referência, bem como, prestar esclarecimentos que forem solicitados pela SES-DF.	1				
	Permitir à SES-DF, por intermédio dos executores do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados.	1				
	Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação na fase de licitação.	1				
	A contratada, nos termos da legislação trabalhista e previdenciária, deve proceder às anotações e registros pertinentes a todos os empregados que atuarem nos serviços, assumindo exclusivamente todas as obrigações advindas de eventuais demandas judiciais ajuizadas em qualquer juízo que versarem sobre pleitos trabalhistas e/ou previdenciários propostos por empregados ou terceiros que alegarem vínculo com a contratada.	1				
	Apresentar, obrigatoriamente, cópias dos documentos (com exceção da declaração de não acidentes).	1				
	Os comprovantes de realização dos exames pré-admissionais e periódicos deverão ser encaminhados à Área de Gestão Contratual da SES-DF, conforme prazos constantes do contrato.	1				
	Total parcial					
	Legislação, normas e manuais					
Descumprimento da legislação, normas e manuais	Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.	0,3				**Baixa**
	Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES-DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da empresa(s) contratada(s).	0,3				
	Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.	0,6				**Moderada**
	Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES-DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da empresa(s) contratada(s).	0,6				
	Cumprir com o disposto na Lei nº 6.679, de 24/09/2020, que dispõe sobre a exigência de garantia de equidade salarial entre homens e mulheres nas empresas que contratam com o Poder Público do Distrito Federal.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Lei nº 6.112, de 02/02/2018, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a Administração Pública do Distrito Federal.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Lei nº 8.078, de 11/11/1990, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.	0,6				
	Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal.	0,6				
	Cumprir com o disposto no Decreto 9.178, de 23/10/2017, que altera o Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Portaria nº 356, de 29/07/2019, da Controladoria Geral do Distrito Federal, a empresa participante deverá apresentar, na fase da licitação com vistas à habilitação jurídica e no ato da assinatura do Contrato.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho.	1				**Alta**
	Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, ANVISA, CREA e Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente quanto às Normas de Medicina e Segurança do Trabalho incluindo a Portaria nº 2.914/2011-MS, Portaria nº 82/2000-MS e Resolução RDC nº 11/2014-ANVISA e demais normas e regulamentos pertinentes aos serviços objeto deste Termo de Referência que não tenham sido citadas.	1				
	Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde. (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho).	1				
	Total parcial					
	Total geral					

10.1.13. Os descontos a serem aplicados sobre o valor mensal faturado seguem critérios de proporcionalidade e razoabilidade, baseados no acúmulo de pontos que refletem a gravidade das ocorrências (Baixa, Moderada ou Alta), conforme a tabela abaixo

Pontuação acumulada segundo o IMR	Previsão de desconto
0 a 4 pontos	Zero
4,1 a 8 pontos	Notificação
8,1 a 12 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 1% do valor mensal faturado
12,1 a 16 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 2% do valor mensal faturado
16,1 a 20 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 3% do valor mensal faturado
20,1 a 24 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 4% do valor mensal faturado
24,1 a 28 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 6% do valor mensal faturado
28,1 a 32 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 8% do valor mensal faturado
32,1 pontos ou mais	Notificação + Glosa correspondente a 8% e encaminhamento à Assessoria de Análise e Instrução de Sanções em Contratações (ASSAIS)

10.1.14. Quando do início do mês subsequente ao mês de realização do serviço, o fiscal irá apurar no IMR o somatório da pontuação decorrente das ocorrências registradas;

10.1.15. O fiscal notificará formalmente a Contratada quando o somatório da pontuação observada no IMR for igual ou superior a 4,1 pontos;

10.1.16. As notificações geradas devem ser assinadas pela Contratada para ciência dos resultados e tomada de providências;

10.1.17. Os resultados de pontuação acumulada segundo o IMR maiores ou iguais a 8,1 geram glosa na fatura do mês de ocorrência dos registros, conforme apresentado no item 10.1.13;

10.1.18. Quando a pontuação acumulada no IMR for igual ou superior a 32,1 pontos, o fiscal do contrato deverá encaminhar relatório fundamentado à SAIS para avaliação de abertura de processo sancionatório. Para fins de proporcionalidade e para evitar a sobreposição punitiva, eventuais glosas já aplicadas via IMR deverão ser deduzidas ou consideradas na dosimetria de multa administrativa que venha a ser aplicada em decorrência dos mesmos fatos geradores.

10.1.19. A pontuação acumulada em um mês não é cumulativa com outros meses, isto é, cada mês terá sua pontuação conforme as ocorrências nesse registradas;

10.1.20. Para o preenchimento do IMR deverá ser utilizado o Manual de Orientações para Uso do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) elaborado pela SES-DF.

10.2. **Critério de glosas**

10.2.1. A Glosa é uma recusa de pagamento de um serviço ou procedimento prestado, e pode ser parcial ou total. Casos excepcionais poderão ser revistos, considerando que não é possível esgotar todas as situações possíveis. Os principais motivos de glosas estão listados abaixo:

10.2.1.1. Apresentação de cobrança por serviço não prestado;

10.2.1.2. Cobrança com valor indevido;

10.2.1.3. Cobrança inadequada.

10.2.2. A Contratada disponibilizará a documentação de comprovação dos serviços prestados, assim como a cobrança destes, no mês subsequente ao da prestação do serviço.

10.2.3. A Contratante deverá verificar a lisura das contas prestadas pela Contratada. Havendo, na conta, algum item ou valor divergente, a Contratante deverá apresentar à Contratada, por escrito, o relatório de Glosa.

10.2.4. A aplicação de glosas fundamentadas no IMR não impede a aplicação concomitante de penalidades administrativas previstas em lei, desde que a infração contratual transcenda a mera falha de performance e configure descumprimento grave de obrigação, garantindo-se sempre a fundamentação individualizada e a não cumulação desproporcional de descontos e multa.

10.3. **Do recebimento**

10.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, mensalmente, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo;

10.3.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da Contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga;

10.3.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;

10.3.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo;

10.3.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo;

10.3.6. Para efeito de **recebimento provisório**, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá **apurar o resultado das avaliações da execução do objeto** e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos (IMR), **que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos** à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

10.3.7. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

10.3.8. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

10.3.9. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

10.3.10. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;

10.3.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

10.3.12. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

10.3.13. **Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) úteis, contados do recebimento provisório**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

10.3.13.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos (IMR), e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

10.3.13.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

10.3.13.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

10.3.13.4. Comunicar à empresa para que emita a nota fiscal com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no IMR;

10.3.13.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão;

10.3.14. Observar, em caso de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade e quantidade, o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução, para efeito de liquidação e pagamento;

10.3.15. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela Contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança;

10.3.16. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

10.4. **Liquidação**

10.4.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação**;

10.4.2. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

10.4.2.1. O prazo de validade;

10.4.2.2. A data da emissão;

10.4.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

10.4.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

10.4.2.5. O valor a pagar; e

10.4.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.4.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

10.4.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021;

10.4.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

10.4.5.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Aviso de Contratação Direta;

10.4.5.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.4.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;

10.4.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

10.4.8. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;

10.4.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.5. **Prazo de pagamento**

10.5.1. No dever de pagamento pela Administração, será observada a ordem cronológica para pagamentos das compras/contratações da pasta;

10.5.2. O pagamento será efetuado **no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior;

10.5.3. No caso de atraso pela Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA de correção monetária.

10.6. **Forma de pagamento**

10.6.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

10.6.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

10.6.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

10.6.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

10.6.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.

10.7. **Cessão de crédito**

10.7.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na IN 82, de 21 de Fevereiro de 2025, conforme as regras deste presente tópico;

10.7.2. A eficácia da cessão depende de prévia aprovação da Administração e da celebração de **Termo Aditivo;**

10.7.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à contratada, permanecendo integralmente aplicáveis os descontos de multas, glosas por serviços não executados e prejuízos causados à Administração;

10.7.4. A cessão de crédito não altera a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto, nem retira da Administração o poder de fiscalização e aplicação de sanções.

10.8. **Do Reajuste**

10.8.1. Na hipótese de alteração dos parâmetros remuneratórios, o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)** será o índice de reajuste aplicável, ou qualquer outro índice oficial que venha a sucedê-lo.

11. APÊNDICES

APÊNDICE I - ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MÉDIO

APÊNDICE II - ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS

APÊNDICE III - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

APÊNDICE IV - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

APÊNDICE V - DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA

APÊNDICE VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ASSUNÇÃO DE CUSTOS (Complementar à Proposta Comercial)

APÊNDICE VII - DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

APÊNDICE VIII - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE DESCARTÁVEIS

APÊNDICE IX - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

12. DAS ASSINATURAS

Identificação dos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência:

Responsável da área técnica:

Gerência de Serviços de Nutrição - **SES/SEAS/SAIS/COASIS/DASIS/GESNUT**

Diretoria de Atenção Secundária e Integração de Serviços - **SES/SEAS/SAIS/COASIS/DASIS**

Coordenação de Atenção Secundária e Integração de Serviços - **SES/SEAS/SAIS/COASIS**

Responsável da área administrativa:

Gerência de Elaboração dos Instrumentos de Compras e Contratações Assistenciais - **SES/SEAS/SUCOAS/DIPAC/GEICC**

Diretoria de Planejamento e Acompanhamento de Compras e Contratações Assistenciais - **SES/SEAS/SUCOAS/DIPAC**

Autoridade Imediatamente Superior pela Aprovação do Termo de Referência:

Subsecretaria de Atenção Integral à Saúde - **SES/SEAS/SAIS**

Subsecretaria de Contratos Complementares e Contratualizações Assistenciais - **SES/SEAS/SUCOAS**

13. OBSERVAÇÃO

13.1. O Termo de Referência foi elaborado nos termos do Memorando Circular 17 (122173613), com adoção dos modelos elaborados pela União, de maio/2023, disponíveis no link https://www.gov.br/compras/pt-br/nllc/modelos-de-licitacoes-e-contratos. Acessado por esta Gerência de Elaboração dos Instrumentos de Compras e Contratações Assistenciais em: Maio de 2026.

13.2. Foram realizadas adaptações quanto à ordem dos itens para melhor alinhamento com a proposta de contratação direta.

APÊNDICE I
ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MÉDIO

Quadro A1.1. Estimativa de fornecimento médio de refeições por unidade de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga da Rede SES/DF .

UNIDADE DE SAÚDE	MÉDIA MENSAL*	MÉDIA ANUAL*
Hospital Regional de Taguatinga (HRT)	86.573	1.038.876
Hospital São Vicente de Paulo (HSVP)	13.412	160.944
CAPSi Taguatinga e CAPS II Taguatinga	2.561	30.732
TOTAL	**102.546**	**1.230.552**

*Quantidades referentes às refeições transportadas e não transportadas. Não inclui os alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições, nutrição enteral e materiais para a administração de nutrição enteral, os quais estão especificados mais a seguir.

Quadro A1.2. Estimativa de fornecimento médio de refeições a pacientes, acompanhantes e servidores conforme tipo de dieta e refeição nas unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga da Rede SES/DF.

CÓDIGO BR	ITEM	REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS		HRT		HSVP	
		TIPO DE DIETA	UNIDADE	MENSAL	ANUAL	MENSAL	ANUAL
		DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE					
	1	DESJEJUM	refeição	8.366	100.392	0	0
	2	COLAÇÃO	refeição	8.536	102.432	0	0
	3	ALMOÇO	refeição	8.747	104.964	0	0
	4	MERENDA	refeição	8.789	105.468	0	0
	5	JANTAR	refeição	7.957	95.484	0	0
	6	CEIA	refeição	8.624	103.488	0	0
		DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE					
	7	DESJEJUM	refeição	1	12	0	0
	8	COLAÇÃO	refeição	1	12	0	0
	9	ALMOÇO	refeição	1	12	0	0
	10	MERENDA	refeição	1	12	0	0
	11	JANTAR	refeição	1	12	0	0
	12	CEIA	refeição	1	12	0	0
		DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE					
	13	DESJEJUM	refeição	313	3.756	0	0
	14	COLAÇÃO	refeição	342	4.104	0	0
	15	ALMOÇO	refeição	336	4.032	0	0
	16	MERENDA	refeição	338	4.056	0	0
	17	JANTAR	refeição	291	3.492	0	0
	18	CEIA	refeição	312	3.744	0	0
		DIETA FRACIONADA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE					
	19	COLAÇÃO	refeição	106	1.272	0	0
	20	ALMOÇO	refeição	106	1.272	0	0
	21	MERENDA	refeição	104	1.248	0	0
	22	JANTAR	refeição	91	1.092	0	0
	23	CEIA	refeição	1	12	0	0
		DIETA LIQUIDA PARA PACIENTE					
	24	DESJEJUM	refeição	174	2.088	0	0

25	COLAÇÃO	refeição	149	1.788	0	0
26	ALMOÇO	refeição	294	3.528	0	0
27	MERENDA	refeição	179	2.148	0	0
28	JANTAR	refeição	492	5.904	0	0
29	CEIA	refeição	183	2.196	0	0
	DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE					
30	DESJEJUM	refeição	5.008	60.096	0	0
31	ALMOÇO	refeição	5.232	62.784	0	0
32	JANTAR	refeição	5.002	60.024	0	0
	DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE					
33	DESJEJUM	refeição	795	9.540	0	0
34	COLAÇÃO	refeição	844	10.128	0	0
35	ALMOÇO	refeição	844	10.128	0	0
36	MERENDA	refeição	836	10.032	0	0
37	JANTAR	refeição	793	9.516	0	0
38	CEIA	refeição	794	9.528	0	0
	REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES					
39	DESJEJUM	refeição	851	10.212	0	0
40	ALMOÇO	refeição	7.507	90.084	0	0
41	JANTAR	refeição	926	11.112	0	0
42	CEIA	refeição	2.305	27.660	0	0
	TOTAL DE REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS		**86.573**	**1.038.876**	**0**	**0**

3.697

ITEM	**REFEIÇÕES TRANSPORTADAS**		**CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga**		**HSVP**	
	TIPO DE DIETA	**UNIDADE**	**MENSAL**	**ANUAL**	**MENSAL**	**ANUAL**
	DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE					
43	DESJEJUM	refeição	1.256	15.072	1.631	19.572
44	COLAÇÃO	refeição	1	12	1.625	19.500
45	ALMOÇO	refeição	31	372	1.633	19.596
46	MERENDA	refeição	793	9.516	1.628	19.536
47	JANTAR	refeição	1	12	1.619	19.428
48	CEIA	refeição	1	12	1.611	19.332
	DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE					
49	DESJEJUM	refeição	1	12	6	72
50	COLAÇÃO	refeição	1	12	6	72
51	ALMOÇO	refeição	1	12	6	72
52	MERENDA	refeição	1	12	6	72
53	JANTAR	refeição	1	12	6	72
54	CEIA	refeição	1	12	6	72
	DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE					
55	DESJEJUM	refeição	107	1.284	197	2.364
56	COLAÇÃO	refeição	1	12	202	2.424
57	ALMOÇO	refeição	17	204	201	2.412
58	MERENDA	refeição	77	924	197	2.364
59	JANTAR	refeição	1	12	200	2.400
60	CEIA	refeição	1	12	198	2.376
	DIETA FRACIONADA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE					
61	COLAÇÃO	refeição	1	12	1	12
62	ALMOÇO	refeição	1	12	1	12
63	MERENDA	refeição	1	12	1	12
64	JANTAR	refeição	1	12	1	12
65	CEIA	refeição	1	12	1	12
	DIETA LIQUIDA PARA PACIENTE					
66	DESJEJUM	refeição	1	12	6	72
67	COLAÇÃO	refeição	1	12	6	72
68	ALMOÇO	refeição	1	12	4	48
69	MERENDA	refeição	1	12	5	60
70	JANTAR	refeição	1	12	4	48
71	CEIA	refeição	1	12	6	72
	DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE					
72	DESJEJUM	refeição	1	12	20	240
73	ALMOÇO	refeição	1	12	30	360
74	JANTAR	refeição	1	12	30	360
	DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE					
75	DESJEJUM	refeição	1	12	10	120
76	COLAÇÃO	refeição	1	12	10	120
77	ALMOÇO	refeição	1	12	10	120
78	MERENDA	refeição	1	12	10	120
79	JANTAR	refeição	1	12	10	120

80	CEIA	refeição	1	12	10	120
	REFEIÇÕES PARA SERVIDORES					
81	DESJEJUM	refeição	123	1.476	83	996
82	ALMOÇO	refeição	123	1.476	1.170	14.040
83	JANTAR	refeição	1	12	290	3.480
84	CEIA	refeição	1	12	715	8.580
	TOTAL DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS		**2.561**	**30.732**	**13.412**	**160.944**

Quadro A1.3 Estimativa de fornecimento médio de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições a pacientes nas unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga da Rede SES/DF.

ITEM	COMPLEMENTOS		HRT		HSVP	
	ALIMENTO PREPARADO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	MENSAL	ANUAL	MENSAL	ANUAL
1	Açúcar cristal	g	10	120	5	60
2	Água de coco	ml	41.649	499.788	25	300
3	Amido de milho	g	16	192	10	120
4	Azeite de oliva extra virgem	ml	6	72	1	12
5	Banana, qualquer variedade (unidade de 115 a 120g)	unidade	2.332	27.984	1	12
6	Biscoito água ou água e sal ou doce	g	222	2.664	6	72
7	Café (infusão a 8%) com açúcar ou com adoçante natural ou puro	ml	269.319	3.231.828	78	936
8	Caldo de carne ou de legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)	ml	7.756	93.072	200	2.400
9	Chá de ervas ou de frutas com açúcar ou com adoçante natural ou puro	ml	5.200	62.400	200	2.400
10	Coquetel ou creme de frutas	ml	83.111	997.332	25	300
11	Farelo de aveia	g	40	480	3	36
12	Gelatina dietética preparada	g	6.900	82.800	10	120
13	Gelatina preparada	g	1.194	14.328	10	120
14	Iogurte natural integral ou desnatado com ou sem lactose adoçado ou não (de 160 a 180g a unidade)	unidade	124	1.488	10	120
15	Leite em pó integral ou desnatado instantâneo com ou sem lactose	g	810	9.720	20	240
16	Leite pasteurizado integral ou desnatado com ou sem lactose	ml	721.961	8.663.532	139	1.668
17	Maçã (aproximadamente 130g)	unidade	302	3.624	1	12
18	Mamão	g	27.232	326.784	100	1.200
19	Manteiga com ou sem sal	g	10	120	10	120
20	Melancia à francesa	g	12.278	147.336	100	1.200
21	Mingau de farinhas variadas (3 a 35% de farinha), preparado com leite pasteurizado integral ou desnatado ou com leite em pó integral ou desnatado ou com fórmula à base de soja integral em pó ou com fórmula à base de soja light em pó com açúcar ou com adoçante natural ou puro	ml	82.044	984.528	200	2.400
22	Ovo mexido ou cozido ou frito	unidade	1.164	13.968	1	12
23	Picolé de frutas variadas	unidade	4	48	1	12
24	Produto à base de arroz ou de milho pré-cozido com ou sem açúcar, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo	g	272	3.264	20	240
25	Pão francês ou pão doce ou pão de forma ou pão integral com ou sem manteiga (50g)	unidade	4.971	59.652	1	12
26	Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 5g de manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)	unidade	488	5.856	1	12
27	Sanduíche de carne ou de frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 5g de manteiga + 50g de carne ou de frango) + salada crua (45g)	unidade	464	5.568	1	12
28	Sorvete normal ou dietético	g	400	4.800	50	600
29	Sopa de legumes com carne ou frango (liquidificada ou não)	ml	18.256	219.072	200	2.400
30	Suco de fruta a 40% com açúcar ou adoçante natural ou puro	ml	201.283	2.415.396	267	3.204
31	Suco de fruta a 100%	ml	1.900	22.800	200	2.400
32	Laranja, qualquer variedade (unidade de 135 a 150g)	unidade	23	276	1	12
33	Torrada doce ou salgada	g	35	420	35	420

Quadro A1.4 Estimativa de fornecimento médio de fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos destinados à assistência nutricional de pacientes nas unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga da Rede SES/DF.

				HRT	HSVP

CÓDIGO BR	ITEM	DESCRITIVO	UNIDADE	MÉDIA MENSAL de produto em g (pó), ml (líquido) ou unidade (sachê)	MÉDIA ANUAL de produto em g (pó), ml (líquido) ou unidade (sachê)	MÉDIA MENSAL de produto em g (pó), ml (líquido) ou unidade (sachê)	MÉDIA ANUAL de produto em g (pó), ml (líquido) ou unidade (sachê)
	FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)						
404.944	**FTNEA 01** (Padrão adulto - sem fibras)	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica, sem adição de sacarose, isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo); sem fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: pó (gramas).	g	14.684	176.208	800	9.600
445.958	**FTNEA 02** (Padrão adulto com fibras)	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose, isento de glúten; com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100ml do produto pronto para consumo); com fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	4.313	51.756	1.000	12.000
404.426	**FTNEA 03** (Padrão adulto com fibras, sistema fechado)	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose, isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100ml do produto pronto para consumo); com fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	ml	197.602	2.371.224	1.000	12.000
461.709	**FTNEA 04** (Hipercalórica e normoprotéica)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten; com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,5kcal/ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	8.398	100.776	1.000	12.000
404.435	**FTNEA 05** (Hipercalórica e normoproteíca, sistema fechado)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO), Aplicação no âmbito da SES-DF. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,5kcal/ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	ml	4.313	51.756	1.000	12.000
404.966	**FTNEA 06** (Normocalórico e Hiperproteico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose, fibras, arginina e glutamina; isenta de lactose e glúten; com densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal e menor ou igual a 1,2 kcal por ml e hiperproteica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	271.718	3.260.616	1.000	12.000

404.432	**FTNEA 07** (Hiperprotéico e hipercalórico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias com necessidades aumentadas de energia e proteínas, para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior a 1,2kcal/ml) e hiperprotéica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	ml	2.706	32.472	1.000	12.000
447.099	**FTNEA 08** (Semi-elementar Normoproteico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para pacientes com síndromes disabsortivas em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula oligomérica, isento de glúten, sem fibras, sem adição de sacarose, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo), de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	117.715	1.412.580	250	3.000
405.019	**FTNEA 09** (Semi-elementar, normoproteico sistema fechado)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para pacientes com distúrbios disabsortivos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: fórmula oligomérica, isento de glúten, sem fibras, sem adição de sacarose,com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100ml do produto pronto para consumo), de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	500	6.000	500	6.000
	FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)						
405.013	**FEA 10** (Hepatopatia)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação de uso na SES-DF: indicada para pacientes hepatopatas em risco de encefalopatia hepática. Características Adicionais: hipossódica (quantidade de sódio inferior ou igual a 50mg/100 kcal), de densidade energética superior a 1,2 kcal por ml na diluição padrão e normoproteica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total). Forma de apresentação: pó (gramas).	g	1.273	15.276	360	4.320
438.115	**FEA 11** (Imunomoduladora)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para pacientes imunossuprimidos e em período perioperatório em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, adicionada de nutrientes imunomoduladores, tais como: arginina e nucleotídeos, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml, hiperprotéica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	1.000	12.000	1.000	12.000
404.934	**FEA 12** (Doença inflamatória intestinal)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para pacientes portadores de doenças inflamatórias intestinais em fase ativa. Características Adicionais: fórmula polimérica, isento de lactose, isenta de glúten, com ou sem adição de sacarose, com adição de triglicerídeos de cadeia média, com ou sem fibras, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó.	g	4.410	52.920	400	4.800
435.252	**FEA 13** (Nefropatia tratamento conservador)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: fórmula para pacientes com função renal comprometida, em tratamento conservador, em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, densidade energética superior a 1,2 kcal por ml; quantidade de proteína inferior a 10% do valor energético total; teores menores ou iguais a 100mg de sódio e 150mg de potássio por 100kcal do alimento pronto para o consumo. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	ml	7.333	87.996	1.000	12.000

404.992	**FEA 14** (Nefropatia dialítico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para portadores de doença renal crônica em tratamento dialítico,em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, densidade calórica maior ou igual a 1.5 kcal por ml e quantidade de proteína maior ou igual a 15% do valor energético total, isento de glúten, teores menores ou iguais a 100mg de sódio, 125mg de potássio e 60mg de fósforo por 100kcal do alimento pronto para o consumo. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	28.627	343.524	1.000	12.000
435.237	**FEA 15** (Lesão por pressão)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com lesões por pressão ou para cicatrização de feridas em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, acrescido de arginina, alto teor de vitamina A (maior ou igual a 60 mcg RE por 100 kcal), vitamina C (maior ou igual a 4,6 mg por 100 kcal), vitamina E (maior ou igual a 1 mg por 100 kcal), zinco (maior ou igual a 0,7 mg por 100 kcal), cobre (maior ou igual a 90 mcg por 100 kcal) e selênio (maior ou igual a 3,4 mcg por 100 kcal), sem adição de sacarose, sem sabor, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	27.981	335.772	1.000	12.000
	FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INFANTIL (FTNEI)						
432.316	**FTNEI 16** (Padrão infantil 0 a 1 ano)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇA DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS. Aplicação âmbito da SES-DF: indicado para lactentes desde o nascimento, com necessidades calórica e proteica aumentadas. Características adicionais: à base de leite de vaca, densidade calórica maior ou igual a 1 kcal por ml. Sem adição de sacarose e isenta de glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	3.661	43.932	0	0
464.185	**FTNEI 17** (Padrão infantil acima de 1 ano)	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para crianças menores de 10 anos de idade em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica, isenta de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), com ou sem adição de sacarose, sem fibras, densidade energética maior que 1 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	4.930	59.160	0	0
403.904	**FTNEI 18** (Padrão infantil acima de 1 ano, sistema fechado)	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças menores de 10 anos de idade em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Fórmula polimérica, isenta de glúten, com ou sem adição de açúcar, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500 mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), densidade energética maior que 1 kcal por ml e proteína maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitro).	ml	665	7.980	0	0
405.985	**FTNEI 19** (semi-elementar 1 a 10 anos)	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças menores de 10 anos de idade com síndromes disabsortivas. Características Adicionais: fórmula hidrolisada (à base de peptídeos), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, isenta de glúten, isenta de lactose, densidade energética maior ou igual a 1 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	3.659	43.908	0	0
404.934	**FTNEI 20** (cetogênica)	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças com epilepsia refratária a medicamentos e outras condições que requerem terapia nutricional com dieta cetogênica. Características adicionais: proporção de 4 (quatro) gramas de gorduras para 1 (um) grama de carboidratos e proteínas. Isento de glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	400	4.800	0	0
	SUPLEMENTOS (S)						
436.327	**S 21** (Suplemento adulto padrão)	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e/ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, com adição de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética entre 0,9 e 1,5 Kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	690	8.280	400	4.800

404.968	**S 22** (Suplemento adulto padrão para controle glicêmico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF:indicada para suplementação oral de indivíduos diabéticos quando desnutridos e/ou em risco nutricional. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, isento de glúten, sem adição de sacarose, acrescida de fibras solúveis isoladas ou associadas a fibras insolúveis, densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de carboidratos menor que 50% do valor energético total do produto, com alto teor de gorduras monoinsaturadas - MUFAS (quantidade maior ou igual a 20% do valor energético total do produto), quantidade de proteína maior ou igual a 10% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	134.822	1.617.864	1.444	17.328
404.430	**S 23** (Suplemento adulto hipercalórico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, com sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 1,2 e menor ou igual a 1,9 Kcal por ml , quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	114.489	1.373.868	200	2.400
436.348	**S 24** (Suplemento adulto normocalórico e hiperproteico sem sabor)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica, com ou sem adição sacarose, com ou sem fibras, isenta de sabor, de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml na diluição padrão, quantidade de proteínas maior ou igual a 20% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	400	4.800	0	0
435.237	**S 25** (Suplemento para lesão por pressão)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de pacientes com lesões por pressão ou epidermólise bolhosa congênita. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, acrescido de arginina, alto teor de vitamina A (maior ou igual a 60 mcg RE por 100 kcal), vitamina C (maior ou igual a 4,6 mg por 100 kcal), vitamina E (maior ou igual a 1 mg por 100 kcal), zinco (maior ou igual a 0,7 mg por 100 kcal), cobre (maior ou igual a 90 mcg por 100 kcal) e selênio (maior ou igual a 3,4 mcg por 100 kcal), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total, com sabor. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	135.686	1.628.232	8.275	99.300
404.431	**S 26** (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e proteicas aumentadas. Características Adicionais: adicionado ou não de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 1,5 Kcal por ml e quantidade de proteína igual ou superior a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	180.978	2.171.736	32.333	387.996
444.163	**S 27** (Suplemento infantil hipercalórico)	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de crianças menores de 10 anos de idade desnutridas ou com necessidades calóricas e/ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, isento de glúten, com ou sem fibras, com adição de sacarose, densidade energética maior ou igual a 1,2 kcal por ml e quantidade de proteínas necessárias para atender a faixa etária a qual o produto se destina . Forma de apresentação: líquido (mililitro).	ml	12.862	154.344	100	1.200
	MÓDULOS DE NUTRIENTES (MN)						
403.936	**MN 28** (Módulo espessante à base amido de milho)	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS À BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças menores de 36 meses com disfagia. Características adicionais: espessante alimentar instatâneo à base de amido de milho modificado. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	473	5.676	250	3.000
437.054	**MN 29** (Módulo espessante à base de gomas)	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS À BASE DE GOMA(S). Aplicação no âmbito da SES: indicado para pacientes maiores de 36 meses com disfagia. Características adicionais: espessante alimentar instantâneo à base de goma(s), sem adição de outro ingrediente para espessar. Produto final inodoro, insípido, homogêneo. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	3.982	47.784	125	1.500

435.201	**MN 30** (Módulo de lipídeo à base de TCM)	MÓDULO DE LIPÍDIOS À BASE DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas aumentadas provenientes de lipídeos de fácil absorção. Características Adicionais: acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidantes. Forma de apresentação: líquido (mililitros).	ml	250	3.000	250	3.000
435.201	**MN 31** (Módulo de lipídeo à base de TCM SEM AGE)	MÓDULO DE LIPÍDIOS À BASE DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas aumentadas provenientes de lipídeos de fácil absorção. Características Adicionais: acrescido de antioxidantes e SEM de ácidos graxos essenciais e . Forma de apresentação: líquido (mililitros).	ml	250	3.000	250	3.000
403.935	**MN 32** (Módulo de proteínas)	MÓDULO DE PROTEÍNAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades protéicas elevadas. Características adicionais: composta por proteína intacta de origem animal, que atenda a quantidade de aminoácidos essenciais por grama de proteína conforme valores mínimos estabelecidos à proteína de referência. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	17.633	211.596	300	3.600
403.932	**MN 33** (Módulo de carboidratos)	MÓDULO DE CARBOIDRATO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL À BASE DE MALTODEXTRINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas elevadas. Características Adicionais: módulo exclusivo de maltodextrina, isento de sabor. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	205	2.460	250	3.000
404.750	**MN 34** (Módulo de fibras solúveis e insolúveis)	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para regularização do trânsito gastrointestinal. Características Adicionais: composta por fibras solúveis e insolúveis. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	1.068	12.816	300	3.600
404.750	**MN 35** (Módulo de fibras solúveis)	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL . Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para regularização do trânsito gastrointestinal e/ ou controle glicêmico. Características Adicionais: deverá conter pelo menos um tipo destas fibras (isoladas ou associadas entre si): fruto- oligossacarídeos (FOS) e/ ou inulina e/ ou polidextrose e/ ou pectina. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	2.193	26.316	250	3.000
403.933	**MN 36** (Módulo de glutamina)	MÓDULO DE GLUTAMINA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para manutenção da integridade da mucosa intestinal. Características Adicionais: módulo exclusivo de glutamina. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	1.070	12.840	300	3.600
466.491	**MN 37** (Módulo de probióticos)	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ DE PROBIÓTICOS. Aplicação no âmbito da SES: para melhora do funcionamento do trato gastrointestinal. Características Adicionais: suplementos à base de probióticos, com 4 a 6 cepas probióticas. Forma de Apresentação: pó (sachê).	und.	1.288	15.456	158	1.896
	FÓRMULAS INFANTIS (FI)						
444.377	**FI 38** (Prematuro)	FÓRMULA INFANTIL PARA RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO E/OU DE ALTO RISCO. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para recém-nascidos pré- termo (com menos de 37 semanas de idade gestacional), ou de alto risco que nasce prematuro de muito baixo peso (com menos de 34 semanas de idade gestacional) ou de muito baixo peso ao nascer (peso inferior a 1.500 gramas), ou aquele que nasce com ou logo após o nascimento e apresenta doença que necessita de tratamento intensivo. Características Adicionais: à base de leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, acrescida de LC-PUFAS. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	400	4.800	0	0
436.337	**FI 39** (Fórmula láctea até 6 meses)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida. Características Adicionais: à base de leite de vaca com outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes até o sexto mês de vida, contendo DHA e/ou ARA, sem indicações dietoterápicas específicas. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	11.534	138.408	0	0
442.636	**FI 40** (Fórmula láctea após 6 meses)	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação: indicada para lactentes maiores de 6 meses. Características Adicionais: à base de leite de vaca com outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, contendo DHA e/ou ARA, sem indicações dietoterápicas específicas. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	14.120	169.440	0	0

432.636	**FI 41** (Fórmula de soja após 6 meses)	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE SOJA. Aplicação: indicada para lactentes maiores de 6 meses de idade, com intolerância/alergia ao leite de vaca ou erros inatos do metabolismo. Características Adicionais: fonte proteica proveniente da soja, sem adição de sacarose e isento glúten. Forma de Apresentação: pó (gramas).	g	417	5.004	0	0
432.316	**FI 42** (Fórmula para constipação de 0 a 6 meses)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes de 0 a 6 meses que necessitem de fibras prebióticas para um melhor funcionamento intestinal. Características Adicionais: isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos (frutooligossacarídeos - FOS e galactooligossacarídeos - GOS). Forma de apresentação: pó (gramas).	g	1.614	19.368	0	0
432.316	**FI 43** (Fórmula para constipação acima de 6 meses)	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes maiores de 6 meses de idade que necessitem de fibras prebióticas para um melhor funcionamento intestinal. Características Adicionais: isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos (frutooligossacarídeos -FOS e galactooligossacarídeos - GOS). Forma de apresentação: pó (gramas).	g	1.070	12.840	0	0
405.978	**FI 44** (Anti-regurgitação)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes de 0 a 12 meses, para reduzir episódios de regurgitação. Características Adicionais: com amido pré-gelatinizado ou gomas, isenta de sacarose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	136	1.632	0	0
434.219	**FI 45** (Semi-elementar com lactose)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia alimentar ao leite de vaca e/ou leite de soja e que não apresentem sintomatologia gastrointestinal. Características Adicionais: à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, sem adição de sacarose e frutose, isenta de glúten, com ou sem adição de prebióticos e com lactose. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	588	7.056	0	0
435.949	**FI 46** (Semi-elementar sem lactose)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia alimentar ao leite de vaca e/ou leite de soja. Características Adicionais: à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, sem adição de sacarose e frutose, isenta de glúten, com ou sem adição de prebióticos e isenta de lactose. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	4.136	49.632	0	0
435.254	**FI 47** (Elementar)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia ao leite de vaca e/ou leite de soja. Características Adicionais: fórmula à base de aminoácidos livres, sem adição de sacarose, isento de lactose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	2.756	33.072	0	0
403.959	**FI 48** (Fórmula de nutrientes para neonatos)	FÓRMULA DE NUTRIENTES PARA RECÉM-NASCIDOS DE ALTO RISCO. Aplicação: indicada à suplementação nutricional de recém-nascidos de alto risco. Características Adicionais: composta de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada, vitaminas e minerais, isenta de sacarose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	400	4.800	0	0
453.646	**FI 49** (Fórmula láctea sem lactose)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes de 0 a 12 meses, com intolerância à lactose. Características: à base de leite de vaca, isenta de sacarose, lactose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	g	400	4.800	0	0
	FÓRMULAS METABÓLICAS (FM)						

410.626	**FM 50** (Fenilcetonúria de 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE FENILCETONÚRIA COM RESTRIÇÃO DE FENILALANINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: que inclua lactentes de 0 a 1 ano de idade* portadores de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0
410.627	**FM 51** (Fenilcetonúria acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE FENILCETONÚRIA COM RESTRIÇÃO DE FENILALANINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 1 a 8 anos de idade* portadoras de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0
410.628	**FM 52** (Fenilcetonúria adolescentes e adultos)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE FENILCETONÚRIA COM RESTRIÇÃO DE FENILALANINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças a partir de 8 anos de idade* portadoras de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	500	6.000
404.760	**FM 53** (Acidemia metilmalônica ou propriônica 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE ACIDEMIAS ORGÂNICAS (METILMALÔNICA OU PROPIÔNICA) COM RESTRIÇÃO DE METIONINA, TREONINA, VALINA E RESTRIÇÃO/BAIXO TEOR DE ISOLEUCINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade* portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	400	4.800	0	0
404.760	**FM 54** (Acidemia metilmalônica ou propriônica acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE ACIDEMIAS ORGÂNICAS (METILMALÔNICA OU PROPIÔNICA) COM RESTRIÇÃO DE METIONINA, TREONINA, VALINA E RESTRIÇÃO/BAIXO TEOR DE ISOLEUCINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças maiores de 1 ano de idade* portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), Características Adicionais: Mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	500	6.000
404.761	**FM 55** (Tirosinemia 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE TIROSINEMIA COM RESTRIÇÃO DE FENILALANINA E TIROSINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade*, portadoras de tirosinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de fenilalanina e tirosina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	400	4.800	0	0
404.762	**FM 56** (Tirosinemia acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE TIROSINEMIA COM RESTRIÇÃO DE FENILALANINA E TIROSINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças maiores de 1 ano de idade*, portadoras de tirosinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de fenilalanina e tirosina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025**.	g	500	6.000	500	6.000
410.618	**FM 57** (Leucinose 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE LEUCINOSE (DOENÇA DO XAROPE DE BORDO NA URINA) COM RESTRIÇÃO DE LEUCINA, ISOLEUCINA E VALINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade* portadoras de Leucinose (Doença do Xarope de Bordo na urina). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina, isoleucina e valina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0

404.756	**FM 58** (Leucinose acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE LEUCINOSE (DOENÇA DO XAROPE DE BORDO NA URINA) COM RESTRIÇÃO DE LEUCINA, ISOLEUCINA E VALINA.Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças a partir de 1 ano* de idade, portadoras de Leucinose (Doença do Xarope de Bordo na urina), Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina, isoleucina e valina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	500	6.000
410.622	**FM 59** (Homocistinúria 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE HOMOCISTINÚRIA COM RESTRIÇÃO DE METIONINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade* portadoras de homocistinúria. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0
4.107.625	**FM 60** (Homocistinúria acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE HOMOCISTINÚRIA COM RESTRIÇÃO DE METIONINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças acima de 1 ano de idade* portadoras de homocistinúria. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	500	6.000
404.763	**FM 61** (Distúrbio do ciclo da ureia 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE DISTÚRBIOS DO CICLO DA UREIA COM RESTRIÇÃO DE AMINOÁCIDOS NÃO ESSENCIAIS. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade*, portadoras de distúrbios do ciclo da uréia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0
404.764	**FM 62** (Distúrbio do ciclo da ureia acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE DISTÚRBIOS DO CICLO DA UREIA COM RESTRIÇÃO DE AMINOÁCIDOS NÃO ESSENCIAIS. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças maiores de 1 ano de idade*, portadoras de distúrbios do ciclo da uréia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	500	6.000
404.754	**FM 63** (Hiperleucinemia 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE HIPERLEUCINEMIA COM RESTRIÇÃO DE LEUCINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade*, portadoras de hiperleucinemia. Características adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0
404.755	**FM 64** (Hiperleucinemia acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE HIPERLEUCINEMIA COM RESTRIÇÃO DE LEUCINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças maiores de 1 ano de idade*, portadoras de hiperleucinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025**.	g	500	6.000	500	6.000
410.620	**FM 65** (Acidúria Glutárica 0 a 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE ACIDÚRIA GLUTÁRICA COM RESTRIÇÃO DE LISINA E RESTRIÇÃO/BAIXO TEOR DE TRIPTOFANO. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças de 0 a 1 ano de idade*, portadoras de acidúria glutárica. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de lisina e restrição/baixo teor de triptofano. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	0	0
410.621	**FM 66** (Acidúria Glutárica acima de 1 ano)	FÓRMULA DIETOTERÁPICA PARA PORTADORES DE ACIDÚRIA GLUTÁRICA COM RESTRIÇÃO DE LISINA E RESTRIÇÃO/BAIXO TEOR DE TRIPTOFANO. Aplicação no âmbito da SES-DF: inclua a indicação para crianças maiores de 1 ano de idade*, portadoras de acidúria glutárica. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de lisina e restrição/baixo teor de triptofano. Forma de Apresentação: pó (gramas). ***O ajuste da faixa etária deverá considerar a Resolução Anvisa Nº 976, de 5 de junho de 2025.**	g	500	6.000	500	6.000
	EQUIPOS E FRASCOS						

462.239	**EG 01** Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema aberto	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com regulador de fluxo tipo rolete que 270,9garanta perfeito controle de gotejamento com suavidade, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	Un.	1.185	14.220	12	144
462.239	**EG 02** Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema fechado	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional, dupla-via, para administração de água e nutrição enteral em sistema fechado. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás, translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com uma ponta compatível com a dieta em sistema fechado e outra ponta que possibilite a conexão no recipiente de água, sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com regulador de fluxo tipo rolete que garanta perfeito controle de gotejamento com suavidade, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	Un.	20	240	12	144
465.750	**EB 03** Equipo para Bomba de Infusão, sistema aberto	Equipo para administração de dieta por via enteral, compatível com as bombas de infusão utilizadas na SES-DF e de acordo com legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás translúcido. Características: estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	Un.	498	5.976	12	144
465.750	**EB 04** Equipo para Bomba de Infusão, sistema fechado	Equipo para administração de dieta por via enteral em sistema fechado, compatível com as bombas de infusão utilizadas na SESDF, sistema fechado e legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás, translúcido. Características: estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	Un.	20	240	12	144
395.529	**F100** Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100ml	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente,livre de BPA, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 100 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado	Un.	7.759	93.108	12	144
395.537	**F300** Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300ml	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente,livre de BPA, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 300 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	Un.	7.132	85.584	12	144
395.527	**F500** Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500ml	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 500 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	Un.	70	840	12	144

APÊNDICE II

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS

1.1 DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU Sucos	1 porção
Leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
SUCOS OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos OU Ovo cozido ou mexido OU Queijo minas, muçarela ou ricota	1 porção 1 unidade 40g

1.2. DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de seis refeições, contendo alimentos ricos em ácidos graxos essenciais, vitaminas, minerais, compostos bioativos e antioxidantes, além de moderado a baixo índice glicêmico e compostos anti-inflamatórios. É restrita em alimentos processados, óleo de soja, açúcar, adoçante, carne vermelha e farinha branca, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Sucos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Pães e substitutos OU Banana da terra cozida ou grelhada OU Mandioca cozida OU batata doce OU Cará cozido	1 porção dieta ANTI-INFLAMATÓRIA 100g 100g
Manteiga e substitutos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Frutas e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU Ovo Mexido no azeite com açafrão OU Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	1 unidade 1 unidade 140 a 180g (1 unidade) 300ml

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos	1 porção
Castanha de caju OU Castanha do Brasil OU Amêndoas	30g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot digestivo (água, beterraba, abacaxi e gengibre) NO ALMOÇO OU Shot anti-inflamatório (vinagre de maçã, cenoura, suco de laranja 100%, canela em pó) NO JANTAR	50ml

Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extravirgem puro e vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa (sem alimento proteico)	100g 200ml
Carnes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Hortaliças A, B cozidos no vapor ou refogados ou assados (repolho com cenoura ralados refogados OU brócolis cozido no vapor OU Couve refogada OU Couve-flor OU repolho refogado OU abobrinha refogada OU berinjela assada com orégano) OU batata doce OU Cará OU Inhame OU batata inglesa OU milho (grãos) OU cozidos ou assados ou grelhados OU Purê de banana da terra (feito com água) OU purê de abóbora (feito com água)	100g
Arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) ou grão de bico cozido com ervas	100g
Frutas e substitutos (exceto creme de frutas e coquetel de frutas)	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot antioxidante (água, suco de limão 100%, maçã, açafrão e mel) SOMENTE NA MERENDA	50ml
Bebidas quentes OU frutas e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU mexido com açafrão OU Mandioca cozida OU Banana da terra cozida OU milho cozido OU Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	1 unidade 100g 140 a 180g (1 unidade) 300ml

1.3 DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU sucos OU leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	60g 120ml
Carnes	1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Guarnições	1 porção para dieta COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	100g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	60g
Frutas e substitutos OU Sobremesas	1 porção 1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoito e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos OU Ovo cozido ou mexido OU Queijo minas, muçarela ou ricota	1 porção 1 unidade 40 g

1.4 DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE

Dieta com consistência de papa amassada, sem a utilização de peneiras e liquidificadores, sem adição de sal de cozinha, composta de cinco refeições, destinada a pacientes que estejam em fase de introdução de alimentação complementar internados na Rede de Saúde da SES-DF.

COLAÇÃO, MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos (APENAS FRUTAS) amassados	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Azeite de oliva extra virgem	1 sachê de 4 ou 5ml
Carne bovina sem osso moída ou ave sem osso desfiada OU Ovo cozido	40g 1 unidade
Papa 1: Hortaliça A, B OU C	40g
Papa 2: Hortaliça A, B OU C	40g
Arroz tipo extra preparado papa OU arroz tipo 1 preparado papa OU arroz integral preparado papa OU macarrão cozido	40g
Feijão tipo 1 preparado papa (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) OU grão de bico papa OU lentilha papa OU ervilha papa	40g

1.5. DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE

Dieta de consistência líquida, com ou sem alteração de composição química, composta de seis refeições para os pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite (de qualquer um dos tipos descritos no quadro de leite e preparações lácteas) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café OU Chá de ervas ou frutas em infusão	300ml
Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)	1 porção DIETA LÍQUIDA
Creme de frutas OU Coquetel de frutas	200g 300ml

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações lácteas OU Creme de frutas	1 porção DIETA LÍQUIDA 200g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com massa ou cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	500ml
Azeite de oliva extra virgem	10ml
Creme de frutas OU Sobremesas	200g 1 porção DIETA LÍQUIDA
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações com leite OU Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para a faixa etária do paciente, adicionado ou não de sacarose, com a presença de todos os macronutrientes em sua composição.	1 porção DIETA LÍQUIDA 300ml com 40g de suplemento
Sucos OU Creme de frutas OU Coquetel de frutas	1 porção DIETA LÍQUIDA 200g 300ml

1.6. DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta sem alteração de consistência e com alteração de composição química, composta de três refeições, indicada para os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes com deficiência e pacientes terminais, acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, acompanhantes de pacientes internados em Unidades de Terapia Intensiva, que permaneçam com o paciente nas Unidades da Rede de Saúde 24 horas/dia.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas Quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma	50g

Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 1 sachê de 4 ou 5ml de vinagre ou limão	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Sucos	1 porção

1.7. DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições para acompanhantes gestantes ou que estejam amamentando ou portadores de Diabetes Mellitus e que permaneçam com o paciente na Unidade da Rede de Saúde da SES-DF por 24 horas/dia.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)	10g 10g
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 1 sachê de 4 ou 5 ml vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU suco OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

1.8. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR

Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos servidores quando em regime de plantão de 12 OU 18 horas, aos residentes médicos e não-médicos e aos internos.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela OU Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	200ml 150ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g
Frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO

Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte)	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e Substitutos OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte)	100g
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200ml
Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de: Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete COM Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves OU Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota OU Queijo minas, muçarela ou ricota OU Salsicha de frango ou suína COM ou SEM Manteiga OU creme vegetal COM ou SEM Salada de hortaliças A e B OU Pizza OU Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa, ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondelli, recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	 1 unidade 50g 80g 40g 40g 1 unidade ou 50g 10g 50g 1 unidade brotinho ou 200g 250 g
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU Sucos	1 porção

Com o intuito de facilitar o entendimento, os elementos constitutivos foram distribuídos nos quadros de “equivalentes” abaixo.

Quadro A2.1. Bebidas quentes.

BEBIDAS QUENTES		
BEBIDA	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Café em infusão (pó 8%)	100 ml	50ml
Chá de ervas ou frutas em infusão	200 ml	200ml

Quadro A2.2. Leite e preparações lácteas.

LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS		
PREPARAÇÃO	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA LÍQUIDA**
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200ml	300ml

Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200ml	300ml
Leite fermentado com lactobacilos	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Iogurte natural integral OU iogurte natural desnatado	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte à base de soja OU iogurte sem lactose	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200ml	300ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200ml	300ml
Coalhada preparada COM leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200ml	300ml

Quadro A2.3. Pães e substitutos.

PÃES E SUBSTITUTOS		
ALIMENTO	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca	50g	NÃO SE APLICA
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	35g ou 8 unidades	NÃO SE APLICA
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta ou broa	40g (ou 5 unidades)	NÃO SE APLICA
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)	NÃO SE APLICA
Pão de queijo OU Biscoito de queijo	80g ou 4 unidades médias	NÃO SE APLICA
Beiju	70g	50g
Cuscuz de milho	130g	100g
Bolos e salgados variados	70g	NÃO SE APLICA
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	50g	NÃO SE APLICA
Arroz doce ou canjica preparadas com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200 ml	NÃO SE APLICA
Granola	40g	60g (sem açúcar)
Milho cozido (espiga)	NÃO SE APLICA	100g

Quadro A2.4. Manteiga e substitutos.

MANTEIGA E SUBSTITUTOS		
GÊNERO ALIMENTÍCIO	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Manteiga (com ou sem sal)	10g	10g
Creme vegetal (com ou sem sal)	10g	NÃO SE APLICA
Mel de abelha	15g	10g
Geléia comum ou dietética de sabores variados	15g	15g (sem açúcar ou com adoçante)

Quadro A2.5. Frutas e substitutos.

FRUTAS E SUBSTITUTOS

ALIMENTO	PORÇÃO
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra	130g ou 1 unidade média
Banana	90g ou 1 unidade média
Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango OU uva OU melancia à francesa	130g
Melancia com casca e semente OU melão com casca	300g ou 1 fatia média
Salada de frutas	200g
Creme de frutas	200g
Coquetel de frutas	200ml

Quadro A2.6. Sucos.

SUCOS			
BEBIDA	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA LÍQUIDA**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Água de coco	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco verde natural de frutas 40% - maracujá, couve, maçã e gengibre OU caju, hortelã e gengibre OU pepino, abacaxi e gengibre OU couve, abacaxi, limão OU cenoura, laranja e gengibre OU couve, abacaxi, limão e gengibre	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200 ml

Observação: quando o cardápio contemplar suco misto e uma das frutas for laranja, usar o suco de laranja com concentração a 100% e a outra fruta na diluição de 20% ou 40%, conforme o quadro acima.

Quadro A2.7. Carnes.

CARNES			
CARNE	**PORÇÃO**	**PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Bovina com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Bovina sem osso	150g	75g	NÃO SE APLICA
Ave com osso	220g	110g	200g
Ave sem osso	150g	75g	150g
Peixe filé	150g	75g	200g
Peixe em posta	200g	-	NÃO SE APLICA
Vísceras	150g	75 g	NÃO SE APLICA
Carne suína com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Carne suína sem osso	150g	-	NÃO SE APLICA
Omelete (de atum OU de manjericão e tomate)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	150g
Ovos cozidos ou mexidos no azeite com açafrão	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	3 unidades
Hambúrguer de grão de bico	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200g

Quadro A2.8. Guarnições.

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Hortaliças A, B e/ou C refogadas OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês	100g	60g

Tortas	150g	90g
Massas	100g	60g
Pirão	150g	80g
Farofas	60g	40g
Polenta	100g	60g

Quadro A2.9. Sobremesas.

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Doces industrializados (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Doces caseiros (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Tortas doces	90 g	-	-
Pudins	100 g	-	-
Doces folhados	90 g	-	-
Gelatina dietética ou não	100 g	100 g	60 g
Sagu COM ou SEM creme	100 g	-	60 g
Geleia caseira dietética ou não	-	100 g	-
Geleia de mocotó dietética ou não	-	100 g	60 g

Quadro A2.10. Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada ou sopa*	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida Creme/Canja/Consomes	62
**A salada deverá ser priorizada no cardápio, podendo ser utilizado sopa no jantar ou em dietas específicas.*			
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	16
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	06
Aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/ Empanado	24
Peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	42
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	20

Quadro A2.11. Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes	31

Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	14
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	04
Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/Empanado	20
Carne de peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Vísceras	Fígado	Grelhado/Cozido	02
Carne suína	Lombo/Pernil/Bisteca	Assado/Grelhado	04
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	02
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	62
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	30

2. DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS AOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS E À LISTA DE ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS OU SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÕES.

2.1 A empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista da SES-DF a qualquer paciente internado na Unidade de Saúde da SES-DF.

2.1.1 Serão considerados esquemas dietéticos tanto os esquemas padronizados pelos Núcleos de Nutrição e Dietética (NND) quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista.

2.1.2 O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:

a. Esquemas com menos de 1.500Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTES;
b. Esquemas com mais de 1.500Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA PARA PACIENTES.

2.2 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas do NND, dietas ou complementos alimentares específicos para o preparo de exames, obedecendo as rotinas do NND das Unidades de Saúde da SES-DF.

2.3 A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá(ão) utilizar temperos industrializados no preparo de refeições para pacientes.

2.4 Para os itens que apresentam porção especificada em unidade ou grama/mililitro, deverá ser sempre considerada a opção que apresentar maior quantidade.

2.5 Para refeições fornecidas aos pacientes, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo.

2.6 O preparo dos alimentos deverá seguir as normas da Técnica Dietética para cada tipo de dieta: normal, branda, pastosa, líquida-pastosa e líquida.

2.7 Os pães especiais deverão ser preparados para atender necessidades especiais dos pacientes, tais como: pão com redução de sódio para os pacientes com dieta hipossódica prescrita; pão sem açúcar e pão sem açúcar com acréscimo de fibras para os pacientes diabéticos; pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal e pão sem glúten para pacientes celíacos.

2.8 Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante.

2.9 A empresa deverá fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nos quadros de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes.

2.10 Define-se como coquetel de frutas a bebida preparada com água e frutas (duas ou mais), em consistência mais espessa que a de um suco comum.

2.11 Define-se como creme de frutas a bebida preparada com ou sem água (em pequena quantidade) e uma ou mais frutas, em consistência semelhante à “papa”.

2.12 Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea.

2.13 O açúcar utilizado pela(s) empresa(s) contratada(s) para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal.

2.14 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite de oliva, milho, arroz, girassol ou canola).

2.15 O azeite de oliva utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem puro ou extra virgem e o azeite utilizado nas preparações cruas e no refeitório deverá ser o extra virgem.

2.16 Em preparações como feijoada, galinhada, carreteiro ou cozido/ensopado, deverão ser servidos 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.

2.17 Em preparações como lasanha, panqueca, torta salgada, quibe de forno e “fritada” (de carne, peixe ou de frango), deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.

2.18 Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.

2.19 Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer uma opção de fruta.

2.20 Fica proibida toda e qualquer requisição de refeições ou gêneros alimentícios que não constarem em cardápios e ANEXOS do contrato.

2.21 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Nutrição e Dietética.

2.22 A empresa(s) contratada(s) deverá respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

a. Mingau (200ml):

INGREDIENTE PRINCIPAL	% INGREDIENTE PRINCIPAL	% DE AÇÚCAR
Aveia	10	5
Fubá	6	5
Maisena	8	5
Os demais cereais e farináceos utilizados no preparo de mingaus deverão seguir a diluição padrão indicada pelo fabricante no rótulo do produto.		

b. Vitamina (200ml): deverão utilizar **60g** de fruta e caso seja utilizado farináceos, seguir os percentuais abaixo:

FARINHA	% DE FARINHA	% DE AÇÚCAR
Aveia	3	3
Os demais cereais e farináceos utilizados no preparo de vitaminas deverão seguir a diluição padrão indicada pelo fabricante no rótulo do produto.		

2.23 Caberá à(s) empresa(s) contratada(s) fornecer dieta individualizada para o servidor no refeitório, respeitando as quantidades e determinações prescritas por Nutricionista, desde que haja prescrição de Nutricionista do NND. Para isso, o servidor deverá informar mensalmente a escala diária para a(s) empresa(s) contratada(s), bem como seu telefone para contato. Em caso da ocorrência de duas ou mais faltas não justificadas, o servidor perderá o direito de receber a dieta individualizada.

2.24 Bebidas que totalizem 200ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis (livres de BPA) com tampa, com selo da ABNT de 300ml.

2.25 Bebidas que totalizem 300ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis (livres de BPA) com tampa, com selo da ABNT de 500ml.

2.26 Aos servidores que precisarem permanecer em atividade, sem condições de deslocamento, nos setores fechados definidos pela legislação vigente, que regulamenta o fornecimento de refeições na SES-DF, será fornecido um lanche composto por: 50ml de café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro, 150ml de leite pasteurizado integral, 50g de pão francês ou pão doce e 10g de manteiga. Tais itens deverão ser requisitados na lista "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições".

2.27 Os lanches dos servidores das áreas citadas no item acima deverão ser servidos pela(s) empresa(s) contratada(s), nos horários determinados neste Termo de Referência.

2.28 O lanche dos setores fechados deverá ser fornecido em material descartável livre de BPA, com selo da ABNT.

2.29 O fornecimento dos lanches das áreas fechadas se dará mediante a apresentação de lista confeccionada, conforme escala de serviço de cada setor, pela diretoria administrativa ou setor administrativo correspondente de cada unidade da rede hospitalar.

2.30 Quando for necessário o fornecimento de lanche e/ou refeição para áreas externas às unidades de saúde, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) servi-los em material descartável livre de BPA, com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico.

2.31 Aos doadores de sangue e às doadoras de leite materno, em dias de coleta de sangue e ordenha de leite, quando houver solicitação, será servido 01 (um) lanche composto de: 1 sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g manteiga + 40g de queijo minas ou muçarela) ou 1 sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango), 400 ml de suco de frutas, 1 banana, 1 maçã, 50 ml de café, 150 ml de leite pasteurizado integral e 35g de biscoito água ou água e sal. Tais itens deverão ser requisitados da lista "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições.

2.32 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer opção diária de molho para a salada no refeitório, com identificação e lista dos ingredientes, não podendo este ser industrializado.

2.33 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar no refeitório azeite extra virgem (em sua embalagem original), farinha, pimenta e sachês de sal, açúcar e adoçante.

2.34 Os itens da lista "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" deverão ser requisitados utilizando-se o código "CP" seguido do número do item solicitado, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, mililitros ou unidade).

3. DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS FÓRMULAS INDUSTRIALIZADAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL, FÓRMULAS ESPECIALIZADAS, SUPLEMENTOS, MÓDULOS DE NUTRIENTES, FÓRMULAS INFANTIS E FÓRMULAS METABÓLICAS.

3.1 As fórmulas enterais deverão ser fornecidas de acordo com o descritivo apresentado na relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas. A Gerência de Serviços de Nutrição emitirá parecer final se o produto atende ao descritivo para proceder à aquisição, após apresentação do nome comercial das fórmulas a serem fornecidas em cada descritivo.

3.2 Caso a contratada necessite solicitar substituição de produtos, esta deverá avisar à GESNUT com antecedência mínima de 3 dias.

3.3 O preço a ser utilizado para julgamento deverá ser calculado em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto.

3.4 As fórmulas deverão ser requisitadas e faturadas em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto, somente na quantidade a ser utilizada por horário por paciente, não podendo ser requisitadas a lata, caixa ou "pack" do produto.

3.5 As embalagens das fórmulas deverão ser higienizadas conforme legislação vigente antes de sua entrada no Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética. Não será permitida a entrada de embalagem aberta ou violada.

3.6 A Gerência de Serviços de Nutrição/SES-DF poderá, a qualquer momento, solicitar alterações ou substituições na relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas e da relação de equipos e frascos, caso alguma fórmula apresente:

3.6.1 Problemas de apresentação, diluição ou aceitação pelos pacientes (nesse último caso, deverá ser apresentado relatórios médico e/ou nutricional comprovando a necessidade de troca do produto para aquele paciente);

3.6.2 Desabastecimento nacional, regional e/ou local;

3.6.3 Alterações realizadas pela indústria em sua composição;

3.6.4 Substituição do mercado por novo produto;

3.6.5 Descontinuidade de fabricação do produto.

3.7 Todas as fórmulas fornecidas pela CONTRATADA deverão estar registradas em órgão competente.

3.8 Os itens da das fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos deverão ser requisitados utilizando-se o código seguido do número do produto, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, ml ou unidade).

3.9 Para os descritivos que não apresentam consumo regular, porém são indispensáveis em caso de internações de pacientes portadores de determinadas patologias, tais como as Fórmulas Metabólicas, foi apresentado quantitativo mensal mínimo, a fim de que as Licitantes possam apresentar a cotação de preço e que esses produtos possam estar disponíveis em caso de necessidade.

APÊNDICE III

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Quadro A3.1. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos para as unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga (**HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga)**.

LOTE 06					
EQUIPAMENTO/MÓVEL	**HSVP**	**HRT**	**UTENSÍLIO**	**HSVP**	**HRT**
Aparelho telefônico	0	8	Abridor combinado	0	18
Armários diversos	3	16	Açucareiro	2	30
Ar Condicionado		5	Assadeiras diversas	7	50
Balança de precisão para lactário	1	2	Bandejas Plásticas	184	425
Balança digital para cozinha	1	6	Caixa plástica isotérmica	0	80
Balança plataforma	1	1	Caixas plásticas diversas	13	200
Balcão de inox térmico com cubas	0	2	Caldeirões diversos	5	20
Bancada em aço inox	0	22	Canecas diversas	3	300
Banho maria	0	4	Colher de café	0	300
Batedeira	1	1	Colher de chá	0	290
Cadeira para refeitório	95	200	Colher de sobremesa	0	650
Cafeteira	1	4	Colher de sopa	75	810
Caldeirão a vapor ou a gás	0	4	Colher para Arroz	5	20
Carro caçamba	1	2	Conchas diversas	5	80
Carro para distribuição	4	24*	Copos diversos	40	800
Carro plataforma	4	3	Escorredores diversos	2	6
Container para acondicionamento de resíduos	1	6	Escumadeiras diversas	0	80
Cortador de legumes cabrita	0	2	Espátulas diversas	1	30
Estrado de polietileno	2	20	Facas de mesa	60	810
Estufa	2	6	Facas de sobremesa	0	810
Extrator de sucos	2	4	Facas para cortes de carnes, legumes e frutas	4	50
Filtro	2	0	Farinheira	1	4
Fogão industrial	1	4	Garfos de mesa	56	810
Forno combinado	1	2	Garfos de sobremesa	0	810
Forno industrial	0	5	Garrafas térmicas diversas	4	100
Freezer horizontal	2	8	Jarras diversas	4	100
Frigobar	0	1	Lixeiras com Pedal - tamanho diversos	12	80
Geladeira	2	10	Mamadeiras tamanhos diversos	0	15
Geladeira Inox	1	0	Panelas de Pressão tamanhos diversos	0	15
Impressora	1	6	Panelas diversas	1	74
Lavadora de piso industrial	0	1	Pás tipo remo de altileno tamanho diversos	1	16
Liquidificador	2	20	Pegadores de Salada/Massa diversos	12	30
Mesa para refeitório	26	50	Peneiras diversas	4	10
Microcomputador	1	4	Pires diversos	29	650
Microondas	0	4	Pratos de sobremesa	34	650
Mixer vertical		2	Pratos fundos	0	750
Prateleira	5	0	Pratos rasos	128	650
Processador de alimentos	0	1	Rechaud completo	6	40
Refresqueira	1	3	Saladeiras tamanhos diversos	1	600
Refrigerador	4	12	Saleiro	0	4
Ventilador	1	0	Sopeira	27	0
----	---	---	Tabua altileno tamanhos diversos	3	20
----	---	---	Xícaras de café	7	150
----	---	---	Xícaras de chá	0	65

[1] Carro esqueleto para estufa elétrica com 12 planos: 6 unidades; carro esqueleto para estufa elétrica com 15 planos: 6 unidades; carro gabinete fechado com porta de correr: 6 unidades; carro gabinete fechado sem porta de correr: 6 unidades.

Quadro A3.2. Relação de equipamentos e móveis pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga da Rede SES/DF.

LOTE 06		
EQUIPAMENTO/MÓVEL	**HSVP**	**HRT**
Ar condicionado	0	4
Armário embutido de ferro	0	3
Armário planejado	0	2
Armário tipo guarda-roupa	1	0
Bancada em aço inox	1	10
Bancada em aço inox com cuba funda	0	2
Bancada em aço inox com 1 cuba comprida	0	7
Bancada em aço inox com 2 cubas grandes	0	9
Banho maria	0	1
Cadeira de refeitório infantil	0	18
Cafeteira industrial	0	1
Casa de máquinas	0	1
Extintor de incêndio	2	0
Fogão industrial	0	1
Leitor de código de barras	1	0

Mesa estrutura em ferro	1	2
Mesa estrutura em madeira	1	1
Mesa de refeitório infantil	0	4
Mesa em inox grande	0	3
Microcomputador	1	0
Máquina de lavar louças	0	1
Motor para câmara fria	0	3
Suporte de panelas	0	2
Tanque em louça	0	2

[1] Informação atualizada conforme Despacho - SES/HSVP/DAS/NND (197296467), março/2026.

[2] Informação atualizada conforme Despacho - SES/SRSSO/HRT/GAMAD/NND (197119485), março/2026.

APÊNDICE IV

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

REF.: (IDENTIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO)

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, compareceu no endereço _____ a VISITA TÉCNICA nos local da execução da obra/serviço, conforme dispõe o Aviso de Contratação Direta. Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejam avenças técnicas ou financeiras, isentando a _____, de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

Brasília, de de 20 .

Representante legal da Empresa

Nome: _____

Assinatura: _____

APÊNDICE V

DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA

REF.: (IDENTIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO)

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº. ....., por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº. ..... e do CPF nº. ..... DECLARA, abrir mão da VISITA TÉCNICA ao local da execução da obra/serviço, conforme dispõe o Aviso de Contratação Direta. Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejam avenças técnicas ou financeiras, isentando a _____, de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

Brasília, de de 20 .

Representante legal da Empresa

Nome: _____

Assinatura: _____

APÊNDICE VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ASSUNÇÃO DE CUSTOS (Complementar à Proposta Comercial)

À Secretaria de Estado de Saúde

Ref.: Credenciamento nº :

A empresa [RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA], inscrita no CNPJ sob o nº [00.000.000/0000-00], por intermédio de seu representante legal, apresenta sua proposta comercial detalhando os preços unitários e o valor total com base no apêndice I do Termo de Referência, declarando para os devidos fins que:

a) Composição Integral de Custos: Os valores apresentados contemplam a totalidade dos custos necessários à execução integral do objeto, incluindo, mas não se limitando a: salários, encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, benefícios (VA/VT), uniformes, EPIs, insumos alimentares, logística de distribuição, higienização, tributos diretos e indiretos, taxas de administração e lucro.

b) Plena Ciência das Condições: Declaramos ciência total das condições locais, especificações técnicas e demais anexos que possam influenciar, direta ou indiretamente, o custo e a prestação dos serviços de alimentação hospitalar.

c) Concordância com o IMR: Declaramos ciência e concordância de que a execução do serviço será monitorada e avaliada com base no Instrumento de Medição de Resultados (IMR) constante no Termo de Referência, estando os pagamentos condicionados ao cumprimento das metas de desempenho ali estabelecidas.

d) Renúncia a Aditivos por Omissão: A empresa compromete-se a honrar os preços ofertados, renunciando a qualquer pleito de reequilíbrio econômico-financeiro fundamentado em erro de cálculo, subestimativa ou omissão de custos que deveriam ter sido previstos no momento da formulação da proposta.

e) Responsabilidade Integral por Danos e Multas: Declara que assume total responsabilidade por eventuais danos causados a terceiros ou à Administração, bem como pelo pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização sanitária ou do trabalho, decorrentes de sua execução contratual, não cabendo qualquer repasse de custos extras à Contratante.

f) Capacidade Operacional e Continuidade: Declara possuir capacidade financeira e operacional para garantir a continuidade ininterrupta dos serviços,

mesmo diante de eventuais atrasos nos pagamentos por parte da Administração, respeitados os limites e prazos previstos na legislação vigente.

g) Logística de Emergência: Declara estar ciente da essencialidade do serviço hospitalar, comprometendo-se a manter planos de contingência para situações de greve, desabastecimento de insumos ou falhas logísticas, sem prejuízo à dieta dos pacientes.

Inexistência de Impedimentos: Declara, sob as penas da lei, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente certame e que não foi declarada inidônea por nenhum órgão da Administração Pública.

Data: Brasília, de de 2026

Assinatura do Representante Legal

(Nome e CPF)

APÊNDICE VII

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

A empresa _____, CNPJ nº _____, no endereço _____, neste ato representada por _____, DECLARA QUE, no caso de ser selecionada para a contratação, compromete-se a entregar, no momento da assinatura do contrato ou da emissão da nota de empenho para fornecimento do produto ou serviço objeto desta dispensa, a documentação de que consta o item 8 " CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E HABILITAÇÃO" , sob pena de aplicação de penalidades previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021 e nas demais normas correlatas e vigentes.

APÊNDICE VIII - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE DESCARTÁVEIS

1. LEGUMEIRAS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Constituída de material seguro para alimentos			
Constituída de material livre de BPA			
Constituída de material resistente			
Não permite o vazamento de alimentos			
Possui tampa transparente constituída de material resistente			
Fácil de abrir e fechar sem risco de rompimento da embalagem			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Mantém a temperatura adequada dos alimentos			
Possui pelo menos 3 compartimentos			
Possui tamanho compatível com os *per capita* estabelecidos no Aviso de Contratação Direta			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

2. PRATOS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Apresenta tamanho adequado para servir refeições			
Constituído de material livre de BPA			
Constituído de material resistente			
Firme e resistente o suficiente para armazenar alimentos sem deformar, inclusive alimentos quentes			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

3. COPOS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Tem capacidade adequada para servir a quantidade desejada de líquidos			
Resistente a vazamentos e não deforma quando cheio			
Possui tampa transparente constituída de material resistente			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Apresenta selo de segurança da ABNT			
***Para alimentos quentes ou gelados:** Possui propriedade isotérmica, ou seja, é capaz de manter a temperatura do alimento.			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

4. TALHERES DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Constituído de material resistente, que não se quebra facilmente durante o uso			
Tem ergonomia confortável para facilitar o manuseio			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
***Para almoço e jantar:** Possui pelo menos 18 cm de comprimento e a faca apresenta serra que permita o corte de carnes diversas.			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

5. GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
De tamanho adequado para a higiene das mãos e uso durante as refeições: *Grande para almoço e jantar *Pequeno para desjejum, lanche e ceia			
Absorventes o suficiente para limpar as mãos e boca sem rasgar			
De fácil dispensação e manuseio			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

6. BANDEJAS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Adequada para servir simultaneamente todas as porções de alimentos e bebidas que compõe cada refeição			
Resistente e não se quebra facilmente			
Possui bordas que ajudam a evitar derramamentos durante o transporte			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

7. EMBALAGENS DE SALADAS/SOBREMESAS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento

Adequada para servir saladas e sobremesas			
Não permite o vazamento de alimentos			
Possui tampa transparente constituída de material resistente			
Constituída de material seguro para alimentos			
Constituída de material livre de BPA			
Constituída de material resistente			
Fácil de abrir e fechar sem risco de rompimento da embalagem			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

8. POTES PARA SOPAS/CALDOS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Adequada para servir os alimentos			
Não permite o vazamento de alimentos			
Possui tampa constituída de material resistente			
Constituída de material seguro para alimentos			
Constituída de material livre de BPA			
Constituída de material resistente			
Fácil de abrir e fechar sem risco de rompimento da embalagem			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Apresenta selo de segurança da ABNT			
Possui propriedade isotérmica, ou seja, é capaz de manter a temperatura do alimento.			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

Data: _____

Assinatura do profissional responsável pela avaliação: _____

Observação: O não atendimento de qualquer um dos itens elencados em cada material descartável poderá ensejar na sua reprovação pelo Núcleo de Nutrição e Dietética ou setor correspondente.

APÊNDICE IX - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

1. **CABERÁ À CONTRATADA:**

1.1. **Quanto à Gestão de Resíduos e Sustentabilidade Ambiental:**

1.1.1. Elaborar, implementar e manter atualizado o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) referente às atividades e aos resíduos gerados pelos serviços de alimentação executados pela Contratada em cada unidade de saúde da rede SES/DF, em conformidade com a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 222, de 28 de março de 2018, a Resolução CONAMA nº 358, de 29 de abril de 2005, e demais normas federais e distritais aplicáveis ou que venham a substituí-las ou complementá-las. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para cada unidade da rede de saúde. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade;

1.1.2. Fornecer copos e canudos biodegradáveis, em atendimento ao estabelecido na Lei nº 6.266 de 29/01/2019;

1.1.3. Fornecer os recipientes internos e externos (lixeiras e contâiners ou similares), os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da vigilância sanitária;

1.1.4. Acondicionar o lixo de acordo com as normas da SES-DF, do SLU e da vigilância sanitária, em locais previamente determinados pela SES-DF;

1.1.5. Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de

Resíduos de Serviços de Saúde e do Núcleo de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado;

1.1.6. As empresas participantes deste procedimento de contratação direta deverão observar as diretrizes de sustentabilidade ambiental previstas na Lei n.º 14.133/2021.

1.2. **Quanto à Segurança Alimentar e Boas Práticas de Manipulação:**

1.2.1. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação;

1.2.2. Elaborar e manter atualizados o Manual de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao NND em um prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do início da execução do Contrato;

1.2.3. Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

1.2.4. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

1.2.5. Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela SES-DF;

1.2.6. Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes;

1.2.7. Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou pareceres técnicos elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

1.2.8. Realizar semestralmente a análise de "swab" de mãos de 10% dos colaboradores envolvidos na manipulação das refeições, fórmulas infantis e fórmulas enterais;

1.2.9. Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coletar contraprova) de todas as refeições, Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis manipuladas, conforme legislações vigentes e pareceres técnicos elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

1.2.10. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos;

1.2.11. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NND, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas.

1.3. **Quanto à Infraestrutura, Equipamentos e Utensílios:**

1.3.1. Prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética em complemento aos de propriedade da Unidade de Hospitalar, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso. As relações de Equipamentos e Utensílios mínimos do **Apêndice III** são sugestivas, devendo a empresa(s) contratada(s) avaliar eventuais itens complementares e assumir total responsabilidade pela boa execução do Contrato;

1.3.2. Arcar com todos os ônus referentes à instalação dos equipamentos e mobiliário citados no item acima, pertencentes a todas as áreas relacionadas;

1.3.3. Os equipamentos e móveis pertencentes à carga patrimonial da SES-DF constantes no **Apêndice III** que estejam em condições de uso serão colocados à disposição da Contratada durante a vigência do contrato e poderão ser vistoriados por ocasião da visita técnica;

1.3.4. Obedecer às especificações dos manuais e/ou normas técnicas elaboradas pela SES-DF e/ou legislação vigente quanto aos equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética;

1.3.5. Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;

1.3.6. Realizar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

1.3.7. Garantir a adequação das áreas físicas, destinadas a execução do objeto do Contrato. Em caso de alteração de estrutura física, a(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da SES-DF;

1.3.8. Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;

1.3.9. Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações físicas em perfeito estado de conservação;

1.3.10. Entregar, ao término do Contrato, a área física e os equipamentos pertencentes ao patrimônio da SES-DF, que tenham sido colocados à sua disposição, em perfeito estado de conservação, conforme laudo de vistoria emitido pelo setor competente da SES-DF, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pela SES-DF;

1.3.11. Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à empresa (s) contratada(s) (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética). Durante a execução de obras ou situações excepcionais que impossibilitem a utilização da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúdes, a empresa (s) contratada (s) deverá, sob sua responsabilidade, mediante aprovação e supervisão da SES-DF, dar continuidade ao serviço, mantendo o mesmo padrão de qualidade e cumprindo as legislações vigentes.

1.4. **Quanto à Distribuição de Refeições e Materiais de Consumo:**

1.4.1. Fornecer alimentos e refeições a pacientes, acompanhantes e servidores em recipientes (copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, bandejas, sopeiras, legumeiras, pratos, tigelas e xícaras) de vidro, polipropileno de cor clara, aço inoxidável ou louça e talheres em aço inoxidável adequados aos tipos de preparações. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis com o fornecimento de alimentos conforme *per capita* estabelecidos no **Apêndice II**. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições, nutrição enteral e fórmulas infantis deverão ser previamente aprovados pelo NND;

1.4.2. Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis (livres de BPA), resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, nas refeições transportadas e aos pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes do Pronto Socorro, Unidade de Terapia Intensiva, queimados, transplantados, pacientes em isolamento, em Quimioterapia, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal), pacientes sob escolta, pacientes psiquiátricos e seus acompanhantes. Os recipientes deverão possuir tampas transparentes e adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme *per capita* estabelecidos no **Apêndice II**. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND, conforme Formulário de Avaliação de Descartáveis - **Apêndice VIII**;

1.4.3. Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo e palito. As clínicas pediátricas e psiquiátricas não deverão receber palitos;

1.4.4. Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

1.4.5. Fornecer refeições acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, em bandejas de alta resistência e durabilidade. Aos pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes do Pronto Socorro, Unidade de Terapia Intensiva, queimados, transplantados, pacientes em isolamento, em Quimioterapia, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal), pacientes sob escolta, pacientes psiquiátricos e sempre que solicitadas pelo NND, as refeições deverão ser acondicionadas em bandejas descartáveis e legumeiras descartáveis (livres de BPA), de material resistente, adequados à manutenção de temperatura, com divisão de compartimentos e com o selo da ABNT. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND;

1.4.6. Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF. Para os pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes de Pronto Socorro, pacientes de Unidades de Transplantados, Unidade de Terapia Intensiva, Queimados, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal) e em quimioterapia, pacientes sob escolta e pacientes psiquiátricos, para as unidades dos CAPs e demais unidades que recebem refeições transportadas fornecer 1 litro de água por paciente e para cada acompanhante, em cada período, em recipientes descartáveis (livres de BPA) com tampa, acompanhados de copos descartáveis (livres de BPA), ambos com selo da ABNT;

1.4.7. Distribuir refeições e alimentos com meios próprios, de forma que sejam servidos garantindo a boa apresentação;

1.4.8. Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições adequados para a estrutura de cada unidade hospitalar. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo NND;

1.4.9. Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os elementos e porcionamentos do **Apêndice II**;

1.4.10. Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios retornáveis ou descartáveis utilizados pelos pacientes e acompanhantes;

1.4.11. Disponibilizar caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários;

1.4.12. Realizar e registrar o controle de temperatura de todos os alimentos transportados (na saída e na chegada) em legumeira teste;

1.4.13. Distribuir todas as refeições e alimentos em temperatura adequada, de acordo com as determinações e legislações vigente.

1.5. **Quanto à Operacionalização do Refeitório e Serviços Especiais:**

1.5.1. Fornecer toalhas de mesa para refeitórios com cobre manchas sobre a toalha ou toalhas de mesa para refeitórios com jogos americanos descartáveis ou de material resistente e de fácil higienização sobre a toalha, além de guardanapos de papel em ambos os casos. As toalhas de mesa, os cobres manchas e os jogos americanos deverão ser substituídos em caso de sujidades, garantindo a higiene;

1.5.2. Fornecer as refeições no refeitório pelo sistema *self-service* com porcionamento do prato principal/opção proteica e da sobremesa, conforme **Apêndice II**, servida em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

1.5.3. Possibilitar aos servidores a substituição do prato principal por ovo ou omelete;

1.5.4. Disponibilizar opções proteicas para o cardápio do refeitório, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina; quando for constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada com molho ou proteína de soja texturizada;

1.5.5. Atender às solicitações de itens da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições" em qualquer horário solicitado pelos NNDs de cada unidade, como por exemplo, em caso de retorno de exames e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc;

1.5.6. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND, com limite de 4 (quatro) substituições por paciente por dia.

1.6. **Quanto ao Serviço de Nutrição Enteral:**

1.6.1. Fornecer mamadeiras de material apropriado, livres de BPA, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis;

1.6.2. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;

1.6.3. Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do NND;

1.6.4. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

1.6.5. Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, nas áreas internas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturno, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas enterais;

1.6.6. Manter copeiras nas áreas externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, diariamente e em todos os turnos, para higienização e distribuição de fórmulas enterais;

1.6.7. Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;

1.6.8. Os nutricionistas da contratada ficarão responsáveis não só pelo controle das atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição como também pela fiscalização diária das atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética;

1.6.9. Fornecer frascos descartáveis (livres de BPA) apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;

1.6.10. Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral manipulada. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição;

1.6.11. Realizar, mensalmente, controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano e preparo das Fórmulas Infantis e da Nutrição Enteral. Os insumos utilizados para coleta das amostras analisadas serão custeados pela contratada, não havendo nenhum custo para a contratante;

1.6.12. Realizar, mensalmente, ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário;

1.6.13. Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal e aplicar check list estabelecido pela legislação vigente, juntamente com nutricionista da SES-DF, preferencialmente membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a apresentação do plano de ação corretivo, quando necessário, baseado no resultado do check-list;

1.6.14. Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES-DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da empresa(s) contratada(s);

1.6.15. Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item “Vestuário”, constante do Manual de Boas Práticas para Nutrição Enteral e para Lactário da SES-DF.

1.7. **Quanto ao Planejamento Nutricional dos Cardápios:**

1.7.1. Apresentar, rotineiramente ao NND e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da SES-DF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;

1.7.2. Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos e quadros de incidência do **Apêndice II**, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética, o Manual de Orientações para Elaboração de Cardápio e as cláusulas do Contrato. A empresa(s) contratada(s) deverá apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas por cada NND;

1.7.3. Apresentar para aprovação o cardápio e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NND, podendo este alterar o prazo mínimo de antecedência, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 15 dias corridos após a assinatura do contrato;

1.7.4. Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de 04 (quatro) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência;

1.7.5. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação pelo NND;

1.7.6. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NND. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao NND com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação da mesma;

1.7.7. Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações;

1.7.8. Elaborar cardápios diferenciados por ocasião de datas comemorativas, incluindo nos cardápios preparações e/ ou alimentos tais como: peixe, bacalhau em substituição ao prato principal na Semana Santa; peru e pernil, compotas variadas, rabanada, frutas, farofa especial, arroz com passas, salpicão, ou maionese em Véspera de Natal, Natal, Véspera de Ano Novo e dia 01 de janeiro; canjica, bolo de fubá, de mandioca, pamonha e doces típicos em junho. Estes cardápios deverão ser aprovados previamente pelo NND.

1.8. **Quanto aos Recursos Humanos e à Gestão de Pessoal:**

1.8.1. Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes;

1.8.2. Apresentar a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho;

1.8.3. Contar com nutricionista (s) Responsável (eis) Técnico(s) pela UAN e Unidade de Nutrição e Dietética e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente;

1.8.4. Cumprir com o disposto na Lei nº 6.679, de 24/09/2020, que dispõe sobre a exigência de garantia de equidade salarial entre homens e mulheres nas empresas que contratam com o Poder Público do Distrito Federal;

1.8.5. Selecionar e capacitar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando à contratante os funcionários com funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

1.8.6. Manter em serviço somente profissionais capacitados, portando uniforme com a identificação e a função do funcionário;

1.8.7. Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho e comprometer-se que eles manterão o devido respeito e cortesia, no relacionamento com o pessoal da contratante, pacientes e acompanhantes, observando o controle do regimento de trabalho, acompanhando e comprovando sua saúde física e mental;

1.8.8. A Contratada poderá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a Convenção Coletiva vigente, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

1.8.9. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES-DF; Garantir que todo profissional recém contratado tenha treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para o cargo;

1.8.10. Apresentar à Contratante, a cada 6 meses, cronograma de treinamento periódico de todos os funcionários, com o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;

1.8.11. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido em serviço;

1.8.12. Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guias de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela SES-DF;

1.8.13. Substituir imediatamente o empregado que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES-DF;

1.8.14. Qualquer substituição de profissionais, independente do motivo, deverá ser feita por profissionais habilitados;

1.8.15. Nos casos de férias e demais afastamentos previstos em lei, o substituto ou substituta deverá ter treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para a função;

1.8.16. Nos termos da legislação trabalhista e previdenciária, proceder às anotações e registros pertinentes a todos os empregados que atuarem nos serviços, assumindo exclusivamente todas as obrigações advindas de eventuais demandas judiciais ajuizadas em qualquer juízo que versarem sobre pleitos trabalhistas e/ou previdenciários propostos por empregados ou terceiros que alegarem vínculo com a contratada;

1.8.17. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e a outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

1.8.18. Responsabilizar-se em fornecer todas as instruções aos seus empregados ou empregadas, com relação aos serviços a executar, quando estes forem iniciar a função ou fazer uma substituição;

1.8.19. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização;

1.8.20. Em se tratando da prestação de serviços, manter-se adimplente às suas obrigações. Em caso contrário, fica a Administração Pública autorizada a realizar os descontos e respectivos pagamentos de salários diretamente aos empregados, bem como das respectivas contribuições Previdenciárias e do FGTS, quando esses não forem honrados pelas empresas.

1.8.21. A Contratada deverá observar e cumprir rigorosamente as diretrizes e regras relativas à prevenção e ao enfrentamento do assédio moral e sexual no âmbito da administração pública, conforme estabelecido no Decreto Distrital nº 46.174/2024, promovendo um ambiente de trabalho pautado no respeito e na dignidade, devendo ainda orientar e capacitar seus empregados alocados na execução do contrato sobre as vedações e os canais de denúncia cabíveis.

1.9. **Quanto à Saúde e Segurança do Trabalho:**

1.9.1. Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho;

1.9.2. Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, ANVISA, CREA e Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente quanto às Normas de Medicina e Segurança do Trabalho incluindo a Portaria de Consolidação GM/MS nº 5/2017 e demais normas e regulamentos pertinentes aos serviços objeto do contrato que não tenham sido citadas;

1.9.3. Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho);

1.9.3.1. A não observância por parte da Contratada do dispositivo do item anterior deverá ser notificada pela SES-DF para a sua regularização urgente, sob pena de rescisão contratual (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 17 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho);

1.9.4. Observar a legislação pertinente aos serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho, relativos aos trabalhadores sob o contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria;

1.9.5. Ocorrendo quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus trabalhadores, trabalhadoras e/ou terceiros, decorrentes da prestação de serviços ou em conexão com ela, adotar todas as providências legais cabíveis, ratificando a inexistência de vínculo empregatício entre seu trabalhador ou trabalhadora e a SES-DF, independentemente da existência e verificação de culpa ou dolo;

1.9.6. Enviar mensalmente à Área de Gestão Administrativa Contratual da SES-DF, juntamente com o faturamento, cópias das Comunicações de Acidente de Trabalho (CAT) referentes aos acidentes ocorridos no período ou uma declaração da não ocorrência de acidentes;

1.9.7. Comunicar ao fiscal do contrato, pelo meio mais rápido e confiável, a ocorrência de qualquer acidente de trabalho, com ou sem lesão, envolvendo sua equipe, seguido de um relatório preliminar com cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), dentro de, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas, seguintes à ocorrência do acidente, sendo de sua inteira responsabilidade o atendimento, transporte e primeiros socorros do acidentado, bem como o registro da CAT junto ao INSS;

1.9.7.1. Quando envolver danos graves sofridos por empregados ou empregadas, ao patrimônio, à propriedade e a equipamentos ou qualquer outra ocorrência grave, a comunicação deverá ser imediata seguida de relatório de levantamento de causas e plano de ação de medidas corretivas após os atendimentos legais e obrigatórios;

1.9.8. Investigar os casos de acidente de trabalho grave, fornecendo ao executor do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis, relatório criterioso informando suas causas e medidas para o controle ou eliminação de outros acidentes;

1.9.8.1. Entender-se-á por acidente de trabalho grave aquele que acometer o empregado ou empregada a um afastamento de suas atividades laborais por um período superior a 15 (quinze) dias;

1.9.8.2. O relatório mencionado acima deverá conter:

I - Identificação da contratada;

II - Local do trabalho ou local onde ocorreu o acidente, ou a ocorrência grave;

III - Data e hora do acidente;

IV - Identificação do acidentado ou da acidentada;

V - Cargo e data de nascimento do acidentado ou da acidentada;

VI - Natureza do ferimento;

VII - Data e hora da entrada no hospital;

VIII - Descrição completa da ocorrência sob a ótica da Segurança do Trabalho;

IX - Causa ou natureza do acidente ou da ocorrência grave;

X - Providências tomadas;

XI - Plano de Ação para evitar a repetição da ocorrência.

1.9.9. Responsabilizar-se pelo fornecimento, orientação do uso adequado, manutenção da qualidade e apresentação dos uniformes e EPIs de seus empregados durante a vigência do Contrato, sem ônus para os mesmos, de acordo com o disposto na respectiva Convenção Coletiva de Trabalho da categoria;

1.9.10. Fornecer uniforme com identificação do funcionário e sua função;

1.9.10.1. Os uniformes deverão estar sempre limpos e em perfeitas condições de uso, hipótese em que deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir da solicitação da SES-DF, por escrito, sem custo adicional à SES-DF;

1.9.10.2. Os EPIs deverão atender aos requisitos dispostos relativos aos uniformes para serviços na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), sendo substituídos sempre que não estiverem em condições ideais de utilização e/ou quando sua validade expirar;

1.9.11. Cumprir as Normas Regulamentadoras nº 07, 09, 10 e outras do Ministério do Trabalho, acatando as recomendações feitas neste sentido pela SES-DF;

1.9.12. Realizar exames médicos pré-admissionais e periódicos de todos os empregados ou empregadas, com Médico do Trabalho devidamente credenciado;

1.9.12.1. Os comprovantes de realização dos exames pré-admissionais e periódicos deverão ser encaminhados à Área de Gestão Contratual da SES-DF, conforme prazos constantes do contrato.

1.10. **Quanto ao *Compliance*, à Governança e à Responsabilidade Civil:**

1.10.1. Cumprir com o disposto na **Lei Distrital nº 6.112/2018** e o **Decreto nº 40.388/2020**, que dispõe sobre a implementação de Programa de Integridade em pessoas jurídicas que firmem relação contratual de qualquer natureza com a administração pública do Distrito Federal em todas as esferas de poder e dá outras providências;

1.10.2. Cumprir com o disposto na Lei nº 8.078, de 11/11/1990, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias;

1.10.3. Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal;

1.10.4. Cumprir com o disposto no Decreto 44.330, de 16/03/2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 1º/4/2021, que estabelece estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

1.10.5. Cumprir com o disposto na Portaria nº 356, de 29/07/2019, da Controladoria Geral do Distrito Federal, que estabelece que a empresa participante deverá apresentar a declaração constante no anexo único, na fase da licitação com vistas à habilitação jurídica e no ato da assinatura do Contrato;

1.10.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato convocatório;

1.10.7. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, decorrentes da prestação dos serviços;

1.10.8. Responsabilizar-se das eventuais despesas para execução do serviço solicitado, qualquer que seja o valor, e cumprir todas as obrigações constantes no Ato Convocatório;

1.10.9. O não atendimento das determinações constantes da Lei nº 5.087/2013 implica a abertura de processo administrativo para rescisão unilateral do contrato pela Administração Pública (Lei Distrital nº 5.087/2013);

1.10.10. Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Aviso de Contratação Direta, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia, para ressarcimento do erário, além das penalidades já previstas na lei;

1.10.11. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo órgão interessado;

1.10.12. Responsabilizar-se por quaisquer multas sanitárias, quando for o caso, acidentes devidamente comprovado ser de sua autoria ou responsabilidade, durante a execução do contrato;

1.10.13. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação na fase de licitação;

1.10.14. Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus empregados/empregadas e/ou preposto, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos e lucros cessantes que venham a causar à SES-DF e/ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento feito pela SES-DF. Não o fazendo, estará a SES-DF autorizada a descontar de quaisquer créditos da Contratada a importância necessária à cobertura de tais danos ou prejuízos e lucros cessantes. Não havendo consenso quanto ao valor, passando o caso a ser submetida à apreciação judicial, a SES-DF se resguarda ao direito de reter os valores pleiteados pela vítima, depositando-os em juízo;

1.10.15. Assumir a defesa em quaisquer reclamações ou ações que venham a ser apresentadas contra a SES-DF, por seus empregados/empregadas e/ou terceiros, decorrentes de atos que sejam imputáveis direta ou indiretamente à Contratada, arcando com todas as despesas processuais que advenham desses procedimentos;

1.10.16. Caso seja caracterizado o desvio, desaparecimento, furto e/ou roubo de quaisquer bens das instalações da SES-DF por parte de seus empregados/empregadas, a Contratada deverá responsabilizar-se pela reposição do bem por outro necessariamente novo (sem uso) e com as mesmas características de marca, tipo, modelo e cor, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a partir da data do registro da ocorrência e apuração do ocorrido pela SES-DF em conjunto com a Contratada;

1.10.17. Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da SES-DF para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia da autoridade máxima competente;

1.10.18. Pagar todos os benefícios incluídos em planilhas de custos, que serão rigorosamente fiscalizados pela SES-DF.

1.11. **Quanto à Fiscalização e Relação com a Administração (SES-DF):**

1.11.1. Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição e Dietética, por escrito, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas;

1.11.2. Fornecer, no caso das Unidades já informatizadas, a impressão dos mapas de solicitação de dietas, requisições extras, esquemas de dietas, mapas de setores para o fornecimento de lanches dos setores fechados e etiquetas de identificação de legumeiras, rótulos de fórmulas enterais e água e complementação por via oral e seguir rigorosamente as dietas e solicitações estabelecidas nos referidos documentos;

1.11.3. Cumprir fielmente o Contrato de modo que o serviço se realize com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

1.11.4. Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

1.11.5. Dar ciência, imediatamente e por escrito, sobre qualquer anormalidade em desacordo com o Termo de Referência, bem como prestar esclarecimentos que forem solicitados pela SES-DF;

1.11.6. Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais do contrato designados pela SES-DF;

1.11.7. Manter, durante toda vigência do contrato, preposto para representá-la sempre que for necessário;

1.11.8. Controlar e arquivar todos os registros requeridos pela legislação e outros requisitos aplicáveis e aqueles requeridos por estas exigências;

1.11.9. Prestar esclarecimentos ao fiscal do Contrato sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços contratados;

1.11.10. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela SES-DF, de forma clara, concisa e lógica, bem como atender, prontamente, às reclamações levadas ao seu conhecimento por parte do fiscal do Contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando reincidências;

1.11.11. Atender aos cronogramas estabelecidos pela SES-DF, executando, quando for solicitado, serviços que estejam diretamente relacionados com o objeto desta contratação;

1.11.12. Adotar as providências que a SES-DF julgar necessárias, durante a prestação dos serviços, visando o perfeito cumprimento do Contrato.

1.12. **É expressamente vedado à empresa (s) contratada(s):**

1.12.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da SES-DF que não para as finalidades previstas no Contrato;

1.12.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da SES-DF;

1.12.3. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da SES-DF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.

2. **CABERÁ À CONTRATANTE**

2.1. Efetuar o pagamento à empresa(s) contratada(s) mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (executores locais do contrato designados pela SES-DF e publicado no DODF);

2.2. Ceder à empresa(s) contratada(s), mediante Termo de Permissão de Uso, conforme modelo padrão n.º 18/2002, aprovado pelo Decreto n.º 23.287/2002, com as devidas adaptações, com cláusula que o vincule a sua vigência com a do futuro contrato de prestação de serviços para as Unidades da Rede de Saúde da SES-DF, objeto desta licitação;

2.3. Autorizar a título precário, o uso das áreas físicas (imóveis) destinadas ao funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (áreas de armazenamento, produção, higienização, refeitório, copas de distribuição) e da Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e/ou lactário durante toda a vigência do contrato;

2.4. Disponibilizar, durante a eventual execução de obras nas dependências destinadas à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (áreas de armazenamento, produção, higienização, refeitório, copas de distribuição) e à Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e/ou lactário, área provisória necessária à continuidade do serviço de fornecimento de alimentação;

2.5. Fornecer energia elétrica, vapor, água e esgoto, mediante o pagamento do percentual de 2% sobre o faturamento mensal, a título de ressarcimento *pro rata* de tais despesas realizadas pela SES-DF, definido neste instrumento. O ressarcimento será efetuado proporcionalmente com base no valor nominal da fatura apresentada pela contratada;

2.6. Disponibilizar o levantamento de refeições, alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições, fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos destinados à assistência nutricional que serão fornecidos, por meio do setor competente de cada uma das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF;

2.7. Fiscalizar a manutenção efetuada pela(s) empresa(s) contratada(s) das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes da SES-DF;

2.8. Glosar o faturamento dos itens contratuais (refeições, alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições, fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos, frascos de dieta enteral) que não obedeçam às condições contratuais estabelecidas ou que não tenham sido solicitados;

2.9. Analisar e fiscalizar, por intermédio da Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos em Saúde de cada unidade hospitalar, o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela Contratada;

2.10. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas nas condições que disponibilizou no início do contrato;

2.11. Receber, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao patrimônio da SES-DF que tenham sido cedidos à Contratada para utilização a título precário nas condições em que disponibilizou no início do contrato.

2.12. **CABERÁ À GERÊNCIA DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - GESNUT/DASIS/COASIS/SAIS/SEAS/SES**

2.12.1. Propor ao Secretário de Estado de Saúde do Distrito Federal as normas técnicas para o fornecimento de refeições na SES-DF;

2.12.2. Emitir parecer técnico final quanto à conformidade das fórmulas enterais apresentadas pela Contratada, as quais deverão atender aos descritivos constantes da relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas, mediante a análise da documentação apresentada pela empresa proponente, incluindo, para cada descritivo, o respectivo nome comercial da fórmula, sua ficha técnica e o layout do rótulo, como condição para aquisição dos produtos;

2.12.3. Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e prestar orientações quando necessário;

2.12.4. Analisar e compilar o consolidado mensal do faturamento das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;

2.12.5. Acompanhar os relatórios de execução do contrato enviados mensalmente pelas Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e tomar as devidas providências cabíveis quando necessário.

2.13. **CABERÁ AOS SUPERINTENDENTES**

2.13.1. Controlar a quantidade de itens contratuais faturados, os custos e as despesas do serviço prestado, conjuntamente com a Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética (NND) e a Gerência de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializada (GAOESP) da Unidade de Saúde ou Setor Administrativo correspondente e designado pelo Superintendente (Executor do Contrato);

2.13.2. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidas e assinadas pelo Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP) ou gerente de Setor Administrativo correspondente e Núcleo de Nutrição e Dietética (Executores do Contrato).

2.14. **CABERÁ AOS NÚCLEOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (NND)**

2.14.1. Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições;

2.14.2. Fiscalizar diariamente a higienização das áreas, equipamentos, materiais utilizados e higiene pessoal dos funcionários, de acordo com a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;

2.14.3. Conferir junto à empresa(s) contratada(s), a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes à SES-DF que estarão sendo cedidos;

2.14.4. Fiscalizar a manutenção, efetuada pela(s) empresa(s) contratada(s), das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;

2.14.5. Inspecionar os gêneros adquiridos pela (s) empresa (s) contratada (s), podendo recusar aqueles que não sejam de primeira qualidade. Para tanto, os

Nutricionistas e os Técnicos em Nutrição da SES-DF terão acesso aos gêneros, ao balanço de consumo mensal da unidade, notas fiscais, e outros;

2.14.6. Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato;

2.14.7. Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela(s) empresa(s) contratada(s), em conjunto com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde;

2.14.8. Exigir a substituição, devidamente justificada, de qualquer empregado ou preposto da empresa(s) contratada(s) que assumir atitudes inconvenientes ao ambiente do trabalho ou atitudes contrárias às cláusulas contratuais;

2.14.9. Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, complemento ou item de nutrição enteral antes da sua disponibilização ao beneficiário (paciente, acompanhante ou servidor), sem ônus para a SES-DF, sempre que constatado o descumprimento das exigências contratuais pela Contratada. Nas situações em que a não conformidade seja identificada após a distribuição da refeição, do complemento ou do item de nutrição enteral, o referido item será glosado da fatura, sem prejuízo das demais sanções previstas contratualmente;

2.14.10. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do início da distribuição;

2.14.11. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios que serão fornecidos para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos;

2.14.12. Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Superintendente/Diretor Administrativo/Diretor Hospitalar e à Gerência de Serviços de Nutrição;

2.14.13. Emitir relatórios mensais sobre as fiscalizações e controles realizados, documentando e encaminhando para a Gerência de Serviços de Nutrição quaisquer irregularidades detectadas na supervisão dos fornecimentos executados pela(s) empresa(s) contratada(s);

2.14.14. Acompanhar a coleta de amostras para controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano, Fórmulas Infantis e Nutrição Enteral;

2.14.15. Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela(s) empresa(s) contratada(s);

2.14.16. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidas e assinadas pelo Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP/ gerente de Setor Administrativo correspondente.

ANEXO II

DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO Nº 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, sediada no endereço _____, telefone n.º _____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA que não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021, e no art. 1º do Decreto nº 39.860 de 2019. Essa declaração é a expressão da verdade, sob as penas da lei.

Local, _____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

Observações: Preencher, preferencialmente, em papel timbrado da empresa.

ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../2026 - SES-DF, QUE FAZEM ENTRE SI O DISTRITO FEDERAL, POR INTERMÉDIO DA **SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**, E A EMPRESA **.....**.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DAS PARTES

1.1. O DISTRITO FEDERAL, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.394.700/0001-08, com sede no SRTVN Quadra 701 Lote D, 1º e 2º andares, Ed. PO700 - Bairro Asa Norte - CEP 70719-040 - DF, representada neste ato por **JURACY CAVALCANTE LACERDA JÚNIOR, CPF nº 9xx.xxx.xxx-15,** na qualidade de Secretário de Estado, da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, conforme Decreto de 20 de fevereiro de 2025, publicado na Edição Extra nº 16-A do DODF, de 20 de fevereiro de 2025, pg. 1, e a empresa ....., doravante denominada CONTRATADA, CNPJ nº ....., com sede no endereço ..... , CEP: ....., e-mail: ....., Telefone: ....., representada por ....., portador (a) do RG ....., inscrito (a) no CPF nº ....., na qualidade de representante legal, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas, em conformidade com o Processo Administrativo SEI n.º Termo de Referência 77 (202799160).

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO PROCEDIMENTO

2.1. O presente Contrato obedece aos termos do Termo de Referência 136 (209845267), Aviso de Contratação Direta - Dispensa Eletrônica (.....), Homologação(.....), Proposta da empresa (.....), da Lei n.º 14.133, de 2021 e do Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O Contrato tem por objeto a Contratação **emergencial** de empresa especializada para a **prestação de serviço de alimentação hospitalar**, compreendendo o fornecimento ininterrupto de dietas gerais e especiais, preparadas para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados no **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga ,** objetivando atender às necessidades da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal (SES/DF), nos termos do Termo de Referência 136 (209845267), Aviso de Contratação Direta - Dispensa Eletrônica (.....), Homologação(.....), Proposta da empresa (.....), da Lei n.º 14.133/2021,

do Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023 e alterações posteriores, **que passam a integrar o presente Termo.**

3.2. O serviço de fornecimento envolve a gestão integral da cadeia produtiva: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega final, com operação 24 horas por dia, conforme condições previstas no Termo de Referência.

ITEM	CÓDIGO BR	CÓDIGO PCA	REGIÃO	DESCRITIVO	UNIDADE	QUANTIDADE PARA ATÉ UM ANO
1	3697[1]	44173	SUDOESTE - TAGUATINGA	Contratação de empresa especializada para o fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados no **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga .** O fornecimento envolve todo o processo: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega ao destinatário final, considerando o fato de a Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia.	Serviço	1[1]

[1]Havendo divergência entre a especificação constante no Termo de Referência e a registrada no Sistema Comprasnet (código BR), prevalecerá a especificação do Termo de Referência. As unidades de fornecimento e os quantitativos estimados a serem fornecidos constam no Apêndice I do Termo de Referência.

3.3. A presente contratação abrange única e exclusivamente o objeto descrito, sendo terminantemente vedada a inclusão de atividades, serviços ou insumos estranhos ao escopo emergencial aqui delimitado.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA E REGIME DE EXECUÇÃO

4.1. REGIME DE EXECUÇÃO

4.1.1. O regime de execução será o de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO** (Art. 6º, inciso XXVIII, da Lei nº 14.133/2021), por se tratar de prestação de serviços com unidades determinadas e quantitativos estimados, com pagamento vinculado à efetiva entrega do serviço.

4.2. SUBCONTRATAÇÃO

4.2.1. Considerando a natureza essencial do serviço de nutrição hospitalar, que envolve riscos biológicos e sanitários críticos, e a necessidade de controle direto e rigoroso sobre a cadeia de preparo de alimentos, fica vedada a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto. A responsabilidade pela execução técnica e gestão da mão de obra é personalíssima da contratada, visando mitigar riscos de descontinuidade ou queda na qualidade dietoterápica.

4.3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.3.1. A solução consiste na prestação de serviço especializado de nutrição e alimentação hospitalar, de forma contínua e ininterrupta (24h), abrangendo todas as etapas operacionais necessárias para garantir a segurança alimentar e a dietoterapia dos usuários do **HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga** . O ciclo de vida do objeto compreende as seguintes fases:

4.3.1.1. Fase de Mobilização e Implantação (Início): Compreende o período imediato à assinatura do contrato, no qual a contratada deve realizar a assunção Unidade de Alimentação e Nutrição (UND), da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), das copas de distribuição e do refeitório, mobilização de mão de obra qualificada (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares), instalação de equipamentos e estabelecimento de fluxo logístico de suprimentos. Dada a natureza emergencial, esta fase deve ocorrer em tempo exíguo para evitar o desabastecimento das unidades.

4.3.1.2. Fase de Execução Operacional (Meio): É o núcleo da solução, composta pelo ciclo repetitivo diário de:

I - Suprimento: Aquisição e seleção de gêneros alimentícios e insumos (como dietas enterais);

II - Armazenamento**:** Gestão de estoques seguindo normas de vigilância sanitária;

III - Produção**:** Pré-preparo e preparo das refeições conforme o cardápio e prescrições dietoterápicas;

IV - Distribuição**:** Transporte e entrega das refeições nos leitos (dietas hospitalares), postos de enfermagem (nutrição enteral) e refeitórios (servidores/acompanhantes);

V - Higienização e Gestão de Resíduos**:** Coleta, higienização de utensílios e descarte adequado de resíduos sólidos e orgânicos, conforme RDC 222/2018.

4.3.1.3. Fase de Controle e Sustentabilidade**:** Monitoramento contínuo da qualidade nutricional e sensorial, além da manutenção preventiva dos equipamentos e instalações cedidas. A solução busca a eficiência máxima para evitar desperdícios de alimentos e insumos, contribuindo para a sustentabilidade econômica e ambiental do ciclo produtivo.

4.3.1.4. Fase de Encerramento e Transição (Fim): Considerando o caráter emergencial desta contratação, o ciclo de vida se encerra com a transferência da operação para a empresa vencedora do processo licitatório regular. Esta fase envolve a desmobilização da contratada, a conferência do patrimônio público cedido e a entrega de relatórios finais de execução, garantindo que a transição ocorra sem solução de continuidade no fornecimento das refeições.

4.4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

4.4.1. Após a formalização dos contratos, a GESNUT agendará reunião com os Núcleos de Nutrição e Dietética do **HRT e HSVP**, com a contratada e com a atual prestadora de serviços para elaboração de plano de ação de transição entre as empresas, com estabelecimento de data, troca de equipamentos, insumos, funcionários, entre outros.

4.4.2. A alimentação é fornecida aos pacientes internados nas unidades hospitalares **HRT e HSVP**, acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados, e também aos usuários das demais unidades de saúde da Região Sudoeste: **CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga** . A equipe de saúde é responsável pelo monitoramento dos pacientes das unidades descritas acima e pela elaboração dos mapas e requisições de dietas à empresa contratada.

4.4.3. É vedada a execução de atividades pela Contratada que não estejam diretamente relacionadas à assistência nutricional das unidades de saúde descritas neste Contrato, sob pena de irregularidade contratual.

4.5. PRAZOS PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

ATIVIDADE	PRAZO
Elaborar os Manuais de Boas Práticas de Produção e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN e da Unidade de Nutrição e Dietética - UND (quando for o caso), de acordo com a RDC ANVISA nº 275/2002 e a RDC ANVISA nº 503/2021, respectivamente.	Apresentar ao NND em um prazo máximo de 30 dias corridos a contar do início da prestação do serviço
Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações.	Até 15 dias corridos após a assinatura do contrato
Apresentar para aprovação as amostras dos utensílios (descartáveis e retornáveis) a serem utilizados na prestação do serviço	Até 15 dias corridos após a assinatura do contrato
Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios, necessários à execução do fornecimento, incluindo apresentação de sistema de transporte do tipo “Hot box” ou similar, complementarmente aos que sejam de propriedade da SES-DF	Imediatamente no início da prestação dos serviços
Implementar documentos de registros comprobatórios de boas práticas como controles de higienização de instalações, móveis e equipamentos, programação anual da renovação dos exames de saúde dos manipuladores, Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), programação anual de controle de pragas, programação anual de manutenção preventiva e calibração de equipamentos, planilhas de controle e outros.	Até 60 dias corridos após a assinatura do contrato

4.5.1. A contagem do prazo para início da prestação dos serviços se dará a partir da data de assinatura do contrato.

4.5.2. A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato. Neste período deve ser feita a transição de mão de obra, instalações, equipamentos e utensílios, de forma a manter a continuidade do serviço.

4.6. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

Lote 6 - Região Sudoeste: Taguatinga

Unidade de Saúde	Endereço	Telefone	Endereço Eletrônico
Hospital Regional de Taguatinga (HRT)*	Setor C Norte, Área Especial 24. Taguatinga Norte - DF. CEP 72.115-902.	(61) 3449-6624	nnd.hrt@saude.df.gov.br
Centro de Atenção Psicossocial Infantil Taguatinga (CAPSi - TAG)	QNF Área Especial 24, Setor F. Taguatinga Norte - DF. CEP 72.125-750.	(61) 2017- 1145, Ramais: 4260, 4261	
Centro de Atenção Psicossocial II Taguatinga (CAPS II - TAG)	QNA 39, Área especial 19. Taguatinga Norte - DF.	(61) 3449-6679	
Hospital São Vicente de Paulo (HSVP)*	QSC 01, Área Especial, Setor C Sul. Taguatinga Sul - DF. CEP 72016-010.	(61) 3449-7845	nndhsvp@gmail.com

*Unidades produtoras de refeições, UAN e UND a serem cedidas para a contratada.

HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	PACIENTES INTERNADOS	SERVIDORES
DESJEJUM	7:00 às 8:30	7:00 às 8:00
COLAÇÃO	9:30 às 10:00	--
ALMOÇO	11:30 às 12:30	11:30 às 13:30
MERENDA	14:30 às 15:30	--
JANTAR	17:30 às 18:30	19:00 às 20:30
CEIA	20:30 às 21:30	21:30 às 23:00
LANCHE DAS ÁREAS FECHADAS	--	9:30 às 10:30
		14:30 às 15:30
		20:30 às 21:30

4.6.1. A empresa deverá cumprir os horários estabelecidos acima, não se desobrigando, entretanto, de fornecer alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES-DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas.

4.6.2. Os horários definidos para fornecimento de refeições poderão ser alterados na Unidade de Saúde a critério da Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, em consonância com a empresa prestadora de serviço;

4.6.3. A contratante poderá solicitar as refeições: desjejum, almoço e jantar em até 30 (trinta) minutos após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais, ficando a contratada obrigada a fornecer.

4.7. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

4.7.1. O fornecimento de refeições e/ou nutrição enteral e fórmulas infantis para pacientes e refeições para acompanhantes se dará da seguinte forma:

4.7.1.1. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA SES-DF**

Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, as refeições e/ou gêneros alimentícios, prescritos pelo nutricionista da SES-DF, para o paciente internado e para o paciente em observação, da seguinte maneira:

a) O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as quantidades das mesmas;

b) As preparações e/ou produtos distribuídos pelo Lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética (fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral e fórmulas infantis), deverão ser requisitados no formulário específico;

c) Deverão ser solicitados no formulário Requisição Extra de Alimentos: Refeição para paciente admitido após entrega do Mapa de Dietas; Alimentos da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" especificando a Unidade da Rede de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas;

d) Caso o paciente esteja impossibilitado de receber a refeição durante o período definido para a distribuição, poderão ser requisitadas colação, a merenda e a ceia em Requisição Extra de Alimentos.

Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, as refeições a que fazem jus os acompanhantes de pacientes internados, da seguinte forma:

e) O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade da Rede Hospitalar, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas.

4.7.1.2. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA SES-DF**

Conferir e assinar os impressos preenchidos pelo Técnico em Nutrição da SES-DF, com as solicitações de refeições e/ou gêneros alimentícios para o paciente internado, para o paciente em observação e para o acompanhante do paciente internado.

4.7.1.3. **CABERÁ À CHEFIA DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

Realizar, pela manhã e pela tarde, o levantamento das refeições e gêneros alimentícios requisitados para pacientes internados, pacientes em observação e acompanhantes.

4.7.2. O fornecimento de refeições para os servidores se dará da seguinte forma:

4.7.2.1. **CABERÁ À CHEFIA IMEDIATA DE CADA SERVIDOR**

Enviar ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, a escala de serviço mensal, para que os servidores que tenham direito a refeições sejam incluídos nas listagens diárias do Refeitório;

Emitir expediente carimbado e assinado, contendo o nome do servidor, matrícula e setor para autorizar refeição no Refeitório no caso de servidores que estejam dobrando ou trocando escala por necessidade de serviço;

a) O expediente mencionado no item acima deverá ser entregue ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, em tempo hábil para que o servidor seja incluído na listagem do Refeitório.

A Chefia imediata que autorizar indevidamente refeições ficará com o dever de restituir o valor das mesmas à SES-DF;

Na ausência da Chefia imediata, ficará a cargo da Chefia de Equipe na área de saúde e do Plantão Administrativo na área administrativa a competência para autorização de refeições referente à dobra de escala e troca de plantão por necessidade de serviço;

Será obrigatório o uso do crachá no momento da assinatura na listagem diária do Refeitório, antes do servidor realizar a refeição, sendo proibido repassar a refeição a terceiros, bem como assinar por outro servidor.

4.7.3. **DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO A SER DISPONIBILIZADO PELA EMPRESA CONTRATADA:**

PERÍODO DIURNO/NOTURNO
Nutricionista Gerente de Unidade
Nutricionista
Técnico em Nutrição
Supervisora de Copa
Faturista
Motorista
Almoxarife
Auxiliar de Almoxarife
Cozinheiro Geral
Auxiliar Cozinha Geral
Cozinheiro Dietética

Auxiliar de Cozinha Dietética
Confeiteiro
Auxiliar de confeitaria
Lactarista (copeira interna)
Garçom
Auxiliar de Serviços Gerais
Auxiliar Operacional
Copeiras

4.7.4. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA GERENTE DA CONTRATADA**

4.7.4.1. Planejar, organizar, supervisionar e avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN;

4.7.4.2. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores;

4.7.4.3. Elaborar escalas de trabalho;

4.7.4.4. Participar das atividades de gestão de custos de produção;

4.7.4.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

4.7.4.6. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados;

4.7.4.7. Supervisionar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água;

4.7.4.8. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições;

4.7.4.9. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

4.7.4.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições;

4.7.4.11. Além das atividades descritas para os nutricionistas;

4.7.4.12. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

4.7.5. **CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA CONTRATADA**

4.7.5.1. Elaborar os cardápios, incluindo as informações nutricionais estabelecidas em contrato;

4.7.5.2. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

4.7.5.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;

4.7.5.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição de refeições e/ou preparações.

4.7.5.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado;

4.7.5.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados;

4.7.5.7. Planejar, executar e avaliar periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;

4.7.5.8. Promover programas de educação alimentar e nutricional de forma continuada;

4.7.5.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas;

4.7.5.10. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios;

4.7.5.11. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;

4.7.5.12. Supervisionar a montagem das dietas e esquemas dietéticos;

4.7.5.13. Acompanhar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água;

4.7.5.14. Fiscalizar diariamente as atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.

4.7.6. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA CONTRATADA**

4.7.6.1. Contribuir na elaboração do cardápio e verificar a sua execução;

4.7.6.2. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;

4.7.6.3. Coletar dados e informações relacionadas à UAN;

4.7.6.4. Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;

4.7.6.5. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;

4.7.6.6. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;

4.7.6.7. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;

4.7.6.8. Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias;

4.7.6.9. Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;

4.7.6.10. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;

4.7.6.11. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;

4.7.6.12. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;

4.7.6.13. Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;

4.7.6.14. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas e manuais vigentes;

4.7.6.15. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;

4.7.6.16. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo;

4.7.6.17. Acompanhar a montagem das dietas e esquemas;

4.7.6.18. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações;

4.7.6.19. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;

4.7.6.20. Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;

4.7.6.21. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

4.7.7. **CABERÁ AO FATURISTA DA CONTRATADA**

4.7.7.1. Fazer o controle diário do número de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes e internos;

4.7.7.2. Conferir os quantitativos diários junto com os servidores responsáveis da SES-DF para que não haja diferença de dados;

4.7.7.3. Elaborar relatórios mensais de consumo;

4.7.7.4. Colaborar no processo de emissão da nota fiscal para que não haja atrasos na entrega, bem como não ocorra erros nas faturas;

4.7.7.5. Arquivar documentos referentes às faturas.

4.7.8. **CABERÁ AO ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

4.7.8.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e matérias em almoxarifado;

4.7.8.2. Controlar entradas e saídas de gêneros do estoque;

4.7.8.3. Controlar o prazo de validade dos produtos;

4.7.8.4. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

4.7.8.5. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar;

4.7.8.6. Preservar o estoque limpo e organizado;

4.7.8.7. Empacotar e desempacotar os produtos;

4.7.8.8. Realizar a expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho de tais itens e auxiliar no processo de logística;

4.7.8.9. Etiquetar e descartar produtos quando necessário;

4.7.8.10. Realizar o controle de temperatura dos produtos armazenados e do ambiente e registrar nas planilhas adequadamente.

4.7.9. **CABERÁ AO COZINHEIRO GERAL E COZINHEIRO DIETÉTICA DA CONTRATADA**

4.7.9.1. Organizar e supervisionar os serviços na cozinha;

4.7.9.2. Auxiliar no planejamento dos cardápios;

4.7.9.3. Realizar pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;

4.7.9.4. Estabelecer padrões de cocção e qualidade dos alimentos;

4.7.9.5. Limpar e organizar sua área de trabalho;

4.7.9.6. Coordenar e supervisionar os auxiliares de cozinha;

4.7.9.7. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.10. **CABERÁ AO AUXILIAR COZINHA GERAL E AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA DA CONTRATADA**

4.7.10.1. Auxiliar o pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos;

4.7.10.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

4.7.10.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

4.7.10.4. Realizar montagem das dietas; recolher amostra dos alimentos;

4.7.10.5. Limpar e organizar a área de trabalho;

4.7.10.6. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.11. **CABERÁ AO CONFEITEIRO DA CONTRATADA**

4.7.11.1. Realizar pré-preparo e preparo de itens de confeitaria como pães, salgados, massas, bolos, doces, biscoitos ou similares;

4.7.11.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

4.7.11.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

4.7.11.4. Limpar e organizar sua área de trabalho;

4.7.11.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.12. **CABERÁ AO LACTARISTA DA CONTRATADA**

4.7.12.1. Realizar higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas de nutrição enteral e fórmulas infantis de acordo com as prescrições dos nutricionistas, identificar (etiquetar) e armazenar os produtos manipulados na Unidade de Nutrição e Dietética;

4.7.12.2. Higienizar e armazenar as mamadeiras;

4.7.12.3. Limpar e organizar sua área de trabalho;

4.7.12.4. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.13. **CABERÁ AO AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DA CONTRATADA**

4.7.13.1. Realizar atividades de limpeza, lavar panelas, utensílios e equipamentos;

4.7.13.2. Colaborar na distribuição das refeições;

4.7.13.3. Colaborar com almoxarife auxiliando na realização de serviços em geral como recebimento, separação e distribuição de materiais;

4.7.13.4. Colaborar na conservação de instalações;

4.7.13.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.14. **CABERÁ AO AUXILIAR OPERACIONAL GERAL DA CONTRATADA**

4.7.14.1. Realizar a limpeza e arrumação de todas as áreas do trabalho;

4.7.14.2. Colaborar na higienização e conservação do ambiente;

4.7.14.3. Fazer a varredura e lavagem do piso;

4.7.14.4. Limpar e lavar vidros, janelas, paredes e teto;

4.7.14.5. Remover o lixo das lixeiras para posterior coleta;

4.7.14.6. Higienizar e abastecer os banheiros;

4.7.14.7. Limpar canaletas, ventiladores, luminárias e etc;

4.7.14.8. Organizar e limpar o material utilizado;

4.7.14.9. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.15. **CABERÁ À (O) COPEIRA (O) DA CONTRATADA**

4.7.15.1. Realizar montagem dos carrinhos com as dietas;

4.7.15.2. Distribuir refeições, dietas e fórmulas infantis para pacientes e acompanhantes nos leitos;

4.7.15.3. Recolher todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;

4.7.15.4. Preencher rótulos e etiquetas de identificação de refeições e dietas;

4.7.15.5. Lavar, higienizar e armazenar utensílios e equipamentos;

4.7.15.6. Limpar e organizar sua área de trabalho;

4.7.15.7. Recolher o lixo (restos de alimentos);

4.7.15.8. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.7.16. **CABERÁ AO MOTORISTA DA CONTRATADA**

4.7.16.1. Dirigir e manobrar veículos para o transporte de pessoas, cargas e valores;

4.7.16.2. Realizar verificações e manutenções básicas do veículo, bem como utilizar equipamentos e dispositivos especiais, tais como: sinalização sonora e luminosa, *software* de navegação e outros;

4.7.16.3. Efetuar pagamentos e recebimentos e, no desempenho das atividades, utilizar capacidades comunicativas;

4.7.16.4. Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

4.7.17. **CABERÁ AO AUXILIAR DE ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

4.7.17.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos;

4.7.17.2. Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlar os estoques;

4.7.17.3. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

4.7.17.4. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado;

4.7.17.5. Empacotar ou desempacotar os produtos, realizar a expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho de tais itens e auxiliar no processo de logística.

4.7.18. **CABERÁ AO SUPERVISOR DE COPA DA CONTRATADA**

4.7.18.1. Atender os clientes/pacientes;

4.7.18.2. Realizar o controle do que é servido de alimentos e bebidas;

4.7.18.3. Supervisionar equipes de trabalho, orientando e avaliando desempenho em busca da melhor qualidade no trabalho.

4.7.19. **CABERÁ AO GARÇOM DA CONTRATADA**

4.7.19.1. Atender os clientes, servem alimentos e bebidas em hospitais.

4.7.19.2. Manipular alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés.

4.7.20. **DAS DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO**

4.7.20.1. A empresa deverá garantir número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios nas unidades da Rede de Saúde para as quais deverá fornecer o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;

4.7.20.2. Garantir, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista qualificado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;

4.7.20.3. A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços e a distribuição das diversas refeições;

4.7.20.4. A contratada deverá disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição da nutrição enteral e fórmulas infantis.

4.7.21. **DOS UNIFORMES PARA SERVIÇOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E NA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

CARGO	UNIFORMES	N.º DE MUDAS	FREQUÊNCIA DE REPOSIÇÃO	CONSUMO PER CAPITA ANUAL
Nutricionista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Técnico em Nutrição e Dietética	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Faturista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Copeiro/ Supervisor de Copa	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Auxiliar de cozinha	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica branca	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Cozinheiro e confeiteiro	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Auxiliar de serviços gerais	Calça e blusa ou macacão	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Bota plástica	2	Semestral	4
	Avental de napa (longo)	3	Semestral	6
Almoxarife e/ou Auxiliar de almoxarife	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Lactarista	Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	6	Diária	2.190
	Sapato antiderrapante branco	2	Semestral	4
	Capote	2	Semestral	4
Motorista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Garçom	Calça preta e blusa branca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
	Touca	3	Semestral	6

4.7.22. **DOS RELATÓRIOS**

4.7.22.1. A contratada deverá apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades da Rede de Saúde;

4.7.22.2. Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de cada unidade de saúde;

4.7.22.3. A contratada, juntamente com o faturamento mensal, encaminhará para o executor do contrato, relatório estatístico de acidentes do trabalho mensal, relativo ao serviço prestado no mês anterior que está sendo executado para a SES-DF, abrangendo, inclusive, trabalhadores ou trabalhadoras autônomos, de acordo com a planilha disponibilizada.

4.7.23. **DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

4.7.23.1. Os profissionais e prepostos da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com o Estado, correndo por conta exclusiva da CONTRATADA, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, dos acidentes de trabalho e das doenças causadas pelo exercício do trabalho, fiscal, comercial e outras correlatas, a qual se obriga a saldar na época devida;

4.7.23.2. A CONTRATADA deverá manter vínculo, empregatício ou na forma de contrato de prestação de serviços, com todos os profissionais alocados nos serviços descritos neste Contrato, de forma a garantir a subordinação de todos aqueles que trabalhem nas instalações da SES-DF às determinações emanadas pelo Preposto;

4.7.23.3. A prestação dos serviços de que trata este Contrato e seus Apêndices não geram vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a SES-DF, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.8. **PROCEDIMENTOS DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO**

4.8.1. A Contratada deverá apresentar, em até **60 (sessenta) dias** antes do encerramento previsto da vigência, um **Plano de Transição Detalhado**, a ser validado pelo Gestor do Contrato, visando garantir a continuidade ininterrupta do serviço de alimentação hospitalar para a próxima empresa a ser contratada via processo licitatório regular.

4.8.2. Durante todo o período de transição, a empresa permanecerá obrigada a manter o fornecimento integral dos alimentos e a prestação regular dos serviços, nos mesmos padrões de qualidade e horários estabelecidos, até que a nova empresa contratada esteja plenamente apta a iniciar a execução do objeto, de modo a impedir qualquer interrupção de continuidade na assistência nutricional.

4.8.3. O Plano de Transição deverá ser executado nos últimos **15 (quinze) dias** de vigência contratual (ou em prazo menor a critério da Administração) e deverá contemplar, no mínimo:

4.8.3.1. **Manutenção da Operação:** Garantia da prestação do serviço e fornecimento de todas as dietas e insumos até o exato momento da assunção pela nova contratada;

4.8.3.2. **Inventário de Bens:** Conferência e entrega dos equipamentos e utensílios pertencentes à SES-DF em perfeito estado de conservação e higiene;

4.8.3.3. **Transferência de Dados:** Entrega de relatórios técnicos, históricos de dietas e mapas de produção para a nova contratada;

4.8.3.4. **Logística de Estoque:** Cronograma de retirada de insumos próprios da empresa e transição dos estoques de gêneros alimentícios;

4.8.3.5. **Limpeza e Higienização:** Entrega das áreas de cozinha (UAN) e refeitórios devidamente higienizados conforme normas da vigilância sanitária.

4.8.4. Os custos operacionais relativos ao planejamento e execução da transição deverão ser diluídos nos custos indiretos (LDI/BDI) da proposta de preços, não cabendo qualquer pleito de pagamento adicional ou indenização por despesas de desmobilização após o término da vigência.

4.8.5. A não apresentação, o descumprimento do Plano de Transição ou a interrupção precoce dos serviços sujeitará a empresa às sanções administrativas previstas neste Contrato e à retenção de valores da última fatura até a regularização total da entrega das áreas, equipamentos e finalização da transição operacional.

4.9. **RISCOS NA ETAPA DE GESTÃO DO CONTRATO**

RISCO 8: Descontinuidade do serviço durante a transição de empresas.			
CAUSA DO RISCO:	Falta de coordenação entre a empresa atual e a nova contratada, decorrente do prazo exíguo até o fim da vigência contratual.		
PROBABILIDADE:	( ) BAIXO	(x) MÉDIO	( ) ALTO
IMPACTOS:	( ) BAIXO	( ) MÉDIO	(x) ALTO
Consequência: Pacientes, acompanhantes e servidores sem alimentação durante a transição contratual.			
Ação Preventiva		**Responsável**	
Exigência de apresentação de Plano de Transição detalhado 15 dias antes do início da prestação dos serviços no Termo de Referência.		GESNUT	
Ação de Contingência		**Responsável**	
Notificação da contratada para correção imediata.		Comissão de fiscalização	

RISCO 9: Queda na qualidade nutricional e higiênica das refeições.			
CAUSA DO RISCO:	Tentativa da empresa de recuperar margens de lucro utilizando insumos de baixa qualidade.		
PROBABILIDADE:	( ) BAIXO	(x) MÉDIO	( ) ALTO
IMPACTOS:	( ) BAIXO	( ) MÉDIO	(x) ALTO
Consequência: Risco de surto de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) e piora do quadro clínico dos pacientes.			
Ação Preventiva		**Responsável**	
Fiscalização diária por nutricionistas da SES e coleta obrigatória de contraprova das refeições.		Comissão de fiscalização	
Ação de Contingência		**Responsável**	
Glosa imediata na fatura e emissão de notificação de penalidade.		Comissão de fiscalização	

RISCO 10: Falta de profissionais qualificados (Ex.: nutricionistas, cozinheiros, copeiras, auxiliares de cozinha, etc.).			
CAUSA DO RISCO:	Rotatividade de pessoal ou não cumprimento do quadro técnico mínimo necessário.		
PROBABILIDADE:	( ) BAIXO	(x) MÉDIO	( ) ALTO
IMPACTOS:	( ) BAIXO	( ) MÉDIO	(x) ALTO
Consequência: Falhas na cadeia de produção das dietas e baixa qualidade do serviço ofertado.			
Ação Preventiva		**Responsável**	
Conferência das escalas de serviços e do cronograma de treinamentos dos colaboradores.		Comissão de fiscalização	
Ação de Contingência		**Responsável**	
Aplicação de instrumento de medição de resultados e glosas nas notas fiscais, se necessário.		Comissão de fiscalização	

RISCO 11: Danos ao espaço público, equipamentos e móveis cedidos.			
CAUSA DO RISCO:	Falta de manutenção preventiva por parte da contratada ou uso inadequado pela equipe.		
PROBABILIDADE:	( ) BAIXO	(x) MÉDIO	( ) ALTA
IMPACTOS:	( ) BAIXO	( ) MÉDIO	(x) ALTO
Inadequação sanitária dos espaços, risco microbiológico no acondicionamento e na produção dos alimentos, possibilidade de interdição pela autoridade sanitária, alterações recorrentes de cardápios, monotonia de métodos de cocção, etc.			
Ação Preventiva		**Responsável**	
Realização de vistoria técnica inicial com registros fotográficos e laudo de recebimento dos espaços físicos, equipamentos e móveis		Comissão de fiscalização	
Ação de Contingência		**Responsável**	
Aplicação de instrumento de medição de resultados e glosas nas notas fiscais, se necessário.		Comissão de fiscalização	

Matriz de avaliação qualitativa dos riscos identificados na etapa de gestão do contrato

Risco	Probabilidade	Impacto
Risco 8 - Descontinuidade do serviço durante a transição de empresas	Médio	Alto
Risco 9 - Queda na qualidade nutricional e higiênica das refeições.	Médio	Alto
Risco 10 - Falta de profissionais qualificados (Ex.: nutricionistas, cozinheiros, copeiras, auxiliares de cozinha, etc.	Médio	Alto
Risco 11 - Danos ao espaço público, equipamentos e móveis cedidos	Médio	Alto

5. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O valor total do Contrato é de **R$ .....**, em procedência ao Orçamento do Distrito Federal para o corrente exercício, nos termos da correspondente Lei Orçamentária Anual.

TABELA COM VALORES

XXXXXXXX

5.2. O valor acima referido contempla exclusivamente a remuneração pelos serviços/fornecimentos contratados, não incluindo as despesas relativas ao consumo de energia elétrica, vapor, abastecimento de água e esgotamento sanitário disponibilizados pela CONTRATANTE.

5.3. A CONTRATADA ressarcirá à CONTRATANTE as despesas relativas aos insumos de energia elétrica, vapor, abastecimento de água e esgotamento sanitário, mediante aplicação do percentual de **2% (dois por cento)** sobre o faturamento mensal, calculado com base no valor nominal da fatura apresentada, a título de rateio pro rata.

5.4. **Reajuste contratual**

5.4.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 06/04/2026.

5.4.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) ou qualquer outro índice oficial que venha a sucedê-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.4.3. O reajuste será realizado por apostilamento.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Secretaria deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I	Unidade Orçamentária:	
II	Programa de Trabalho:	10.306.6202.4227.0001 10.302.6202.4205.0001
III	Natureza de Despesa:	
IV	Fonte de Recursos:	100 e 138
V	Valor Inicial:	
VI	Nota de Empenho:	
VII	Data de Emissão:	
VIII	Evento:	
IX	Modalidade:	

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**

7.1.1. Todos os serviços contratados devem ser executados nos moldes das regras previstas no instrumento convocatório, proposta, contrato e legislação vigente, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021. Havendo falhas na execução dos serviços (inadimplemento), seja parcial ou total, deverão ser aplicadas as sanções previstas em lei, inclusive com possibilidade de rescisão contratual, em casos mais extremos;

7.1.2. No caso de alguns tipos de serviços, mesmo não havendo inadimplemento na execução, não se mostra adequado que o pagamento seja realizado na sua totalidade quando o serviço não é prestado com o nível de qualidade previsto. Ou seja, o serviço é prestado, mas ao aferir o resultado, a Administração constata um nível de qualidade na prestação menor que o esperado

7.1.3. O pagamento deve ser feito com base nessa análise e, caso a contratada incorra em nível inaceitável na prestação dos serviços, além de ter o pagamento redimensionado, será punida pelas sanções previstas conforme pontuação de inadimplemento;

7.1.4. O IMR está amparado no Artigo 50, inciso II, item "c" da IN nº 005/2017, sendo uma das ferramentas requisitadas para o ateste da execução dos serviços. **Trata-se de um mecanismo que define**, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, **os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, permitindo à Contratante promover as adequações de pagamento** devidas à Contratada no caso de não se verificar o atendimento das metas estabelecidas. Entretanto, **o IMR não tem caráter de sanção administrativa (caráter punitivo)**,mas sim de redimensionamento do pagamento, visando ajustar o valor devido à Contratada ao nível de qualidade efetivamente entregue. Os descontos aplicados via IMR são parâmetros de medição de eficiência, garantindo que o pagamento seja proporcional ao desempenho técnico observado no período;

7.1.5. Os responsáveis pela fiscalização do contrato devem avaliar constantemente a execução do objeto e devem utilizar o IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento da Contratada com base nos indicadores estabelecidos, sempre que essa:

7.1.5.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida, ou em desacordo com as normas, as atividades contratadas; ou

7.1.5.2. Deixar de utilizar materiais, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade, quantidade inferior à demandada ou em desacordo com as normas.

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

7.1.7. Durante a execução do objeto, os responsáveis designados pela fiscalização deverão 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, estipulando prazos razoáveis para tanto, mediante notificação por escrito;

7.1.8. O fiscal do contrato deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto com a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

7.1.9. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;

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

7.1.11. O fiscal deverá realizar a avaliação mensal para aferir o desempenho e a qualidade da prestação dos serviços;

7.1.12. O fiscal deverá apurar o resultado das avaliações mensais da execução do objeto e, se for o caso, a análise de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores e respectivas pontuações, por ocorrência, previstos no IMR, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, decorrentes da aplicação das glosas previstas conforme o quadro a seguir.

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS						
Descrição das ocorrências e respectivos itens contratuais		**Pontuação**	**Número de ocorrências**	**Total de pontos**	**Pontuação por classificação da criticidade**	**Classificação da criticidade da não conformidade**
Utensílios, equipamentos, mobiliário e infraestrutura						
Desconformidade dos utensílios equipamentos e mobiliário	Fornecer copos e canudos biodegradáveis, em atendimento ao estabelecido na Lei nº 6.266 de 29/01/2019.	0,3				**Baixa**
	Fornecer refeições acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, em bandejas de alta resistência e durabilidade.	0,3				
	Fornecer toalhas de mesa para refeitórios com cobre manchas sobre a toalha ou toalhas de mesa para refeitórios com jogos americanos descartáveis ou de material resistente e de fácil higienização sobre a toalha, além de guardanapos de papel em ambos os casos. As toalhas de mesa, os cobres manchas e os jogos americanos deverão ser substituídos em caso de sujidades, garantindo a higiene.	0,3				
	Disponibilizar caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários.	0,3				
	Prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética em complemento aos de propriedade da Unidade de Hospitalar, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso.	0,6				**Moderada**
	Caberá à empresa(s) contratada(s) arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais citados no item acima pertencentes a todas as áreas relacionadas.	0,6				
	Fornecer alimentos e refeições a pacientes, acompanhantes e servidores em recipientes (copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, bandejas, sopeiras, legumeiras, pratos, tigelas e xícaras) de vidro, polipropileno de cor clara, aço inoxidável ou louça e talheres em aço inoxidável adequados aos tipos de preparações.	0,6				
	Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis (livres de BPA), resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT.	0,6				
	Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições adequados para a estrutura de cada unidade hospitalar.	0,6				
	Fornecer os recipientes internos e externos (lixeiras e contâiners ou similares), os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da vigilância sanitária.	0,6				
	Fornecer mamadeiras de material apropriado, livres de BPA, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis.	0,6				
	Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram.	0,6				
	Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do NND.	0,6				
	Obedecer às especificações dos manuais e/ou normas técnicas elaboradas pela SES-DF e/ou legislação vigente quanto aos equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.	0,6				
	Realizar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.	0,6				
	Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados.	0,6				
	Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo e palito.	1				**Alta**
	Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados.	1				
	Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF.	1				
Desconformidade da edificação, instalações físicas, recursos energéticos, recursos hidráulicos e sustentabilidade	Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições.	0,6				**Moderada**
	Garantir a adequação das áreas físicas, destinadas a execução do objeto do Contrato. Em caso de alteração de estrutura física, a(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da SES-DF.	0,6				
	Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.	0,6				
	Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à empresa (s) contratada(s) (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética).	1				**Alta**
	Total parcial			**0**		
Segurança Alimentar						
Desconformidade na qualidade dos insumos	Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos.	0,6				**Moderada**
	Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto.	1				**Alta**
	Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes.	1				
	Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela SES-DF.	1				
Desconformidade no armazenamento e controle de temperatura	Realizar e registrar o controle de temperatura de todos os alimentos transportados (na saída e na chegada) em legumeira teste.	1				**Alta**
	Distribuir todas as refeições e alimentos em temperatura adequada, de acordo com as determinações e legislações vigente.	1				
Desconformidade no	Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes.	1				
	Realizar semestralmente a análise de "swab" de mãos de 10% dos colaboradores envolvidos na manipulação das refeições, fórmulas infantis e fórmulas enterais.	1				

preparo das refeições, controles microbiológicos e amostras de alimentos e dietas enterais	Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coletar contraprova) de todas as refeições, Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis manipuladas, conforme legislações vigentes.	1				**Alta**
	Realizar, mensalmente, controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano e preparo das Fórmulas Infantis e da Nutrição Enteral.	1				
	Realizar, mensalmente, ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário.	1				
Desconformidade na higienização de instalações, equipamentos, moveis, utensílios	Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes.	0,6				**Moderada**
	Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras.	0,6				
Desconformidade nos resíduos e controle de pragas	Acondicionar o lixo de acordo com as normas da SES-DF, do SLU e da vigilância sanitária, em locais previamente determinados pela SES-DF.	0,6				**Moderada**
	Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e do Núcleo de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado.	0,6				
	Total parcial					
	Execução do serviço					
Desconformidade nos cardápios e dietas hospitalares	Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações.	0,3				**Baixa**
	Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NND, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas.	0,3				
	Atender às solicitações de itens da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" em qualquer horário solicitado pelos NNDs.	0,6				**Moderada**
	Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND, com limite de 4 (quatro) substituições por paciente por dia.	0,6				
	Apêndice II (moderada criticidade): Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos; Determinações técnicas relativas aos elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos e à lista de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições; Determinações técnicas relativas às Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas.	0,6				
	Apêndice II (alta criticidade): Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos; Determinações técnicas relativas aos elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos e à lista de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições; Determinações técnicas relativas às Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas.	1				**Alta**
	Apresentar, rotineiramente ao NND e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da SES-DF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes.	1				
	Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos e quadros de incidência.	1				
	Apresentar para aprovação o cardápio e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NND.	1				
	Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição e Dietética, por escrito, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas.	1				
	Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de 04 (quatro) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência.	1				
	Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação pelo NND.	1				
	Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NND. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao NND com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação da mesma.	1				
	Elaborar cardápios diferenciados por ocasião de datas comemorativas.	1				
	Possibilitar aos servidores a substituição do prato principal por ovo ou omelete.	1				
	Disponibilizar opções proteicas para o cardápio do refeitório, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina; quando for constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada com molho ou proteína de soja texturizada.	1				
Desconformidade no porcionamento, distribuição de refeições, recolhimento e horários	Distribuir refeições e alimentos com meios próprios, de forma que sejam servidos garantindo a boa apresentação.	0,6				**Moderada**
	Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios retornáveis utilizados pelos pacientes e acompanhantes.	0,6				
	Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes.	0,6				
	Fornecer as refeições no refeitório pelo sistema self-service com porcionamento do prato principal/opção proteica e da sobremesa, servida em bandeja lisa, com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes.	1				**Alta**
	Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os elementos e porcionamentos.	1				
	Cumprir os horários de distribuição das refeições.	1				
	Cumprir os horários estabelecidos não se desobrigando, entretanto, de fornecer alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES-DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas.	1				
	Atender solicitações da Contratante para as refeições: desjejum, almoço e jantar em até 30 (trinta) minutos após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais, ficando a contratada obrigada à fornecer.	1				

Desconformidade no fornecimento de água	Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF.	1				**Alta**
Desconformidade no lactário/unidade de nutrição e dietética	Fornecer frascos descartáveis (livres de BPA) apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade.	0,3				**Baixa**
	Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal e aplicar check list estabelecido pela legislação vigente, juntamente com nutricionista da SES-DF, preferencialmente membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a apresentação do plano de ação corretivo, quando necessário, baseado no resultado do check-list.	0,3				
	Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, nas áreas internas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturno, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas enterais.	0,6				**Moderada**
	Manter copeiras nas áreas externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, diariamente e em todos os turnos, para higienização e distribuição de fórmulas enterais.	0,6				
	Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente.	1				**Alta**
	Os nutricionistas da contratada ficarão responsáveis não só pelo controle das atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição como também pela fiscalização diária das atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.	1				
	Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral manipulada. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição.	1				
Desconformidade na documentação, registro da UAN e na Responsabilidade técnica da contratada	Elaborar e executar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), dos setores e fornecimentos executados pela(s) empresa(s) contratada(s), conforme o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC nº 222, de 28 de março de 2018) e a Resolução CONAMA (358 de 29 de Abril de 2005) e outras que substituírem ou complementarem as vigentes. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para cada unidade da rede de saúde. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade.	0,6				**Moderada**
	Elaborar e manter atualizados o Manual de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao NND em um prazo máximo de 30 dias, a partir do início da execução do Contrato.	0,6				
	Contar com nutricionista (s) Responsável (eis) Técnico(s) pela UAN e Unidade de Nutrição e Dietética e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.	1				**Alta**
	Total parcial					
	Mão de obra					
Desconformidade no cumprimento das legislações trabalhistas	A Contratada poderá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a cláusula 11º da Convenção Coletiva (77411684), responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.	0,6				**Moderada**
	Fornecer vale-refeição/vale alimentação aos seus empregados e demais benefícios previstos em acordos ou convenção coletiva da categoria.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho.	1				**Alta**
	Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde. (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho).	1				
	Observar a legislação pertinente aos serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho, relativos aos trabalhadores sob o contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria.	1				
	Em caso de substituição de funcionário, em eventual ausência, não será permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra).	1				
	Manter controle de frequência/pontualidade de seus empregados.	1				
	Fornecer Assistência Médica aos seus empregados.	1				
	Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guias de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela SES-DF.	1				
	Apresentar à Contratante, quando exigido, comprovante de pagamento de salários, quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força do contrato, e o comprovante de pagamento de apólices de seguros contra acidente de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a cláusula 11º da Convenção Coletiva (77411684).	1				
	A contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e a outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.	1				
	A contratada deverá comunicar ao executor do contrato, pelo meio mais rápido e confiável, a ocorrência de qualquer acidente de trabalho, com ou sem lesão, envolvendo sua equipe, seguido de um relatório preliminar com cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), dentro de, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas, seguintes à ocorrência do acidente, sendo de sua inteira responsabilidade o atendimento, transporte e primeiros socorros do acidentado, bem como o registro da CAT junto ao INSS.	1				
	A contratada deverá investigar os casos de acidente de trabalho grave, fornecendo ao executor do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis, relatório criterioso informando suas causas e medidas para o controle ou eliminação de outros acidentes.	1				
	O relatório mencionado acima deverá conter: Identificação da contratada; Local do trabalho ou local onde ocorreu o acidente, ou a ocorrência grave; Data e hora do acidente; Identificação do acidentado ou da acidentada; Cargo e data de nascimento do acidentado ou da acidentada; Natureza do ferimento; Data e hora da entrada no hospital; Descrição completa da ocorrência sob a ótica da Segurança do Trabalho; Causa ou natureza do acidente ou da ocorrência grave; Providências tomadas; Plano de Ação para evitar a repetição da ocorrência.	1				
	Cabe à contratada controlar e arquivar todos os registros requeridos pela legislação e outros requisitos aplicáveis e aqueles requeridos por estas exigências.	1				

	Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal.	1				
	Encaminhar, com antecedência mínima de 30 dias, a relação dos empregados ou empregadas que entrarão de férias, com previsão de pagamento.	1				
	Cumprir as Normas Regulamentadoras nº 07, 09, 10 e outras do Ministério do Trabalho, acatando as recomendações feitas neste sentido pela SES-DF.	1				
Desconformidade na equipe de profissionais da terceirizada ou desconformidades praticados por seus empregados	Comunicar à contratante toda vez que ocorrer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer componente da equipe que esteja prestando serviços ao contratante.	0,3				**Baixa**
	Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho e comprometer-se que eles manterão o devido respeito e cortesia, no relacionamento com o pessoal da contratante, observando o controle do regimento de trabalho, acompanhando e comprovando sua saúde física e mental.	0,6				**Moderada**
	Comunicar à contratante, quando da transferência e/ou retirada e substituição de funcionário dos serviços.	0,6				
	Adotar as providências que se fizerem necessárias para evitar rotatividade de pessoal.	0,6				
	Disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição da nutrição enteral e fórmulas infantis.	0,6				
	Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES-DF.	1				**Alta**
	Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido em serviço.	1				
	Atender, de imediato, às solicitações do contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.	1				
	Substituir imediatamente o empregado que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES-DF.	1				
	Para atender à tal necessidade, a contratada deverá dispor de um número de profissionais suficientes para substituições dos efetivos, de forma que fique assegurada a normalidade do serviço.	1				
	A empresa deverá repor toda mão de obra, independentemente do motivo da falta, ou eventual ausência, de forma a não prejudicar a prestação do serviço.	1				
	Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração 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.	1				
	Responsabilizar-se por quaisquer multas sanitárias, quando for o caso, acidentes devidamente comprovado ser de sua autoria ou responsabilidade, durante a execução do contrato.	1				
	Manter, durante toda vigência do contrato, preposto, para representá-la sempre que for necessário.	1				
	Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus empregados/empregadas e/ou preposto, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos e lucros cessantes que venham a causar à SES-DF e/ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento feito pela SES-DF. Não o fazendo, estará a SES-DF autorizada a descontar de quaisquer créditos da Contratada a importância necessária à cobertura de tais danos ou prejuízos e lucros cessantes. Não havendo consenso quanto ao valor, passando o caso a ser submetida à apreciação judicial, a SES-DF se resguarda ao direito de reter os valores pleiteados pela vítima, depositando-os em juízo.	1				
	Assumir a defesa em quaisquer reclamações ou ações que venham a ser apresentadas contra a SES-DF, por seus empregados/empregadas e/ou terceiros, decorrentes de atos que sejam imputáveis direta ou indiretamente à Contratada, arcando com todas as despesas processuais que advenham desses procedimentos.	1				
	Caso seja caracterizado o desvio, desaparecimento, furto e/ou roubo de quaisquer bens das instalações da SES-DF por parte de seus empregados/empregadas, a Contratada deverá responsabilizar-se pela reposição do bem por outro necessariamente novo (sem uso) e com as mesmas características de marca, tipo, modelo e cor, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a partir da data do registro da ocorrência e apuração do ocorrido pela SES-DF em conjunto com a Contratada.	1				
	Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da SES-DF para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia da autoridade máxima competente.	1				
	A empresa deverá garantir número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios nas unidades da Rede de Saúde para as quais deverá fornecer o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade.	1				
	Garantir, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista qualificado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato.	1				
	A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços e a distribuição das diversas refeições.	1				
Desconformidade na qualificação e treinamento	Manter em serviço somente profissionais capacitados, portando uniforme com a identificação e a função do funcionário.	0,3				**Baixa**
	Garantir que todo profissional recém contratado tenha treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para o cargo.	0,3				
	Selecionar e capacitar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando à contratante os funcionários com funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.	1				**Alta**
	Apresentar à CONTRATANTE, a cada 6 meses, cronograma de treinamento periódico de todos os funcionários, com o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento.	1				
	Qualquer substituição de profissionais, independente do motivo, deverá ser feita por profissionais habilitados.	1				
	Nos casos de férias e demais afastamentos previstos em lei, o substituto ou substituta deverá ter treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para a função.	1				
	Responsabilizar-se em fornecer todas as instruções aos seus empregados ou empregadas, com relação aos serviços a executar, quando estes forem iniciar a função ou fazer uma substituição.	1				
	Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item "Vestuário", constante do Manual de Boas Práticas para Nutrição Enteral e para Lactário da SES-DF.	0,6				**Moderada**

Desconformidade na identificação, uniformes e EPIs	Fornecer a seus empregados uniforme que atenda a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário, submetendo-os previamente à aprovação do contratante, sem ônus para seus empregados.	1				**Alta**
	Responsabilizar-se pelo fornecimento, orientação do uso adequado, manutenção da qualidade e apresentação dos uniformes e EPIs de seus empregados durante a vigência do Contrato, sem ônus para os mesmos, de acordo com o disposto na respectiva Convenção Coletiva de Trabalho da categoria.	1				
	Fornecer uniforme com identificação do funcionário e sua função.	1				
	Os uniformes deverão estar sempre limpos e em perfeitas condições de uso, hipótese em que deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir da solicitação da SES-DF, por escrito, sem custo adicional à SES-DF.	1				
	Os EPIs deverão atender aos requisitos dispostos no Item Uniformes para serviços na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), sendo substituídos sempre que não estiverem em condições ideais de utilização e/ou quando sua validade expirar.	1				
	Oferecer a quantidade de peças de roupas para cada funcionário conforme tabelado Aviso de Contratação Direta.	1				
Desconformidade no que se refere à segurança e saúde do colaborador	Quando envolver danos graves sofridos por empregados ou empregadas, ao patrimônio, à propriedade e a equipamentos ou qualquer outra ocorrência grave, a comunicação deverá ser imediata seguida de relatório de levantamento de causas e plano de ação de medidas corretivas após os atendimentos legais e obrigatórios.	1				**Alta**
	A Contratada deverá realizar exames médicos pré-admissionais e periódicos de todos os empregados ou empregadas, com médico do Trabalho devidamente credenciado.	1				
	Total parcial					
	Fiscalização do contrato					
Descumprimento das solicitações realizadas nas fiscalizações de órgãos competentes	Deverá oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização.	1				**Alta**
Descumprimento das solicitações realizadas pelo executor de contrato	Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.	0,6				**Moderada**
	Atender aos cronogramas estabelecidos pela SES-DF, executando, eventualmente, quando para tal for solicitado, serviços que estejam diretamente relacionados com o objeto desta contratação.	0,6				
	Apresentar a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho.	0,6				
	Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela SES-DF.	1				**Alta**
	Prestar esclarecimentos ao executor do Contrato sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços contratados.	1				
	Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela SES-DF, de forma clara, concisa e lógica, bem como atender, prontamente, às reclamações levadas ao seu conhecimento por parte do executor do Contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando reincidências.	1				
	Adotar as providências que a SES-DF julgar necessárias, durante a prestação dos serviços, visando o perfeito cumprimento do Contrato.	1				
	Os servidores responsáveis pela fiscalização terão livre acesso aos locais de trabalho.	1				
Descumprimento na apresentação de documentos exigidos no Aviso de Contratação Direta, não manutenção das condições que culminaram em sua habilitação/ qualificação	A contratada deverá apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades da Rede de Saúde.	1				**Alta**
	Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de cada unidade de saúde.	1				
	A contratada, juntamente com o faturamento mensal, encaminhará para o executor do contrato, relatório estatístico de acidentes do trabalho mensal, relativo ao serviço prestado no mês anterior que está sendo executado para a SES-DF, abrangendo, inclusive, trabalhadores ou trabalhadoras autônomos, de acordo com a planilha disponibilizada.	1				
	Dar ciência, imediatamente e por escrito qualquer anormalidade em desacordo com o Termo de Referência, bem como, prestar esclarecimentos que forem solicitados pela SES-DF.	1				
	Permitir à SES-DF, por intermédio dos executores do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados.	1				
	Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação na fase de licitação.	1				
	A contratada, nos termos da legislação trabalhista e previdenciária, deve proceder às anotações e registros pertinentes a todos os empregados que atuarem nos serviços, assumindo exclusivamente todas as obrigações advindas de eventuais demandas judiciais ajuizadas em qualquer juízo que versarem sobre pleitos trabalhistas e/ou previdenciários propostos por empregados ou terceiros que alegarem vínculo com a contratada.	1				
	Apresentar, obrigatoriamente, cópias dos documentos (com exceção da declaração de não acidentes).	1				
	Os comprovantes de realização dos exames pré-admissionais e periódicos deverão ser encaminhados à Área de Gestão Contratual da SES-DF, conforme prazos constantes do contrato.	1				
	Total parcial					
	Legislação, normas e manuais					
	Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.	0,3				**Baixa**
	Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES-DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da empresa(s) contratada(s).	0,3				
	Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.	0,6				
	Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES-DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da empresa(s) contratada(s).	0,6				
	Cumprir com o disposto na Lei nº 6.679, de 24/09/2020, que dispõe sobre a exigência de garantia de equidade salarial entre homens e mulheres nas empresas que contratam com o Poder Público do Distrito Federal.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Lei nº 6.112, de 02/02/2018, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a Administração Pública do Distrito Federal.	0,6				

Descumprimento da legislação, normas e manuais	Cumprir com o disposto na Lei nº 8.078, de 11/11/1990, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.	0,6				**Moderada**
	Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal.	0,6				
	Cumprir com o disposto no Decreto 9.178, de 23/10/2017, que altera o Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Portaria nº 356, de 29/07/2019, da Controladoria Geral do Distrito Federal, a empresa participante deverá apresentar, na fase da licitação com vistas à habilitação jurídica e no ato da assinatura do Contrato.	0,6				
	Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho.	1				**Alta**
	Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, ANVISA, CREA e Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente quanto às Normas de Medicina e Segurança do Trabalho incluindo a Portaria nº 2.914/2011-MS, Portaria nº 82/2000-MS e Resolução RDC nº 11/2014-ANVISA e demais normas e regulamentos pertinentes aos serviços objeto deste Termo de Referência que não tenham sido citadas.	1				
	Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde. (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho).	1				
	Total parcial					
	Total geral					

7.1.13. Os descontos a serem aplicados sobre o valor mensal faturado seguem critérios de proporcionalidade e razoabilidade, baseados no acúmulo de pontos que refletem a gravidade das ocorrências (Baixa, Moderada ou Alta), conforme a tabela abaixo:

Pontuação acumulada segundo o IMR	Previsão de desconto
0 a 4 pontos	Zero
4,1 a 8 pontos	Notificação
8,1 a 12 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 1% do valor mensal faturado
12,1 a 16 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 2% do valor mensal faturado
16,1 a 20 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 3% do valor mensal faturado
20,1 a 24 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 4% do valor mensal faturado
24,1 a 28 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 6% do valor mensal faturado
28,1 a 32 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 8% do valor mensal faturado
32,1 pontos ou mais	Notificação + Glosa correspondente a 8% e encaminhamento à Assessoria de Análise e Instrução de Sanções em Contratações (ASSAIS)

7.1.14. Quando do início do mês subsequente ao mês de realização do serviço, o fiscal irá apurar no IMR o somatório da pontuação decorrente das ocorrências registradas;

7.1.15. O fiscal notificará formalmente a Contratada quando o somatório da pontuação observada no IMR for igual ou superior a 4,1 pontos;

7.1.16. As notificações geradas devem ser assinadas pela Contratada para ciência dos resultados e tomada de providências;

7.1.17. Os resultados de pontuação acumulada segundo o IMR maiores ou iguais a 8,1 geram glosa na fatura do mês de ocorrência dos registros, conforme apresentado no item 7.1.13;

7.1.18. Quando a pontuação acumulada no IMR for igual ou superior a 32,1 pontos, o fiscal do contrato deverá encaminhar relatório fundamentado à SAIS para avaliação de abertura de processo sancionatório. Para fins de proporcionalidade e para evitar a sobreposição punitiva, eventuais glosas já aplicadas via IMR deverão ser deduzidas ou consideradas na dosimetria de multa administrativa que venha a ser aplicada em decorrência dos mesmos fatos geradores.

7.1.19. A pontuação acumulada em um mês não é cumulativa com outros meses, isto é, cada mês terá sua pontuação conforme as ocorrências nesse registradas;

7.1.20. Para o preenchimento do IMR deverá ser utilizado o Manual de Orientações para Uso do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) elaborado pela SES-DF.

7.2. **DO CRITÉRIO DE GLOSAS**

7.2.1. A Glosa é uma recusa de pagamento de um serviço ou procedimento prestado, e pode ser parcial ou total. Casos excepcionais poderão ser revistos, considerando que não é possível esgotar todas as situações possíveis. Os principais motivos de glosas estão listados abaixo:

7.2.1.1. Apresentação de cobrança por serviço não prestado;

7.2.1.2. Cobrança com valor indevido;

7.2.1.3. Cobrança inadequada.

7.2.2. A Contratada disponibilizará a documentação de comprovação dos serviços prestados, assim como a cobrança destes, no mês subsequente ao da prestação do serviço.

7.2.3. A Contratante deverá verificar a lisura das contas prestadas pela Contratada. Havendo, na conta, algum item ou valor divergente, a Contratante deverá apresentar à Contratada, por escrito, o relatório de Glosa.

7.2.4. A aplicação de glosas fundamentadas no IMR não impede a aplicação concomitante de penalidades administrativas previstas em lei, desde que a infração contratual transcenda a mera falha de performance e configure descumprimento grave de obrigação, garantindo-se sempre a fundamentação individualizada e a não cumulação desproporcional de descontos e multa.

7.3. **DO RECEBIMENTO**

7.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, mensalmente, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo;

7.3.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da Contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga;

7.3.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;

7.3.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo;

7.3.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo;

7.3.6. Para efeito de **recebimento provisório**, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá **apurar o resultado das avaliações da execução do objeto** e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos (IMR), **que**

poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.3.7. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.3.8. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

7.3.9. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

7.3.10. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;

7.3.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Contrato e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

7.3.12. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

7.3.13. **Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) úteis, contados do recebimento provisório**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.3.13.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos (IMR), e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

7.3.13.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

7.3.13.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.3.13.4. Comunicar à empresa para que emita a nota fiscal com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no IMR;

7.3.13.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão;

7.3.14. Observar, em caso de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade e quantidade, o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução, para efeito de liquidação e pagamento;

7.3.15. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela Contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança;

7.3.16. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.4. **DA LIQUIDAÇÃO**

7.4.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação**;

7.4.2. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.4.2.1. O prazo de validade;

7.4.2.2. A data da emissão;

7.4.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.4.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.4.2.5. O valor a pagar; e

7.4.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.4.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.4.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021;

7.4.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.4.5.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Aviso de Contratação Direta;

7.4.5.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.4.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;

7.4.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

7.4.8. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;

7.4.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.5. **DO PRAZO DE PAGAMENTO**

7.5.1. No dever de pagamento pela Administração, será observada a ordem cronológica para pagamentos das compras/contratações da pasta;

7.5.2. O pagamento será efetuado **no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior;

7.5.3. No caso de atraso pela Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA de correção monetária.

7.6. **DA FORMA DE PAGAMENTO**

7.6.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

7.6.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

7.6.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

7.6.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

7.6.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.

7.7. **DA CESSÃO DE CRÉDITO**

7.7.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na IN 82, de 21 de Fevereiro de 2025, conforme as regras deste presente tópico;

7.7.2. A eficácia da cessão depende de prévia aprovação da Administração e da celebração de **Termo Aditivo;**

7.7.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à contratada, permanecendo integralmente aplicáveis os descontos de multas, glosas por serviços não executados e prejuízos causados à Administração;

7.7.4. A cessão de crédito não altera a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto, nem retira da Administração o poder de fiscalização e aplicação de sanções.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. A vigência da presente contratação emergencial terá início na data de sua assinatura e permanecerá vigente até o prazo máximo de 1 (um) ano, contado da ocorrência do fato emergencial (12/08/2026), nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, visando garantir a continuidade do serviço público essencial até a conclusão do processo licitatório regular em curso.

8.2. Em estrita observância ao Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, é terminantemente **vedada a prorrogação** deste contrato, bem como a recontratação da mesma empresa com base no referido dispositivo legal.

8.3. A vigência contratual está vinculada à permanência da situação de emergência.

8.4. O presente contrato emergencial também automaticamente se resolverá entre as partes, mesmo antes da vigência máxima inicial de 1 ano, na data da conclusão e assinatura dos contratos administrativos do processo licitatório regular SEI nº 00060-00344005/2025-94, sem que a contratada possa reclamar nenhum direito adquirido ou indenização pelo prazo faltante.

9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, no valor de **R$ .....,** percentual de 3% (três por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato, conforme faculdade prevista nos Artigos 96 e 98 da Lei nº 14.133/2021.

9.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 05 dias úteis, contados da assinatura do contrato.

9.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato, de forma que o marco para início da contagem do prazo é a data da homologação da contratação direta, por entendimento análogo ao explícito no §3º do art. 145, da Lei nº 14.133/2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESPONSABILIDADE DO DISTRITO FEDERAL

10.1. **CABERÁ À CONTRATANTE**

10.1.1. Efetuar o pagamento à empresa) contratada) mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (executores locais do contrato designados pela SES-DF e publicado no DODF);

10.1.2. Ceder à empresa contratada, mediante Termo de Permissão de Uso, conforme modelo padrão n.º 18/2002, aprovado pelo Decreto n.º 23.287/2002, com as devidas adaptações, com cláusula que o vincule a sua vigência com a do futuro contrato de prestação de serviços para as Unidades da Rede de Saúde da SES-DF, objeto desta dispensa de licitação;

10.1.3. Autorizar a título precário, o uso das áreas físicas (imóveis) destinadas ao funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (áreas de armazenamento, produção, higienização, refeitório, copas de distribuição) e da Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e/ou lactário durante toda a vigência do contrato;

10.1.4. Disponibilizar, durante a eventual execução de obras nas dependências destinadas à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (áreas de armazenamento, produção, higienização, refeitório, copas de distribuição) e à Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e/ou lactário, área provisória necessária à continuidade do serviço de fornecimento de alimentação;

10.1.5. Fornecer energia elétrica, vapor, água e esgoto, mediante o pagamento do percentual de 2% sobre o faturamento mensal, a título de ressarcimento *pro rata* de tais despesas realizadas pela SES-DF, definido neste instrumento. O ressarcimento será efetuado proporcionalmente com base no valor nominal da fatura apresentada pela contratada;

10.1.6. Disponibilizar o levantamento de refeições, alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições, fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos destinados à assistência nutricional que serão fornecidos, por meio do setor competente de cada uma das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF;

10.1.7. Fiscalizar a manutenção efetuada pela empresa contratada das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes da SES-DF;

10.1.8. Glosar o faturamento dos itens contratuais (refeições, alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições, fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos, frascos de dieta enteral) que não obedeçam às condições contratuais estabelecidas ou que não tenham sido solicitados;

10.1.9. Analisar e fiscalizar, por intermédio da Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos em Saúde de cada unidade hospitalar, o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela Contratada;

10.1.10. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas nas condições que disponibilizou no início do contrato;

10.1.11. Receber, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao patrimônio da SES-DF que tenham sido cedidos à Contratada para utilização a título precário nas condições em que disponibilizou no início do contrato.

10.2. **CABERÁ À GERÊNCIA DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - GESNUT/DASIS/COASIS/SAIS/SEAS/SES**

10.2.1. Propor ao Secretário de Estado de Saúde do Distrito Federal as normas técnicas para o fornecimento de refeições na SES-DF;

10.2.2. Emitir parecer técnico final quanto à conformidade das fórmulas enterais apresentadas pela Contratada, as quais deverão atender aos descritivos constantes da relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas, mediante a análise da documentação apresentada pela empresa proponente, incluindo, para cada descritivo, o respectivo nome comercial da fórmula, sua ficha técnica e o layout do rótulo, como condição para aquisição dos produtos;

10.2.3. Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e prestar orientações quando necessário;

10.2.4. Analisar e compilar o consolidado mensal do faturamento das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;

10.2.5. Acompanhar os relatórios de execução do contrato enviados mensalmente pelas Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e tomar as devidas providências cabíveis quando necessário.

10.3. **CABERÁ AOS SUPERINTENDENTES**

10.3.1. Controlar a quantidade de itens contratuais faturados, os custos e as despesas do serviço prestado, conjuntamente com a Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética (NND) e a Gerência de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializada (GAOESP) da Unidade de Saúde ou Setor Administrativo correspondente e designado pelo Superintendente (Executor do Contrato);

10.3.2. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidas e assinadas pelo Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP) ou gerente de Setor Administrativo correspondente e Núcleo de Nutrição e Dietética (Executores do Contrato).

10.4. **CABERÁ AOS NÚCLEOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (NND)**

10.4.1. Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições;

10.4.2. Fiscalizar diariamente a higienização das áreas, equipamentos, materiais utilizados e higiene pessoal dos funcionários, de acordo com a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;

10.4.3. Conferir junto à empresa contratada, a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes à SES-DF que estarão sendo cedidos;

10.4.4. Fiscalizar a manutenção, efetuada pela empresa contratada, das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;

10.4.5. Inspecionar os gêneros adquiridos pela empresa contratada, podendo recusar aqueles que não sejam de primeira qualidade. Para tanto, os Nutricionistas e os Técnicos em Nutrição da SES-DF terão acesso aos gêneros, ao balanço de consumo mensal da unidade, notas fiscais, e outros;

10.4.6. Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato;

10.4.7. Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela empresa contratada, em conjunto com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde;

10.4.8. Exigir a substituição, devidamente justificada, de qualquer empregado ou preposto da empresa contratada que assumir atitudes inconvenientes ao ambiente do trabalho ou atitudes contrárias às cláusulas contratuais;

10.4.9. Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, complemento ou item de nutrição enteral antes da sua disponibilização ao beneficiário (paciente, acompanhante ou servidor), sem ônus para a SES-DF, sempre que constatado o descumprimento das exigências contratuais pela Contratada. Nas situações em que a não conformidade seja identificada após a distribuição da refeição, do complemento ou do item de nutrição enteral, o referido item será glosado da fatura, sem prejuízo das demais sanções previstas contratualmente;

10.4.10. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do início da distribuição;

10.4.11. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios que serão fornecidos para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos;

10.4.12. Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Superintendente/Diretor Administrativo/Diretor Hospitalar e à Gerência de Serviços de Nutrição;

10.4.13. Emitir relatórios mensais sobre as fiscalizações e controles realizados, documentando e encaminhando para a Gerência de Serviços de Nutrição quaisquer irregularidades detectadas na supervisão dos fornecimentos executados pela empresa contratada;

10.4.14. Acompanhar a coleta de amostras para controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano, Fórmulas Infantis e Nutrição Enteral;

10.4.15. Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela empresa contratada;

10.4.16. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidas e assinadas pelo Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP/ gerente de Setor Administrativo correspondente.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste documento, seus Apêndices e sua proposta, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da perfeita execução do objeto.

11.2. Executar os serviços de acordo com as especificações estabelecidas neste Contrato e Apêndices.

11.3. **QUANTO À GESTÃO DE RESÍDUOS E SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:**

11.3.1. Elaborar, implementar e manter atualizado o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) referente às atividades e aos resíduos gerados pelos serviços de alimentação executados pela Contratada em cada unidade de saúde da rede SES/DF, em conformidade com a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 222, de 28 de março de 2018, a Resolução CONAMA nº 358, de 29 de abril de 2005, e demais normas federais e distritais aplicáveis ou que venham a substituí-las ou complementá-las. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para cada unidade da rede de saúde. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade;

11.3.2. Fornecer copos e canudos biodegradáveis, em atendimento ao estabelecido na Lei nº 6.266 de 29/01/2019;

11.3.3. Fornecer os recipientes internos e externos (lixeiras e contâiners ou similares), os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da vigilância sanitária;

11.3.4. Acondicionar o lixo de acordo com as normas da SES-DF, do SLU e da vigilância sanitária, em locais previamente determinados pela SES-DF;

11.3.5. Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e do Núcleo de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado;

11.3.6. A Contratada deverá observar as diretrizes de sustentabilidade ambiental previstas na Lei n.º 14.133/2021, bem como as seguintes:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência por materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

VII - Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;

VIII - Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

11.3.7. A Contratada deverá seguir também as legislações do Serviço de Limpeza Urbana do Distrito Federal (SLU).

11.4. **QUANTO À SEGURANÇA ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO:**

11.4.1. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação;

11.4.2. Elaborar e manter atualizados o Manual de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao NND em um prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do início da execução do Contrato;

11.4.3. Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

11.4.4. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

11.4.5. Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela SES-DF;

11.4.6. Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes;

11.4.7. Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou pareceres técnicos elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

11.4.8. Realizar semestralmente a análise de “swab” de mãos de 10% dos colaboradores envolvidos na manipulação das refeições, fórmulas infantis e fórmulas enterais;

11.4.9. Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coletar contraprova) de todas as refeições, Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis manipuladas, conforme legislações vigentes e pareceres técnicos elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

11.4.10. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos;

11.4.11. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NND, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas.

11.5. **QUANTO À INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:**

11.5.1. Prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética em complemento aos de propriedade da Unidade de Hospitalar, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso. As relações de Equipamentos e Utensílios mínimos do **Apêndice II** são sugestivas, devendo a empresa contratada avaliar eventuais itens complementares e assumir total responsabilidade pela boa execução do Contrato;

11.5.2. Arcar com todos os ônus referentes à instalação dos equipamentos e mobiliário citados no item acima, pertencentes a todas as áreas relacionadas;

11.5.3. Os equipamentos e móveis pertencentes à carga patrimonial da SES-DF constantes no **Apêndice II** que estejam em condições de uso serão colocados à disposição da Contratada durante a vigência do contrato e poderão ser vistoriados por ocasião da visita técnica;

11.5.4. Obedecer às especificações dos manuais e/ou normas técnicas elaboradas pela SES-DF e/ou legislação vigente quanto aos equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética;

11.5.5. Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;

11.5.6. Realizar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

11.5.7. Garantir a adequação das áreas físicas, destinadas a execução do objeto do Contrato. Em caso de alteração de estrutura física, a empresa deverá submeter o projeto à aprovação da SES-DF;

11.5.8. Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;

11.5.9. Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações físicas em perfeito estado de conservação;

11.5.10. Entregar, ao término do Contrato, a área física e os equipamentos pertencentes ao patrimônio da SES-DF, que tenham sido colocados à sua disposição, em perfeito estado de conservação, conforme laudo de vistoria emitido pelo setor competente da SES-DF, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pela SES-DF;

11.5.11. Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à empresa contratada (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética). Durante a execução de obras ou situações excepcionais que impossibilitem a utilização da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúdes, a empresa contratada deverá, sob sua responsabilidade, mediante aprovação e supervisão da SES-DF, dar continuidade ao serviço, mantendo o mesmo padrão de qualidade e cumprindo as legislações vigentes.

11.6. **QUANTO À DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E MATERIAIS DE CONSUMO:**

11.6.1. Fornecer alimentos e refeições a pacientes, acompanhantes e servidores em recipientes (copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, bandejas, sopeiras, legumeiras, pratos, tigelas e xícaras) de vidro, polipropileno de cor clara, aço inoxidável ou louça e talheres em aço inoxidável adequados aos tipos de preparações. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis com o fornecimento de alimentos conforme *per capita* estabelecidos no **Apêndice I**. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições, nutrição enteral e fórmulas infantis deverão ser previamente aprovados pelo NND;

11.6.2. Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis (livres de BPA), resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, nas refeições transportadas e aos pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes do Pronto Socorro, Unidade de Terapia Intensiva, queimados, transplantados, pacientes em isolamento, em Quimioterapia, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal), pacientes sob escolta, pacientes psiquiátricos e seus acompanhantes. Os recipientes deverão possuir tampas transparentes e adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme *per capita* estabelecidos no **Apêndice I**. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND, conforme Formulário de Avaliação de Descartáveis - **Apêndice III**;

11.6.3. Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo e palito. As clínicas pediátricas e psiquiátricas não deverão receber palitos;

11.6.4. Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

11.6.5. Fornecer refeições acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, em bandejas de alta resistência e durabilidade. Aos pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes do Pronto Socorro, Unidade de Terapia Intensiva, queimados, transplantados, pacientes em isolamento, em Quimioterapia, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal), pacientes sob escolta, pacientes psiquiátricos e sempre que solicitadas pelo NND, as refeições deverão ser acondicionadas em bandejas descartáveis e legumeiras descartáveis (livres de BPA), de material resistente, adequados à manutenção de temperatura, com divisão de compartimentos e com o selo da ABNT. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND;

11.6.6. Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF. Para os pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes de Pronto Socorro, pacientes de Unidades de Transplantados, Unidade de Terapia Intensiva, Queimados, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal) e em quimioterapia, pacientes sob escolta e pacientes psiquiátricos, para as unidades dos CAPs e demais unidades que recebem refeições transportadas fornecer 1 litro de água por paciente e para cada acompanhante, em cada período, em recipientes descartáveis (livres de BPA) com tampa, acompanhados de copos descartáveis (livres de BPA), ambos com selo da ABNT;

11.6.7. Distribuir refeições e alimentos com meios próprios, de forma que sejam servidos garantindo a boa apresentação;

11.6.8. Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições adequados para a estrutura de cada unidade hospitalar. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo NND;

11.6.9. Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os elementos e porcionamentos do **Apêndice I**;

11.6.10. Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios retornáveis ou descartáveis utilizados pelos pacientes e acompanhantes;

11.6.11. Disponibilizar caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários;

11.6.12. Realizar e registrar o controle de temperatura de todos os alimentos transportados (na saída e na chegada) em legumeira teste;

11.6.13. Distribuir todas as refeições e alimentos em temperatura adequada, de acordo com as determinações e legislações vigente.

11.7. **QUANTO À OPERACIONALIZAÇÃO DO REFEITÓRIO E SERVIÇOS ESPECIAIS:**

11.7.1. Fornecer toalhas de mesa para refeitórios com cobre manchas sobre a toalha ou toalhas de mesa para refeitórios com jogos americanos descartáveis ou de material resistente e de fácil higienização sobre a toalha, além de guardanapos de papel em ambos os casos. As toalhas de mesa, os cobres manchas e os jogos americanos deverão ser substituídos em caso de sujidades, garantindo a higiene;

11.7.2. Fornecer as refeições no refeitório pelo sistema *self-service* com porcionamento do prato principal/opção proteica e da sobremesa, conforme **Apêndice I**, servida em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

11.7.3. Possibilitar aos servidores a substituição do prato principal por ovo ou omelete;

11.7.4. Disponibilizar opções proteicas para o cardápio do refeitório, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina; quando for constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada com molho ou proteína de soja texturizada;

11.7.5. Atender às solicitações de itens da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições" em qualquer horário solicitado pelos NNDs de cada unidade, como por exemplo, em caso de retorno de exames e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc;

11.7.6. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND, com limite de 4 (quatro) substituições por paciente por dia.

11.8. **QUANTO AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO ENTERAL:**

11.8.1. Fornecer mamadeiras de material apropriado, livres de BPA, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis;

11.8.2. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;

11.8.3. Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do NND;

11.8.4. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

11.8.5. Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, nas áreas internas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturno, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas enterais;

11.8.6. Manter copeiras nas áreas externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, diariamente e em todos os turnos, para higienização e distribuição de fórmulas enterais;

11.8.7. Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;

11.8.8. Os nutricionistas da contratada ficarão responsáveis não só pelo controle das atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição como também pela fiscalização diária das atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética;

11.8.9. Fornecer frascos descartáveis (livres de BPA) apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;

11.8.10. Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral manipulada. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição;

11.8.11. Realizar, mensalmente, controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano e preparo das Fórmulas Infantis e da Nutrição Enteral. Os insumos utilizados para coleta das amostras analisadas serão custeados pela contratada, não havendo nenhum custo para a contratante;

11.8.12. Realizar, mensalmente, ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário;

11.8.13. Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal e aplicar check list estabelecido pela legislação vigente, juntamente com nutricionista da SES-DF, preferencialmente membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a apresentação do plano de ação corretivo, quando necessário, baseado no resultado do check-list;

11.8.14. Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES-DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da empresa contratada;

11.8.15. Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item “Vestuário”, constante do Manual de Boas Práticas para Nutrição Enteral e para Lactário da SES-DF.

11.9. **QUANTO AO PLANEJAMENTO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS:**

11.9.1. Apresentar, rotineiramente ao NND e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da SES-DF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;

11.9.2. Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos e quadros de incidência do **Apêndice I**, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética, o Manual de Orientações para Elaboração de Cardápio e as cláusulas do Contrato. A empresa contratada deverá apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas por cada NND;

11.9.3. Apresentar para aprovação o cardápio e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NND, podendo este alterar o prazo mínimo de antecedência, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 15 dias corridos após a assinatura do contrato;

11.9.4. Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de 04 (quatro) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência;

11.9.5. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação pelo NND;

11.9.6. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NND. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao NND com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação da mesma;

11.9.7. Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações;

11.9.8. Elaborar cardápios diferenciados por ocasião de datas comemorativas, incluindo nos cardápios preparações e/ ou alimentos tais como: peixe, bacalhau em substituição ao prato principal na Semana Santa; peru e pernil, compotas variadas, rabanada, frutas, farofa especial, arroz com passas, salpicão, ou maionese em Véspera de Natal, Natal, Véspera de Ano Novo e dia 01 de janeiro; canjica, bolo de fubá, de mandioca, pamonha e doces típicos em junho. Estes cardápios deverão ser aprovados previamente pelo NND.

11.10. **QUANTO AOS RECURSOS HUMANOS E À GESTÃO DE PESSOAL:**

11.10.1. Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes;

11.10.2. Apresentar a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho;

11.10.3. Contar com nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pela UAN e Unidade de Nutrição e Dietética e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente;

11.10.4. Cumprir com o disposto na Lei nº 6.679, de 24/09/2020, que dispõe sobre a exigência de garantia de equidade salarial entre homens e mulheres nas empresas que contratam com o Poder Público do Distrito Federal;

11.10.5. Selecionar e capacitar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando à contratante os funcionários com funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

11.10.6. Manter em serviço somente profissionais capacitados, portando uniforme com a identificação e a função do funcionário;

11.10.7. Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho e comprometer-se que eles manterão o devido respeito e cortesia, no relacionamento com o pessoal da contratante, pacientes e acompanhantes, observando o controle do regimento de trabalho, acompanhando e comprovando sua saúde física e mental;

11.10.8. A Contratada poderá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a Convenção Coletiva vigente, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

11.10.9. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES-DF; Garantir que todo profissional recém contratado tenha treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para o cargo;

11.10.10. Apresentar à Contratante, a cada 6 meses, cronograma de treinamento periódico de todos os funcionários, com o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;

11.10.11. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido em serviço;

11.10.12. Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guias de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela SES-DF;

11.10.13. Substituir imediatamente o empregado que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES-DF;

11.10.14. Qualquer substituição de profissionais, independente do motivo, deverá ser feita por profissionais habilitados;

11.10.15. Nos casos de férias e demais afastamentos previstos em lei, o substituto ou substituta deverá ter treinamento adequado em sua área de atuação, estando

qualificado para a função;

11.10.16. Nos termos da legislação trabalhista e previdenciária, proceder às anotações e registros pertinentes a todos os empregados que atuarem nos serviços, assumindo exclusivamente todas as obrigações advindas de eventuais demandas judiciais ajuizadas em qualquer juízo que versarem sobre pleitos trabalhistas e/ou previdenciários propostos por empregados ou terceiros que alegarem vínculo com a contratada;

11.10.17. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e a outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

11.10.18. Responsabilizar-se em fornecer todas as instruções aos seus empregados ou empregadas, com relação aos serviços a executar, quando estes forem iniciar a função ou fazer uma substituição;

11.10.19. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização;

11.10.20. Em se tratando da prestação de serviços, manter-se adimplente às suas obrigações. Em caso contrário, fica a Administração Pública autorizada a realizar os descontos e respectivos pagamentos de salários diretamente aos empregados, bem como das respectivas contribuições Previdenciárias e do FGTS, quando esses não forem honrados pelas empresas.

11.11. **QUANTO À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO:**

11.11.1. Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho;

11.11.2. Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, ANVISA, CREA e Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente quanto às Normas de Medicina e Segurança do Trabalho incluindo a Portaria de Consolidação GM/MS nº 5/2017 e demais normas e regulamentos pertinentes aos serviços objeto do contrato que não tenham sido citadas;

11.11.3. Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho);

11.11.3.1. A não observância por parte da Contratada do dispositivo do item anterior deverá ser notificada pela SES-DF para a sua regularização urgente, sob pena de rescisão contratual (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 17 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho);

11.11.4. Observar a legislação pertinente aos serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho, relativos aos trabalhadores sob o contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria;

11.11.5. Ocorrendo quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus trabalhadores, trabalhadoras e/ou terceiros, decorrentes da prestação de serviços ou em conexão com ela, adotar todas as providências legais cabíveis, ratificando a inexistência de vínculo empregatício entre seu trabalhador ou trabalhadora e a SES-DF, independentemente da existência e verificação de culpa ou dolo;

11.11.6. Enviar mensalmente à Área de Gestão Administrativa Contratual da SES-DF, juntamente com o faturamento, cópias das Comunicações de Acidente de Trabalho (CAT) referentes aos acidentes ocorridos no período ou uma declaração da não ocorrência de acidentes;

11.11.7. Comunicar ao fiscal do contrato, pelo meio mais rápido e confiável, a ocorrência de qualquer acidente de trabalho, com ou sem lesão, envolvendo sua equipe, seguido de um relatório preliminar com cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), dentro de, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas, seguintes à ocorrência do acidente, sendo de sua inteira responsabilidade o atendimento, transporte e primeiros socorros do acidentado, bem como o registro da CAT junto ao INSS;

11.11.7.1. Quando envolver danos graves sofridos por empregados ou empregadas, ao patrimônio, à propriedade e a equipamentos ou qualquer outra ocorrência grave, a comunicação deverá ser imediata seguida de relatório de levantamento de causas e plano de ação de medidas corretivas após os atendimentos legais e obrigatórios;

11.11.8. Investigar os casos de acidente de trabalho grave, fornecendo ao executor do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis, relatório criterioso informando suas causas e medidas para o controle ou eliminação de outros acidentes;

11.11.8.1. Entender-se-á por acidente de trabalho grave aquele que acometer o empregado ou empregada a um afastamento de suas atividades laborais por um período superior a 15 (quinze) dias;

11.11.8.2. O relatório mencionado acima deverá conter:

I - Identificação da contratada;

II - Local do trabalho ou local onde ocorreu o acidente, ou a ocorrência grave;

III - Data e hora do acidente;

IV - Identificação do acidentado ou da acidentada;

V - Cargo e data de nascimento do acidentado ou da acidentada;

VI - Natureza do ferimento;

VII - Data e hora da entrada no hospital;

VIII - Descrição completa da ocorrência sob a ótica da Segurança do Trabalho;

IX - Causa ou natureza do acidente ou da ocorrência grave;

X - Providências tomadas;

XI - Plano de Ação para evitar a repetição da ocorrência.

11.11.9. Responsabilizar-se pelo fornecimento, orientação do uso adequado, manutenção da qualidade e apresentação dos uniformes e EPIs de seus empregados durante a vigência do Contrato, sem ônus para os mesmos, de acordo com o disposto na respectiva Convenção Coletiva de Trabalho da categoria;

11.11.10. Fornecer uniforme com identificação do funcionário e sua função;

11.11.10.1. Os uniformes deverão estar sempre limpos e em perfeitas condições de uso, hipótese em que deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir da solicitação da SES-DF, por escrito, sem custo adicional à SES-DF;

11.11.10.2. Os EPIs deverão atender aos requisitos dispostos relativos aos uniformes para serviços na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), sendo substituídos sempre que não estiverem em condições ideais de utilização e/ou quando sua validade expirar;

11.11.11. Cumprir as Normas Regulamentadoras nº 07, 09, 10 e outras do Ministério do Trabalho, acatando as recomendações feitas neste sentido pela SES-DF;

11.11.12. Realizar exames médicos pré-admissionais e periódicos de todos os empregados ou empregadas, com Médico do Trabalho devidamente credenciado;

11.11.12.1. Os comprovantes de realização dos exames pré-admissionais e periódicos deverão ser encaminhados à Área de Gestão Contratual da SES-DF, conforme prazos constantes do contrato.

11.12. **QUANTO AO COMPLIANCE, À GOVERNANÇA E À RESPONSABILIDADE CIVIL:**

11.12.1. Cumprir com o disposto na **Lei Distrital nº 6.112/2018** e o **Decreto nº 40.388/2020**, que dispõe sobre a implementação de Programa de Integridade em pessoas jurídicas que firmem relação contratual de qualquer natureza com a administração pública do Distrito Federal em todas as esferas de poder e dá outras providências;

11.12.2. Cumprir com o disposto na Lei nº 8.078, de 11/11/1990, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias;

11.12.3. Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal;

11.12.4. Cumprir com o disposto no Decreto 44.330, de 16/03/2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 1º/4/2021, que estabelece estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

11.12.5. Cumprir com o disposto na Portaria nº 356, de 29/07/2019, da Controladoria Geral do Distrito Federal, que estabelece que a empresa participante deverá apresentar a declaração constante no anexo único, na fase da licitação com vistas à habilitação jurídica e no ato da assinatura do Contrato;

11.12.6. Cumprir com o disposto no Decreto nº 46.174/2024, que dispõe sobre a prevenção e o enfrentamento ao Assédio Moral e Sexual no âmbito da administração direta e indireta do Distrito Federal;

11.12.7. Cumprir com o disposto na Lei n.º 6.679/2020, que dispõe sobre a exigência de garantia de Equidade Salarial entre Homens e Mulheres nas empresas que contratam com o Poder Público do Distrito Federal;

11.12.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato convocatório;

11.12.9. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, decorrentes da prestação dos serviços;

11.12.10. Responsabilizar-se das eventuais despesas para execução do serviço solicitado, qualquer que seja o valor, e cumprir todas as obrigações constantes no Ato Convocatório;

11.12.11. O não atendimento das determinações constantes da Lei nº 5.087/2013 implica a abertura de processo administrativo para rescisão unilateral do contrato pela Administração Pública (Lei Distrital nº 5.087/2013);

11.12.12. Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Aviso de Contratação Direta, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia, para ressarcimento do erário, além das penalidades já previstas na lei;

11.12.13. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo órgão interessado;

11.12.14. Responsabilizar-se por quaisquer multas sanitárias, quando for o caso, acidentes devidamente comprovado ser de sua autoria ou responsabilidade, durante a execução do contrato;

11.12.15. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação na fase de dispensa de licitação;

11.12.16. Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus empregados/empregadas e/ou preposto, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos e lucros cessantes que venham a causar à SES-DF e/ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento feito pela SES-DF. Não o fazendo, estará a SES-DF autorizada a descontar de quaisquer créditos da Contratada a importância necessária à cobertura de tais danos ou prejuízos e lucros cessantes. Não havendo consenso quanto ao valor, passando o caso a ser submetida à apreciação judicial, a SES-DF se resguarda ao direito de reter os valores pleiteados pela vítima, depositando-os em juízo;

11.12.17. Assumir a defesa em quaisquer reclamações ou ações que venham a ser apresentadas contra a SES-DF, por seus empregados/empregadas e/ou terceiros, decorrentes de atos que sejam imputáveis direta ou indiretamente à Contratada, arcando com todas as despesas processuais que advenham desses procedimentos;

11.12.18. Caso seja caracterizado o desvio, desaparecimento, furto e/ou roubo de quaisquer bens das instalações da SES-DF por parte de seus empregados/empregadas, a Contratada deverá responsabilizar-se pela reposição do bem por outro necessariamente novo (sem uso) e com as mesmas características de marca, tipo, modelo e cor, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a partir da data do registro da ocorrência e apuração do ocorrido pela SES-DF em conjunto com a Contratada;

11.12.19. Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da SES-DF para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia da autoridade máxima competente;

11.12.20. Pagar todos os benefícios incluídos em planilhas de custos, que serão rigorosamente fiscalizados pela SES-DF.

11.13. **QUANTO À FISCALIZAÇÃO E RELAÇÃO COM A ADMINISTRAÇÃO (SES-DF):**

11.13.1. Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição e Dietética, por escrito, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas;

11.13.2. Fornecer, no caso das Unidades já informatizadas, a impressão dos mapas de solicitação de dietas, requisições extras, esquemas de dietas, mapas de setores para o fornecimento de lanches dos setores fechados e etiquetas de identificação de legumeiras, rótulos de fórmulas enterais e água e complementação por via oral e seguir rigorosamente as dietas e solicitações estabelecidas nos referidos documentos;

11.13.3. Cumprir fielmente o Contrato de modo que o serviço se realize com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

11.13.4. Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

11.13.5. Dar ciência, imediatamente e por escrito, sobre qualquer anormalidade em desacordo com o Contrato, bem como prestar esclarecimentos que forem solicitados pela SES-DF;

11.13.6. Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais do contrato designados pela SES-DF;

11.13.7. Manter, durante toda vigência do contrato, preposto para representá-la sempre que for necessário;

11.13.8. Controlar e arquivar todos os registros requeridos pela legislação e outros requisitos aplicáveis e aqueles requeridos por estas exigências;

11.13.9. Prestar esclarecimentos ao fiscal do Contrato sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços contratados;

11.13.10. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela SES-DF, de forma clara, concisa e lógica, bem como atender, prontamente, às reclamações levadas ao seu conhecimento por parte do fiscal do Contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando reincidências;

11.13.11. Atender aos cronogramas estabelecidos pela SES-DF, executando, quando for solicitado, serviços que estejam diretamente relacionados com o objeto desta contratação;

11.13.12. Adotar as providências que a SES-DF julgar necessárias, durante a prestação dos serviços, visando o perfeito cumprimento do Contrato.

11.14. **QUANTO AS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

11.14.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do procedimento de contratação direta ou da execução contratual, a partir da apresentação da proposta de preços, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, no que couber.

11.15. **QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES PERTINENTES AO PROGRAMA DE INTEGRIDADE**

11.15.1. A contratada, após a assinatura do contrato, deverá implementar o Programa de Integridade no âmbito de sua pessoa jurídica, conforme previsto nas Leis nº 6.112/2018, nº 6.308/2019, no Decreto nº 40.388/2020 e no Guia Prático para Análise dos Programas de Integridade Privada, da Controladoria-Geral do Distrito Federal.

11.15.2. A implementação do Programa de Integridade observará as diretrizes estabelecidas no Guia Prático para Análise dos Programas de Integridade Privada, Versão 2.0 de abril de 2026 - Guia Prático da CGDF, aplicando-se integralmente às pessoas jurídicas que firmem relação contratual com a Administração Pública do Distrito Federal com prazo de validade ou de execução igual ou superior a 180 dias, quando o valor global desses contratos for igual ou superior a R$ 7.000.000,00 (sete milhões de reais). O § 2º da mesma lei prevê que a exigência se aplica integralmente se o prazo da relação contratual for de 180 dias ou mais.

11.15.3. A exigência decorre do disposto na Lei n.º 6.112, de 02 de fevereiro de 2018, que institui a obrigatoriedade de implementação de Programa de Integridade por pessoas jurídicas que mantenham relação contratual com o Distrito Federal. Sendo obrigatória sua adoção, assim como das condutas previstas no Código de Conduta Anticorrupção e na Lei Anticorrupção (12.846/2013).

11.15.4. A empresa contratada deverá, no mínimo:

I - Realizar mapeamento de riscos de integridade, aplicar treinamentos periódicos de integridade, elaborar os relatórios conforme os ciclos previstos e criar medidas disciplinares e de responsabilização interna.

11.15.5. Deverão ser observadas ainda as diretrizes estabelecidas na Política de Governança Pública e Compliance, nos termos do Decreto Nº 39.736, de 28 de março de 2019, bem como o Decreto Nº 40.388, de 14 de janeiro de 2020, que regulamenta a avaliação dos Programas por meio de formulários e relatórios específicos. A contratada deverá:

I - Atender simultaneamente aos critérios de existência e efetividade.

II - Apresentar toda a documentação e evidências dos programas (treinamentos, relatórios, auditorias, investigações, políticas, organograma etc.).

III - Permitir inspeções, análises e auditorias dos Programas pela Administração Pública.

IV - Realizar prontamente as adequações, caso a avaliação identifique insuficiências.

V - Inserir critérios de governança e compliance na contratação de terceiros.

VI - Aceitar que o resultado influencie a seleção ou execução contratual.

VII - Padronizar suas práticas de Governança e Compliance.

11.15.6. Para a efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos e despesas necessários correrão exclusivamente às expensas da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante qualquer ônus ou ressarcimento - contudo - deverá ser designada na estrutura da contratada a unidade responsável pelo compliance da instituição, sendo esta o ponto focal de comunicação nessa temática.

11.15.7. A Política e seus programas de governança e compliance deverão ser adotados junto a todos os órgãos/entidades do DF, fortalecendo as estruturas de governança e compliance internas e implementando/aperfeiçoando a Gestão de Riscos, O Controle Interno e os Mecanismos de Integridade.

11.15.8. Para fins de verificação e conformidade, a empresa deverá apresentar o Formulário de Avaliação de Programa de Integridade, Relatório de Perfil e o Relatório de Conformidade, nos termos do Anexo I do Decreto Nº 40.388/2020, bem como articular-se com órgãos centrais de governança do DF.

11.15.8.1. A documentação da cláusula 11.15.8 deverá ser apresentada à contratante no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da solicitação inicial de documentação para celebração, prorrogação ou renovação da relação contratual.

11.15.9. Os programas de integridade e compliance terão validade mínima de 180 dias, devendo ser renovados ao término desse período.

11.15.10. Deve ser observada ainda a implantação de mecanismos de controle, monitoramento e auditoria periódica, no mínimo ao final de cada ciclo.

11.15.11. Todas as empresas que pretendam atender às exigências apostas neste Edital, deverão implementar e manter canal de denúncias funcional e seguro.

11.15.12. A contratada que já atenda a todos os requisitos, se aplicável, deverá apresentar declaração formal informando sua existência e o atendimento pleno às exigências.

11.15.12.1. Poderão ser solicitadas evidências de implementação e efetividade.

11.15.13. A contratada que possua erros nas Demonstrações Contábeis "furo de caixa", deve entender que a existência do erro é motivação suficiente para sua desacreditação.

11.16. **É EXPRESSAMENTE VEDADO À EMPRESA CONTRATADA:**

11.16.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da SES-DF que não para as finalidades previstas no Contrato;

11.16.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da SES-DF;

11.16.3. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da SES-DF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

12.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;

i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

13.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

13.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

13.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

13.2.4. **Multa:**

13.2.4.1. Sanção prevista de **Multa**, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

13.2.4.2. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

13.2.4.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

13.2.4.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

13.2.4.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

13.2.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento

previsto no **caput** e nos parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para o Contratante;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.2.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

13.2.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

13.2.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

13.2.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. A rescisão do Contrato se dará nos termos dos Artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021;

14.2. No procedimento de rescisão contratual, serão assegurados o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a Contratada terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a Contratante adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

14.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.4. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

14.7.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.7.3. Indenizações e multas.

A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS DÉBITOS PARA COM A FAZENDA PÚBLICA

15.1. Os débitos da CONTRATADA para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA COMISSÃO EXECUTORA

16.1. Os gestores e fiscais do contrato serão designados pela autoridade máxima da SES/DF, a serem indicados pela Gerência de Nutrição da Subsecretaria de Atenção Integral à Saúde, em conformidade com o art. 7º da Lei nº 14.133/2021 e art. 10 do Decreto Distrital nº 44.330/2023, de forma que serão anexados ao processo SEI vinculado a esta contratação as publicações dos atos de designação dos agentes públicos para o exercício dessas funções.

16.2. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

16.2.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei 14.133/2021, art.115, *caput*);

16.2.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei 14.133/2021, art.115, *§5º*);

16.2.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

16.2.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

16.2.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para definição do cronograma de execução, bem como plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

16.2.6. **Preposto**

16.2.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado;

16.2.6.2. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da vigência contratual indicada neste Contrato;

16.2.6.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

16.2.7. **Fiscalização Técnica**

16.2.7.1. Acompanhamento do Contrato com o objetivo de avaliar a Execução do Objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a Quantidade, a Qualidade, o Tempo e Modo da Prestação ou da Execução do Objeto estão compatíveis com os Indicadores estabelecidos no Aviso de Contratação Direta, para fins de Pagamento, conforme o resultado pretendido pela Administração, com o eventual auxílio da Fiscalização Administrativa.

16.2.8. **Fiscalização Administrativa**

16.2.8.1. Acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações Previdenciárias, Fiscais e Trabalhistas e quanto ao controle do Contrato

administrativo no que se refere a Revisões, a Reajustes, a Repactuações e a Providências Tempestivas nas hipóteses de Inadimplemento.

16.2.9. **Gestor do Contrato**

16.2.10. Coordenação das atividades relacionadas à Fiscalização Técnica e Administrativa e dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à Prorrogação, à Alteração, ao Reequilíbrio, ao Pagamento, à Eventual Aplicação de Sanções e à extinção dos Contratos, entre outros.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO E DO REGISTRO

18.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento: no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021; no sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021; bem como a publicação do extrato da contratação no Diário Oficial do Distrito Federal (DODF), conforme art. 33 do Decreto nº 32.598/2010 (com redação dada pelo Decreto nº 44.330/2023).

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

19.2. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060.

19.3. E, por estarem de acordo, após lido e achado conforme, o presente instrumento é assinado eletronicamente pelas partes, para que produza seus efeitos jurídicos e legais.

APÊNDICE I

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS

1.1 DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU Sucos	1 porção
Leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
SUCOS OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos OU Ovo cozido ou mexido OU Queijo minas, muçarela ou ricota	1 porção 1 unidade 40g

1.2. DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de seis refeições, contendo alimentos ricos em ácidos graxos essenciais, vitaminas, minerais, compostos bioativos e antioxidantes, além de moderado a baixo índice glicêmico e compostos anti-inflamatórios. É restrita em alimentos processados, óleo de soja, açúcar, adoçante, carne vermelha e farinha branca, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Sucos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA

Pães e substitutos OU Banana da terra cozida ou grelhada OU Mandioca cozida OU batata doce OU Cará cozido	1 porção dieta ANTI-INFLAMATÓRIA 100g 100g
Manteiga e substitutos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Frutas e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU Ovo Mexido no azeite com açafrão OU Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	1 unidade 1 unidade 140 a 180g (1 unidade) 300ml

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos	1 porção
Castanha de caju OU Castanha do Brasil OU Amêndoas	30g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot digestivo (água, beterraba, abacaxi e gengibre) NO ALMOÇO OU Shot anti-inflamatório (vinagre de maçã, cenoura, suco de laranja 100%, canela em pó) NO JANTAR	50ml
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extravirgem puro e vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa (sem alimento proteico)	100g 200ml
Carnes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Hortaliças A, B cozidos no vapor ou refogados ou assados (repolho com cenoura ralados refogados OU brócolis cozido no vapor OU Couve refogada OU Couve-flor OU repolho refogado OU abobrinha refogada OU berinjela assada com orégano) OU batata doce OU Cará OU Inhame OU batata inglesa OU milho (grãos) OU cozidos ou assados ou grelhados OU Purê de banana da terra (feito com água) OU purê de abóbora (feito com água)	100g
Arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) ou grão de bico cozido com ervas	100g
Frutas e substitutos (exceto creme de frutas e coquetel de frutas)	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot antioxidante (água, suco de limão 100%, maçã, açafrão e mel) SOMENTE NA MERENDA	50ml
Bebidas quentes OU frutas e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU mexido com açafrão OU Mandioca cozida OU Banana da terra cozida OU milho cozido OU Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	1 unidade 100g 140 a 180g (1 unidade) 300ml

1.3 DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU sucos OU leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	60g 120ml

Carnes	1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Guarnições	1 porção para dieta COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	100g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	60g
Frutas e substitutos OU Sobremesas	1 porção 1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoito e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos OU Ovo cozido ou mexido OU Queijo minas, muçarela ou ricota	1 porção 1 unidade 40 g

1.4 DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE

Dieta com consistência de papa amassada, sem a utilização de peneiras e liquidificadores, sem adição de sal de cozinha, composta de cinco refeições, destinada a pacientes que estejam em fase de introdução de alimentação complementar internados na Rede de Saúde da SES-DF.

COLAÇÃO, MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos (APENAS FRUTAS) amassados	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Azeite de oliva extra virgem	1 sachê de 4 ou 5ml
Carne bovina sem osso moída ou ave sem osso desfiada OU Ovo cozido	40g 1 unidade
Papa 1: Hortaliça A, B OU C	40g
Papa 2: Hortaliça A, B OU C	40g
Arroz tipo extra preparado papa OU arroz tipo 1 preparado papa OU arroz integral preparado papa OU macarrão cozido	40g
Feijão tipo 1 preparado papa (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) OU grão de bico papa OU lentilha papa OU ervilha papa	40g

1.5. DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE

Dieta de consistência líquida, com ou sem alteração de composição química, composta de seis refeições para os pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite (de qualquer um dos tipos descritos no quadro de leite e preparações lácteas) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café OU Chá de ervas ou frutas em infusão	300ml
Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)	1 porção DIETA LÍQUIDA
Creme de frutas OU Coquetel de frutas	200g 300ml

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações lácteas OU Creme de frutas	1 porção DIETA LÍQUIDA 200g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com massa ou cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	500ml
Azeite de oliva extra virgem	10ml
Creme de frutas OU Sobremesas	200g 1 porção DIETA LÍQUIDA
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações com leite OU Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para a faixa etária do paciente, adicionado ou não de sacarose, com a presença de todos os macronutrientes em sua composição.	1 porção DIETA LÍQUIDA 300ml com 40g de suplemento
Sucos OU Creme de frutas OU Coquetel de frutas	1 porção DIETA LÍQUIDA 200g 300ml

1.6. DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta sem alteração de consistência e com alteração de composição química, composta de três refeições, indicada para os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes com deficiência e pacientes terminais, acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, acompanhantes de pacientes internados em Unidades de Terapia Intensiva, que permaneçam com o paciente nas Unidades da Rede de Saúde 24 horas/dia.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas Quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 1 sachê de 4 ou 5ml de vinagre ou limão	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Sucos	1 porção

1.7. DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições para acompanhantes gestantes ou que estejam amamentando ou portadores de Diabetes Mellitus e que permaneçam com o paciente na Unidade da Rede de Saúde da SES-DF por 24 horas/dia.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)	10g 10g
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 1 sachê de 4 ou 5 ml vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU suco OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

1.8. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR

Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos servidores quando em regime de plantão de 12 OU 18 horas, aos residentes médicos e não-médicos e aos internos.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
OU Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	150ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g
Frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte)	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e Substitutos OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte)	100g
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200ml
Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de: Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete COM Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves OU Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota OU Queijo minas, muçarela ou ricota OU Salsicha de frango ou suína COM ou SEM Manteiga OU creme vegetal COM ou SEM Salada de hortaliças A e B OU Pizza OU Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa, ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondelli, recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	1 unidade 50g 80g 40g 40g 1 unidade ou 50g 10g 50g 1 unidade brotinho ou 200g 250 g
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU Sucos	1 porção

Com o intuito de facilitar o entendimento, os elementos constitutivos foram distribuídos nos quadros de “equivalentes” abaixo.

Quadro A2.1. Bebidas quentes.

BEBIDAS QUENTES

BEBIDA	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Café em infusão (pó 8%)	100 ml	50ml
Chá de ervas ou frutas em infusão	200 ml	200ml

Quadro A2.2. Leite e preparações lácteas.

LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS		
PREPARAÇÃO	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA LÍQUIDA**
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200ml	300ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200ml	300ml
Leite fermentado com lactobacilos	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Iogurte natural integral OU iogurte natural desnatado	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte à base de soja OU iogurte sem lactose	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200ml	300ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200ml	300ml
Coalhada preparada COM leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200ml	300ml

Quadro A2.3. Pães e substitutos.

PÃES E SUBSTITUTOS		
ALIMENTO	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca	50g	NÃO SE APLICA
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	35g ou 8 unidades	NÃO SE APLICA
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta ou broa	40g (ou 5 unidades)	NÃO SE APLICA
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)	NÃO SE APLICA
Pão de queijo OU Biscoito de queijo	80g ou 4 unidades médias	NÃO SE APLICA
Beiju	70g	50g
Cuscuz de milho	130g	100g
Bolos e salgados variados	70g	NÃO SE APLICA
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	50g	NÃO SE APLICA
Arroz doce ou canjica preparadas com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200 ml	NÃO SE APLICA
Granola	40g	60g (sem açúcar)
Milho cozido (espiga)	NÃO SE APLICA	100g

Quadro A2.4. Manteiga e substitutos.

MANTEIGA E SUBSTITUTOS

GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Manteiga (com ou sem sal)	10g	10g
Creme vegetal (com ou sem sal)	10g	NÃO SE APLICA
Mel de abelha	15g	10g
Geléia comum ou dietética de sabores variados	15g	15g (sem açúcar ou com adoçante)

Quadro A2.5. Frutas e substitutos.

FRUTAS E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	**PORÇÃO**
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra	130g ou 1 unidade média
Banana	90g ou 1 unidade média
Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango OU uva OU melancia à francesa	130g
Melancia com casca e semente OU melão com casca	300g ou 1 fatia média
Salada de frutas	200g
Creme de frutas	200g
Coquetel de frutas	200ml

Quadro A2.6. Sucos.

SUCOS			
BEBIDA	**PORÇÃO**	**PORÇÃO DIETA LÍQUIDA**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Água de coco	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco verde natural de frutas 40% - maracujá, couve, maçã e gengibre OU caju, hortelã e gengibre OU pepino, abacaxi e gengibre OU couve, abacaxi, limão OU cenoura, laranja e gengibre OU couve, abacaxi, limão e gengibre	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200 ml

Observação: quando o cardápio contemplar suco misto e uma das frutas for laranja, usar o suco de laranja com concentração a 100% e a outra fruta na diluição de 20% ou 40%, conforme o quadro acima.

Quadro A2.7. Carnes.

CARNES			
CARNE	**PORÇÃO**	**PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO**	**PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA**
Bovina com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Bovina sem osso	150g	75g	NÃO SE APLICA
Ave com osso	220g	110g	200g
Ave sem osso	150g	75g	150g
Peixe filé	150g	75g	200g
Peixe em posta	200g	-	NÃO SE APLICA
Vísceras	150g	75 g	NÃO SE APLICA
Carne suína com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Carne suína sem osso	150g	-	NÃO SE APLICA
Omelete (de atum OU de manjericão e tomate)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	150g

Ovos cozidos ou mexidos no azeite com açafrão	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	3 unidades
Hambúrguer de grão de bico	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200g

Quadro A2.8. Guarnições.

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Hortaliças A, B e/ou C refogadas OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês	100g	60g
Tortas	150g	90g
Massas	100g	60g
Pirão	150g	80g
Farofas	60g	40g
Polenta	100g	60g

Quadro A2.9. Sobremesas.

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Doces industrializados (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Doces caseiros (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Tortas doces	90 g	-	-
Pudins	100 g	-	-
Doces folhados	90 g	-	-
Gelatina dietética ou não	100 g	100 g	60 g
Sagu COM ou SEM creme	100 g	-	60 g
Geleia caseira dietética ou não	-	100 g	-
Geleia de mocotó dietética ou não	-	100 g	60 g

Quadro A2.10. Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada ou sopa*	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida Creme/Canja/Consomes	62
**A salada deverá ser priorizada no cardápio, podendo ser utilizado sopa no jantar ou em dietas específicas.*			
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	16
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	06
Aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/ Empanado	24
Peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20

Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	42
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	20

Quadro A2.11. Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes	31
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	14
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	04
Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/Empanado	20
Carne de peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Vísceras	Fígado	Grelhado/Cozido	02
Carne suína	Lombo/Pernil/Bisteca	Assado/Grelhado	04
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	02
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	62
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	30

2. DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS AOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS E À LISTA DE ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS OU SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÕES.

2.1 A empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista da SES-DF a qualquer paciente internado na Unidade de Saúde da SES-DF.

2.1.1 Serão considerados esquemas dietéticos tanto os esquemas padronizados pelos Núcleos de Nutrição e Dietética (NND) quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista.

2.1.2 O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:

a. Esquemas com menos de 1.500Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTES;
b. Esquemas com mais de 1.500Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA PARA PACIENTES.

2.2 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas do NND, dietas ou complementos alimentares específicos para o preparo de exames, obedecendo as rotinas do NND das Unidades de Saúde da SES-DF.

2.3 A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá(ão) utilizar temperos industrializados no preparo de refeições para pacientes.

2.4 Para os itens que apresentam porção especificada em unidade ou grama/mililitro, deverá ser sempre considerada a opção que apresentar maior quantidade.

2.5 Para refeições fornecidas aos pacientes, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo.

2.6 O preparo dos alimentos deverá seguir as normas da Técnica Dietética para cada tipo de dieta: normal, branda, pastosa, líquida-pastosa e líquida.

2.7 Os pães especiais deverão ser preparados para atender necessidades especiais dos pacientes, tais como: pão com redução de sódio para os pacientes com dieta hipossódica prescrita; pão sem açúcar e pão sem açúcar com acréscimo de fibras para os pacientes diabéticos; pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal e pão sem glúten para pacientes celíacos.

2.8 Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante.

2.9 A empresa deverá fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nos quadros de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes.

2.10 Define-se como coquetel de frutas a bebida preparada com água e frutas (duas ou mais), em consistência mais espessa que a de um suco comum.

2.11 Define-se como creme de frutas a bebida preparada com ou sem água (em pequena quantidade) e uma ou mais frutas, em consistência semelhante à “papa”.

2.12 Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea.

2.13 O açúcar utilizado pela(s) empresa(s) contratada(s) para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal.

2.14 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite de oliva, milho, arroz, girassol ou canola).

2.15 O azeite de oliva utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem puro ou extra virgem e o azeite utilizado nas preparações cruas e no refeitório deverá ser o extra virgem.

2.16 Em preparações como feijoada, galinhada, carreteiro ou cozido/ensopado, deverão ser servidos 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.

2.17 Em preparações como lasanha, panqueca, torta salgada, quibe de forno e "fritada" (de carne, peixe ou de frango), deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.

2.18 Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.

2.19 Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer uma opção de fruta.

2.20 Fica proibida toda e qualquer requisição de refeições ou gêneros alimentícios que não constarem em cardápios e ANEXOS do contrato.

2.21 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Nutrição e Dietética.

2.22 A empresa(s) contratada(s) deverá respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

a. Mingau (200ml):

INGREDIENTE PRINCIPAL	% INGREDIENTE PRINCIPAL	% DE AÇÚCAR
Aveia	10	5
Fubá	6	5
Maisena	8	5
Os demais cereais e farináceos utilizados no preparo de mingaus deverão seguir a diluição padrão indicada pelo fabricante no rótulo do produto.		

b. Vitamina (200ml): deverão utilizar **60g** de fruta e caso seja utilizado farináceos, seguir os percentuais abaixo:

FARINHA	% DE FARINHA	% DE AÇÚCAR
Aveia	3	3
Os demais cereais e farináceos utilizados no preparo de vitaminas deverão seguir a diluição padrão indicada pelo fabricante no rótulo do produto.		

2.23 Caberá à(s) empresa(s) contratada(s) fornecer dieta individualizada para o servidor no refeitório, respeitando as quantidades e determinações prescritas por Nutricionista, desde que haja prescrição de Nutricionista do NND. Para isso, o servidor deverá informar mensalmente a escala diária para a(s) empresa(s) contratada(s), bem como seu telefone para contato. Em caso da ocorrência de duas ou mais faltas não justificadas, o servidor perderá o direito de receber a dieta individualizada.

2.24 Bebidas que totalizem 200ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis (livres de BPA) com tampa, com selo da ABNT de 300ml.

2.25 Bebidas que totalizem 300ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis (livres de BPA) com tampa, com selo da ABNT de 500ml.

2.26 Aos servidores que precisarem permanecer em atividade, sem condições de deslocamento, nos setores fechados definidos pela legislação vigente, que regulamenta o fornecimento de refeições na SES-DF, será fornecido um lanche composto por: 50ml de café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro, 150ml de leite pasteurizado integral, 50g de pão francês ou pão doce e 10g de manteiga. Tais itens deverão ser requisitados na lista "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições".

2.27 Os lanches dos servidores das áreas citadas no item acima deverão ser servidos pela(s) empresa(s) contratada(s), nos horários determinados neste Contrato.

2.28 O lanche dos setores fechados deverá ser fornecido em material descartável livre de BPA, com selo da ABNT.

2.29 O fornecimento dos lanches das áreas fechadas se dará mediante a apresentação de lista confeccionada, conforme escala de serviço de cada setor, pela diretoria administrativa ou setor administrativo correspondente de cada unidade da rede hospitalar.

2.30 Quando for necessário o fornecimento de lanche e/ou refeição para áreas externas às unidades de saúde, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) servi-los em material descartável livre de BPA, com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico.

2.31 Aos doadores de sangue e às doadoras de leite materno, em dias de coleta de sangue e ordenha de leite, quando houver solicitação, será servido 01 (um) lanche composto de: 1 sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g manteiga + 40g de queijo minas ou muçarela) ou 1 sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango), 400 ml de suco de frutas, 1 banana, 1 maçã, 50 ml de café, 150 ml de leite pasteurizado integral e 35g de biscoito água ou água e sal. Tais itens deverão ser requisitados da lista "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições.

2.32 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer opção diária de molho para a salada no refeitório, com identificação e lista dos ingredientes, não podendo este ser industrializado.

2.33 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar no refeitório azeite extra virgem (em sua embalagem original), farinha, pimenta e sachês de sal, açúcar e adoçante.

2.34 Os itens da lista "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" deverão ser requisitados utilizando-se o código "CP" seguido do número do item solicitado, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, mililitros ou unidade).

3. DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS FÓRMULAS INDUSTRIALIZADAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL, FÓRMULAS ESPECIALIZADAS, SUPLEMENTOS, MÓDULOS DE NUTRIENTES, FÓRMULAS INFANTIS E FÓRMULAS METABÓLICAS.

3.1 As fórmulas enterais deverão ser fornecidas de acordo com o descritivo apresentado na relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas. A Gerência de Serviços de Nutrição emitirá parecer final se o produto atende ao descritivo para proceder à aquisição, após apresentação do nome comercial das fórmulas a serem fornecidas em cada descritivo.

3.2 Caso a contratada necessite solicitar substituição de produtos, esta deverá avisar à GESNUT com antecedência mínima de 3 dias.

3.3 O preço a ser utilizado para julgamento deverá ser calculado em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto.

3.4 As fórmulas deverão ser requisitadas e faturadas em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto, somente na quantidade a ser utilizada por horário por paciente, não podendo ser requisitadas a lata, caixa ou "pack" do produto.

3.5 As embalagens das fórmulas deverão ser higienizadas conforme legislação vigente antes de sua entrada no Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética. Não será permitida a entrada de embalagem aberta ou violada.

3.6 A Gerência de Serviços de Nutrição/SES-DF poderá, a qualquer momento, solicitar alterações ou substituições na relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas e da relação de equipos e frascos, caso alguma fórmula apresente:

3.6.1 Problemas de apresentação, diluição ou aceitação pelos pacientes (nesse último caso, deverá ser apresentado relatórios médico e/ou nutricional comprovando a necessidade de troca do produto para aquele paciente);

3.6.2 Desabastecimento nacional, regional e/ou local;

3.6.3 Alterações realizadas pela indústria em sua composição;

3.6.4 Substituição do mercado por novo produto;

3.6.5 Descontinuidade de fabricação do produto.

3.7 Todas as fórmulas fornecidas pela CONTRATADA deverão estar registradas em órgão competente.

3.8 Os itens da das fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos deverão ser requisitados utilizando-se o código seguido do número do produto, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, ml ou unidade).

3.9 Para os descritivos que não apresentam consumo regular, porém são indispensáveis em caso de internações de pacientes portadores de determinadas patologias, tais como as Fórmulas Metabólicas, foi apresentado quantitativo mensal mínimo, a fim de que as Licitantes possam apresentar a cotação de preço e que esses produtos possam estar disponíveis em caso de necessidade.

APÊNDICE II

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Quadro A3.1. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos para as unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga (**HRT, HSVP, CAPS I Taguatinga e CAPS II Taguatinga)**.

LOTE 06					
EQUIPAMENTO/MÓVEL	**HSVP**	**HRT**	**UTENSÍLIO**	**HSVP**	**HRT**
Aparelho telefônico	0	8	Abridor combinado	0	18
Armários diversos	3	16	Açucareiro	2	30
Ar Condicionado		5	Assadeiras diversas	7	50
Balança de precisão para lactário	1	2	Bandejas Plásticas	184	425
Balança digital para cozinha	1	6	Caixa plástica isotérmica	0	80
Balança plataforma	1	1	Caixas plásticas diversas	13	200
Balcão de inox térmico com cubas	0	2	Caldeirões diversos	5	20
Bancada em aço inox	0	22	Canecas diversas	3	300
Banho maria	0	4	Colher de café	0	300
Batedeira	1	1	Colher de chá	0	290
Cadeira para refeitório	95	200	Colher de sobremesa	0	650
Cafeteira	1	4	Colher de sopa	75	810
Caldeirão a vapor ou a gás	0	4	Colher para Arroz	5	20
Carro caçamba	1	2	Conchas diversas	5	80
Carro para distribuição	4	24*	Copos diversos	40	800
Carro plataforma	4	3	Escorredores diversos	2	6
Container para acondicionamento de resíduos	1	6	Escumadeiras diversas	0	80
Cortador de legumes cabrita	0	2	Espátulas diversas	1	30
Estrado de polietileno	2	20	Facas de mesa	60	810
Estufa	2	6	Facas de sobremesa	0	810
Extrator de sucos	2	4	Facas para cortes de carnes, legumes e frutas	4	50
Filtro	2	0	Farinheira	1	4
Fogão industrial	1	4	Garfos de mesa	56	810
Forno combinado	1	2	Garfos de sobremesa	0	810
Forno industrial	0	5	Garrafas térmicas diversas	4	100
Freezer horizontal	2	8	Jarras diversas	4	100
Frigobar	0	1	Lixeiras com Pedal - tamanho diversos	12	80
Geladeira	2	10	Mamadeiras tamanhos diversos	0	15
Geladeira Inox	1	0	Panelas de Pressão tamanhos diversos	0	15
Impressora	1	6	Panelas diversas	1	74
Lavadora de piso industrial	0	1	Pás tipo remo de altileno tamanho diversos	1	16
Liquidificador	2	20	Pegadores de Salada/Massa diversos	12	30
Mesa para refeitório	26	50	Peneiras diversas	4	10
Microcomputador	1	4	Pires diversos	29	650
Microondas	0	4	Pratos de sobremesa	34	650
Mixer vertical		2	Pratos fundos	0	750
Prateleira	5	0	Pratos rasos	128	650
Processador de alimentos	0	1	Rechaud completo	6	40
Refresqueira	1	3	Saladeiras tamanhos diversos	1	600
Refrigerador	4	12	Saleiro	0	4
Ventilador	1	0	Sopeira	27	0
----	---	---	Tabua altileno tamanhos diversos	3	20
----	---	---	Xícaras de café	7	150
----	---	---	Xícaras de chá	0	65

[1] Carro esqueleto para estufa elétrica com 12 planos: 6 unidades; carro esqueleto para estufa elétrica com 15 planos: 6 unidades; carro gabinete fechado com porta de correr: 6 unidades; carro gabinete fechado sem porta de correr: 6 unidades.

Quadro A3.2. Relação de equipamentos e móveis pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas unidades de saúde da Região Sudoeste - Taguatinga da Rede SES/DF.

LOTE 06		
EQUIPAMENTO/MÓVEL	**HSVP**	**HRT**
Ar condicionado	0	4
Armário embutido de ferro	0	3
Armário planejado	0	2
Armário tipo guarda-roupa	1	0
Bancada em aço inox	1	10

Bancada em aço inox com cuba funda	0	2
Bancada em aço inox com 1 cuba comprida	0	7
Bancada em aço inox com 2 cubas grandes	0	9
Banho maria	0	1
Cadeira de refeitório infantil	0	18
Cafeteira industrial	0	1
Casa de máquinas	0	1
Extintor de incêndio	2	0
Fogão industrial	0	1
Leitor de código de barras	1	0
Mesa estrutura em ferro	1	2
Mesa estrutura em madeira	1	1
Mesa de refeitório infantil	0	4
Mesa em inox grande	0	3
Microcomputador	1	0
Máquina de lavar louças	0	1
Motor para câmara fria	0	3
Suporte de panelas	0	2
Tanque em louça	0	2

[1] Informação atualizada conforme Despacho - SES/HSVP/DAS/NND (197296467), março/2026.
[2] Informação atualizada conforme Despacho - SES/SRSSO/HRT/GAMAD/NND (197119485), março/2026.

APÊNDICE III

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE DESCARTÁVEIS

1. LEGUMEIRAS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Constituída de material seguro para alimentos			
Constituída de material livre de BPA			
Constituída de material resistente			
Não permite o vazamento de alimentos			
Possui tampa transparente constituída de material resistente			
Fácil de abrir e fechar sem risco de rompimento da embalagem			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Mantém a temperatura adequada dos alimentos			
Possui pelo menos 3 compartimentos			
Possui tamanho compatível com os *per capita* estabelecidos no Aviso de Contratação Direta			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

2. PRATOS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Apresenta tamanho adequado para servir refeições			
Constituído de material livre de BPA			
Constituído de material resistente			
Firme e resistente o suficiente para armazenar alimentos sem deformar, inclusive alimentos quentes			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			

Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

3. COPOS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Tem capacidade adequada para servir a quantidade desejada de líquidos			
Resistente a vazamentos e não deforma quando cheio			
Possui tampa transparente constituída de material resistente			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Apresenta selo de segurança da ABNT			
***Para alimentos quentes ou gelados:** Possui propriedade isotérmica, ou seja, é capaz de manter a temperatura do alimento.			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

4. TALHERES DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Constituído de material resistente, que não se quebra facilmente durante o uso			
Tem ergonomia confortável para facilitar o manuseio			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
***Para almoço e jantar:** Possui pelo menos 18 cm de comprimento e a faca apresenta serra que permita o corte de carnes diversas.			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

5. GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
De tamanho adequado para a higiene das mãos e uso durante as refeições: *Grande para almoço e jantar *Pequeno para desjejum, lanche e ceia			
Absorventes o suficiente para limpar as mãos e boca sem rasgar			
De fácil dispensação e manuseio			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

6. BANDEJAS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Adequada para servir simultaneamente todas as porções de alimentos e bebidas que compõe cada refeição			
Resistente e não se quebra facilmente			
Possui bordas que ajudam a evitar derramamentos durante o transporte			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

7. EMBALAGENS DE SALADAS/SOBREMESAS DESCARTÁVEIS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Adequada para servir saladas e sobremesas			
Não permite o vazamento de alimentos			
Possui tampa transparente constituída de material resistente			
Constituída de material seguro para alimentos			
Constituída de material livre de BPA			
Constituída de material resistente			
Fácil de abrir e fechar sem risco de rompimento da embalagem			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Apresenta selo de segurança da ABNT			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

8. POTES PARA SOPAS/CALDOS

Marca: _____

Modelo: _____

Requisito	Atende	Não atende	Justificativa em caso de não atendimento
Adequada para servir os alimentos			
Não permite o vazamento de alimentos			
Possui tampa constituída de material resistente			
Constituída de material seguro para alimentos			
Constituída de material livre de BPA			
Constituída de material resistente			
Fácil de abrir e fechar sem risco de rompimento da embalagem			
Não apresenta gosto ou odor indesejados			
Não altera o sabor dos alimentos			
Permite o empilhamento			
Apresenta selo de segurança da ABNT			
Possui propriedade isotérmica, ou seja, é capaz de manter a temperatura do alimento.			

Parecer final: ( ) Aprovado ( ) Não aprovado

Data: _____

Assinatura do profissional responsável pela avaliação: _____

Observação: O não atendimento de qualquer um dos itens elencados em cada material descartável poderá ensejar na sua reprovação pelo Núcleo de Nutrição e Dietética ou setor correspondente.

ANEXO IV

PLANILHA CONSOLIDADA DE PREÇOS

ITEM	TOTAL POR ITEM
Refeições Não Transportadas e Refeições Transportadas	R$ 1.757.413,3600
Complementos - alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições	R$ 49.865,1800

ITEM	TOTAL POR ITEM
Fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos	R$ 241.920,4900
Valor Total Mensal	**R$ 2.049.199,0300**
Valor Total Anual	**R$ 24.590.388,3800**

ANEXO V

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL

Dispensa Eletrônica Nº /20__

(em papel timbrado da empresa)

ITEM	CÓD BR	ESPECIFICAÇÃO	UN	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL anual
1	3697					
TOTAL GERAL						

ITEM	TOTAL POR ITEM
Refeições Não Transportadas e Refeições Transportadas	R$
Complementos - alimentos preparados e gêneros alimentícios para complemento ou substituição de refeições	R$
Fórmulas para terapia nutricional enteral adulto, fórmulas especializadas adulto, fórmulas para terapia nutricional enteral infantil, suplementos nutricionais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos e frascos	R$
Valor Total Mensal	R$
Valor Total Anual	R$

OBS: Inclusão na Proposta das seguintes informações:

- Descrição detalhada do item, COM INDICAÇÃO de todas as características dos produtos cotados, com especificações claras e detalhadas, nome comercial.
- Inclusão de toda e qualquer observação necessária ao conhecimento da SES-DF que complementem as especificações mínimas requeridas referentes aos produtos cotados.
- Preço unitário e total da proposta em moeda corrente nacional, expressos em algarismos e por extenso.
- Declaração expressa de que nos preços propostos estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação, inclusive para a entrega dos materiais no endereço indicado no Edital.
- Declaração expressa de estar de pleno acordo com todas as condições e obrigações constantes do edital e seus anexos.
- Prazo de validade da Proposta não inferior a 90 dias.
- Prazo de entrega não superior a _____ (_____) dias corridos, contados da data de recebimento da Nota de Empenho.
- Razão social, endereço completo, telefone, da empresa proponente, CNPJ, nome do banco, agência e nº da conta bancária onde deseja receber os seus créditos.
- Juntar todos os documentos solicitados no item Critérios de Aceitação da Proposta.

PREÇO TOTAL DA PROPOSTA R$:_____ (valor por extenso)

VALIDADE DA PROPOSTA: _____/_____/_____ (Não inferior a 90 dias)

RAZÃO SOCIAL: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____ E-MAIL:_____

BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ CONTA CORRENTE:_____

_____, ____ de _____ de _____

- carimbo padronizado de CNPJ -

_____

Assinatura do responsável pela empresa