

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

CONTRATO N.º 1025/2024 - IGESDF
MERCADO DIGITAL N.º 160/2020
PROCESSO SEI N.º 04016-00146347/2024-65

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O **INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL (IGESDF)** E A EMPRESA **MÁXIMA FACILITY E SOLUÇÕES LTDA**, CUJO OBJETO E O FORNECIMENTO ININTERRUPTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR ESPECIALMENTE PREPARADA PARA PACIENTES, RESPECTIVOS ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS E COLABORADORES AUTORIZADOS DAS UNIDADE DE SAÚDE DO IGESDF – HOSPITAL DE BASE, HOSPITAL REGIONAL DE SANTA MARIA, HOSPITAL CIDADE DO SOL E 13 (TREZE) UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA 24H - BRAZLÂNDIA, CEILÂNDIA I, CEILÂNDIA II, GAMA, NÚCLEO BANDEIRANTE, PARANOÁ, PLANALTINA, RECANTO DAS EMAS, RIACHO FUNDO II, SAMAMBAIA, SÃO SEBASTIÃO, SOBRADINHO, VICENTE PIRES).

O **INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL – IGESDF**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o n.º **28.481.233/0001-72**, constituído sob a forma de Serviço Social Autônomo (SSA), instituído pela Lei Distrital n.º 5.899, de 3 de julho de 2017, com nomenclatura alterada pela Lei Distrital n.º 6.270, de 30 de janeiro de 2019, regulamentado por meio do Decreto n.º 39.674, de 19 de fevereiro de 2019, sediado no SHMS – Área Especial – Quadra 101 – Bloco A, Brasília–DF, CEP: 70.335-900, neste ato representado por seu Diretor Presidente - Substituto, Sr. **CLEBER MONTEIRO FERNANDES**, portador do RG n.º **38*.**6 - SSP/DF**, inscrito no CPF n.º **144.***.***-00**, seu Diretor de Administração e Logística, Sr. **RUBENS DE OLIVEIRA PIMENTEL JÚNIOR**, portador do RG n.º **1.**1.**3 - SSP/DF** e inscrito no CPF n.º *****.878.***-87**, doravante denominado **CONTRATANTE** e, do outro lado, a empresa **MÁXIMA FACILITY E SOLUÇÕES LTDA**, inscrita no CNPJ n.º 27.616.343/0001-31, com sede no **ST. SAAN QUADRA 3 N.º 320 - PARTE B - ZONA INDUSTRIAL - BRASÍLIA/DF**, CEP: **70.632-300**, telefones: **(61) 3403-7217** e **(61) 3403-7231**, e-mails: **contabilidade@confederal.com.br** e **comercial@maximafacility.com.br**, neste ato representado por seu Representante Legal, Sr. **RICARDO LOPES AUGUSTO**, portador do RG n.º **890***202***7 - SSP/CE** e inscrito no CPF n.º **392.***.***-72**, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, conforme condições e especificações constantes no Ato Convocatório n.º 160/2020 e seus anexos, no Elemento Técnico n.º 003/2020 e no [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#), e demais ordenamentos legais pertinentes, que aceitam e se obrigam, ratificam e outorgam, por si e seus sucessores, pelas cláusulas a seguir descritas.

1. **DO PROCEDIMENTO**

CLÁUSULA PRIMEIRA - O presente instrumento obedece aos termos do Ato Convocatório n.º 160/2020 e seus anexos (Doc. SEI/GDF [49779439](#)); do Elemento Técnico n.º 003/2020 e seus respectivos anexos (Doc. SEI/GDF [44967419](#)); do Parecer SEI-GDF n.º 370/2020 - IGESDF/DIPRE/GAPRE/ASJUR (Doc. SEI/GDF [47679428](#)) e Parecer SEI-GDF n.º 6/2024 - IGESDF/DP/GAB/ASJUR (Doc. SEI/GDF [159326215](#)), emitidos pela Assessoria Jurídica do IGESDF; da Declaração de Disponibilidade Orçamentária emitida pela Coordenação de Custos e Orçamento – Despacho - IGESDF/DVP/GGCFC/CCOR (Doc. SEI/GDF [159388980](#)); da Proposta e Planilha de Preços apresentadas pela **CONTRATADA** (Doc. SEI/GDF [159388347](#) e [159378969](#)); da autorização emitida pela autoridade competente do **CONTRATANTE**, conforme Decisão n.º 43/2024 - IGESDF/DIREX (Doc. SEI/GDF [159324774](#)); e do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#).

2. **DO OBJETO**

CLÁUSULA SEGUNDA - O presente instrumento tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de Alimentação Hospitalar especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores autorizados das Unidades de Saúde do IGESDF – Hospital de Base, Hospital Regional de Santa Maria, Hospital Cidade do Sol e 13 (treze) Unidades de Pronto Atendimento (UPA 24h - Brazlândia, Ceilândia I, Ceilândia II, Gama, Núcleo Bandeirante, Paranoá, Planaltina, Recanto das Emas, Riacho Fundo II, Samambaia, São Sebastião, Sobradinho, Vicente Pires), de acordo com as especificações, quantidades e demais condições constantes no Elemento Técnico n.º 003/2020 ([44967419](#)), para atender às necessidades do Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal – IGESDF, nos termos do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O fornecimento envolve todo o processo de preparação e distribuição de dietas normais, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis. O serviço contínuo de Nutrição é caracterizado pela aquisição de insumos e armazenamento dos mesmos, até a entrega ao destinatário final, considerando o fato das Unidades de Saúde funcionarem durante **24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana**, conforme especificações e quantitativos constantes neste Contrato e no Elemento Técnico n.º 003/2020 e seus respectivos anexos.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A vigência deste contrato inicia-se na data de sua assinatura e estende-se até **30 de julho de 2025**, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos, observando o limite máximo de 60 (sessenta) meses, em conformidade com a vigência do **Contrato nº 058/2021 - SALUTAR (60432221)**.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Dos lotes:

ITEM	Locais de Execução	Descrição
------	--------------------	-----------

Lote 1 Item 1	Hospital de Base do Distrito Federal (HBDF)	Serviço: Preparo, fornecimento e transporte de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de preparo, fornecimento ininterrupto de alimentação e transporte de refeição hospitalar às Unidades de Pronto Atendimento destinadas.
Lote 1 Item 2	UPA Núcleo Bandeirante	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 1 Item 3	UPA São Sebastião	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 1 Item 4	UPA Sobradinho	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 1	Hospital Regional de Santa Maria (HRSM)	Serviço: Preparo, fornecimento e transporte de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de preparo, fornecimento ininterrupto de alimentação e transporte de refeição hospitalar às Unidades de Pronto Atendimento destinadas.
Lote 2 Item 2	UPA Ceilândia	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 3	UPA Recanto das Emas	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 4	UPA Samambaia	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 5	UPA Ceilândia II	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 6	UPA Paranoá	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 7	UPA Gama	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 8	UPA Riacho Fundo II	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 9	UPA Planaltina	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 10	UPA Brazlândia	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 11	UPA Vicente Pires	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
Lote 2 Item 12	Hospital Cidade do Sol	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.

PARÁGRAFO QUARTO - O serviço deverá ser prestado de forma contínua, após a assinatura do Contrato e durante toda a sua vigência.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

CLÁUSULA TERCEIRA - O objeto caracteriza-se pela prestação de serviços de alimentação ininterrupta por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição nos locais pré-destinados. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, aquisição de insumos, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis, fórmulas enterais e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo e seus anexos, tais como: higienização das dependências, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, aquisição de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e outros), reposições dos mesmos e de utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, até a entrega ao destinatário final, incluindo sua higienização durante 24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Quantitativo Mínimo de funcionários Diurno e Noturno do Hospital de Base:

HOSPITAL DE BASE			
DIURNO		NOTURNO	
Nutricionista Gerente de Unidade	1	Nutricionista Gerente de Unidade	0
Nutricionista de produção	7	Nutricionista de produção	0
Técnico em Nutrição	7	Técnico em Nutrição	2
Supervisora de Copa	2	Supervisora de Copa	0
Auxiliar Administrativo	2	Auxiliar Administrativo	0
Portaria	3	Portaria	0
Faturista	2	Faturista	0
Motorista	2	Motorista	0
Almoxarife	1	Almoxarife	0
Auxiliar de Almoxarife	3	Auxiliar de Almoxarife	0
Supervisor de Cozinha	2	Supervisor de Cozinha	0
Cozinheiro Geral	8	Cozinheiro Geral	0
Auxiliar Cozinha Geral	15	Auxiliar Cozinha Geral	0
Cozinheiro Dietética	7	Cozinheiro Dietética	0
Auxiliar de Cozinha Dietética	11	Auxiliar de Cozinha Dietética	4
Confeiteiro	2	Confeiteiro	0
Auxiliar de confeitaria	2	Auxiliar de confeitaria	0
Lactarista (copeira interna)	12	Lactarista (copeira interna)	6
Garçom	13	Garçom	2
Encarregado de Limpeza	1	Encarregado de Limpeza	0
Auxiliar de Serviços Gerais (Almoxarife)	10	Auxiliar de Serviços Gerais (Almoxarife)	0
Auxiliar Operacional (Limpeza)	20	Auxiliar Operacional (Limpeza)	2
Copeiras	90	Copeiras	8

PARÁGRAFO SEGUNDO - Quantitativo Mínimo de funcionários Diurno e Noturno do Hospital de Santa Maria:

HOSPITAL DE SANTA MARIA			
DIURNO		NOTURNO	
Nutricionista Gerente de Unidade	1	Nutricionista Gerente de Unidade	0
Nutricionista de produção	7	Nutricionista de produção	0
Técnico em Nutrição	6	Técnico em Nutrição	1
Supervisora de Copa	2	Supervisora de Copa	0
Auxiliar Administrativo	1	Auxiliar Administrativo	0
Portaria	2	Portaria	0
Faturista	2	Faturista	0
Motorista	2	Motorista	0
Almoxarife	1	Almoxarife	0
Auxiliar de Almoxarife	3	Auxiliar de Almoxarife	0
Supervisor de Cozinha	1	Supervisor de Cozinha	0
Cozinheiro Geral	3	Cozinheiro Geral	0
Auxiliar Cozinha Geral	9	Auxiliar Cozinha Geral	0
Cozinheiro Dietética	2	Cozinheiro Dietética	0
Auxiliar de Cozinha Dietética	5	Auxiliar de Cozinha Dietética	4
Confeiteiro	2	Confeiteiro	0
Auxiliar de confeitaria	2	Auxiliar de confeitaria	0
Lactarista (copeira interna)	12	Lactarista (copeira interna)	6
Garçom	3	Garçom	2
Encarregado de Limpeza	1	Encarregado de Limpeza	0
Auxiliar de Serviços Gerais	12	Auxiliar de Serviços Gerais	0
Auxiliar Operacional	17	Auxiliar Operacional	2
Copeiras	55	Copeiras	8

PARÁGRAFO TERCEIRO - Quantitativo Mínimo de funcionários Diurno e Noturno para cada UPA's:

UPAS			
DIURNO		NOTURNO	
Técnico em Nutrição	1	Técnico em Nutrição	1
Copeiras	2	Copeiras	2

PARÁGRAFO QUARTO - Quantitativo Mínimo de funcionários Diurno e Noturno do HCSOL:

HCSOL			
DIURNO		NOTURNO	
Técnico em Nutrição	1	Técnico em Nutrição	1
Copeiras	2	Copeiras	2

4. **DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

CLÁUSULA QUARTA - Descrição dos serviços:

- I - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas, para aprovação junto ao CONTRATANTE;
- II - Armazenamento, aquisição e controle do recebimento de gêneros/produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Contrato e no Elemento Técnico nº 003/2020 e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- III - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- IV - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- V - Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;
- VI - Controle da temperatura, análises microbiológicas e coleta de amostras de todas as preparações seguindo norma sanitária vigente;
- VII - Transporte interno e externo de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;
- VIII - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, deve ser realizado conforme prazo determinado pelo Hospital de Base do Distrito Federal, Hospital Regional de Santa Maria, Hospital Cidade do Sol e UPA's em até 2 horas após o início da distribuição das refeições;
- IX - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha;
- X - Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Contrato e no Elemento Técnico nº 003/2020;
- XI - Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;
- XII - Os serviços serão executados, observadas as características técnicas, conforme especificações abaixo:
 - a) Dietas Fracionadas Normal para Paciente: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta de seis refeições, destinada a pacientes internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPAs;

b) Dietas Fracionadas Pediatria para Pacientes: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta de seis refeições, destinada a pacientes internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPAs; e

c) Dietas Líquidas para Paciente: Dieta de consistência líquida, com ou sem alteração de composição química, composta de seis refeições, destinada a pacientes internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPAs.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATADA deverá fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista do CONTRATANTE a qualquer paciente internado nas Unidades de Saúde. Serão considerados esquemas dietéticos tanto os esquemas padronizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética, quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:

I - Esquemas com menos de 1.500 kcal corresponderão à Dieta Fracionada Pediátrica para Pacientes;

II - Esquemas com mais de 1.500 kcal corresponderão à Dieta Fracionada Normal para Pacientes.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas do SENUT e/ou NUNPR, dietas ou complementos alimentares específicos para preparo de exames, obedecendo às rotinas dos Serviços de Nutrição das Unidades da Rede de Saúde do IGESDF.

PARÁGRAFO QUARTO - A CONTRATADA deverá fornecer dietas ou complementos alimentares ao paciente em tratamento que necessite permanecer na unidade hospitalar para realização de procedimentos quimioterápico, hemoterápico, radioterápico ou dialítico mediante prescrição dietética do nutricionista do IGESDF e/ou prescrição médica da dieta.

I - O paciente em tratamento oriundo de outras unidades do IGESDF e SES/DF, que necessite permanecer na unidade hospitalar para realização de procedimentos poderá receber dieta enteral padrão mediante prescrição dietética do nutricionista do IGESDF e/ou prescrição médica da dieta.

PARÁGRAFO QUINTO - A CONTRATADA deverá fornecer, aos pacientes do laboratório de análise clínica lanche padrão sendo: 50mL de café com açúcar ou puro, 80mL de leite integral puro, e 30 gramas de biscoito água e sal ou conforme estipulado pelo NUNPR.

PARÁGRAFO SEXTO - Dietas Padronizadas para Acompanhante: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de três refeições, indicada para os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais e pacientes terminais e acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, que permaneçam acompanhando o paciente internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's em PERÍODO INTEGRAL (24 horas), conforme Portaria MS nº 2.418, de 02 de dezembro de 2015 e Decreto nº 5.296/2004).

I - A Dieta Padronizada para Acompanhante compreende as seguintes refeições: Desjejum, Almoço e Jantar.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Dietas Fracionadas para Acompanhantes: 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 acompanhando o paciente internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's em PERÍODO INTEGRAL (24 horas).

I - A Dieta Fracionada para Acompanhante compreende as seguintes refeições: Desjejum, Colação, Almoço, Merenda, Jantar e Ceia.

PARÁGRAFO OITAVO - Dietas Padronizadas para Acompanhante da UTI: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de três refeições, para acompanhantes que permaneçam acompanhando o paciente internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's em PERÍODO INTEGRAL (24 horas), de acordo com o projeto de Humanização do IGESDF, (conforme Lei nº 6366/2019).

PARÁGRAFO NONO - Dietas Fracionadas para Acompanhantes da UTI: 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 acompanhando o paciente internados no HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's em PERÍODO INTEGRAL (24 horas), de acordo com o projeto de Humanização do IGESDF, conforme (Lei nº 6366/2019).

PARÁGRAFO DÉCIMO - Os acompanhantes de pacientes internados que não se enquadrem nos subitens acima, receberão Dieta Padronizada, mediante autorização do SENUT e relatório do Serviço Social.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - Refeições Refeitório para Colaborador que não recebem vale refeição - Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos colaboradores quando em regime de plantão de 12 horas e 18 horas no HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Refeições Refeitório para Colaborador que não recebem vale refeição - Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos colaboradores quando em regime de plantão HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's mediante solicitação via e-mail e autorização do NUNPR.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - As refeições a que se refere aos itens tratam-se de:

I - Almoço para plantonistas de 7:00 às 19:00 horas;

II - Ceia para plantonistas de 19:00 às 7:00 horas.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - Colaboradores que estiverem escalados em plantão de 18 horas terão direito a 2 (duas) refeições, quais sejam:

- I - Jantar e Ceia para plantonistas das 13 horas de um dia às 07 horas do dia seguinte;
- II - Ceia e Desjejum para plantonistas das 19 horas de um dia às 13 horas do dia seguinte.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - Refeições Refeitório para Residente - Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos residentes médicos e não médicos no HBDF, HRSM, HCSOL e UPAs, composta por 4 refeições.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - A CONTRATADA devesse fornecer opção diária de molho para a salada no refeitório, com identificação e lista dos ingredientes, não podendo este ser industrializado.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório garrafas de azeite extra virgem (em sua embalagem original) e sachês de sal (5g), açúcar (5g) e adoçante (5g).

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Aos colaboradores que precisarem permanecer em atividade, sem condições de deslocamento, nos setores fechados (Centros Cirúrgicos, Obstétrico, Esterilização, Isolamento, Terapia Intensiva, Queimados, Berçário, Transplante, Lavanderia, Diálise e outros locais que venham a ser considerados como setores fechados pelo IGESDF), será fornecido um lanche composto por: 50 ml de café (infusão a 8%) com açúcar ou puro, 80 ml de leite pasteurizado integral, 50g de pão francês ou doce com 10g de manteiga. O lanche dos setores fechados deverá ser fornecido em material descartável com selo da ABNT. O fornecimento dos lanches das áreas fechadas se dará mediante apresentação de planilha com escala mensal de serviço de cada setor, confeccionada pelo chefe de núcleo responsável pelo mesmo, a qual deverá ser enviada por email para o NUNPR.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - 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), 400 ml de suco de frutas, 1 banana e 35g de biscoito água ou água e sal. Tais itens deverão ser requisitados da lista de extras.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - Os servidores: Quando em regime de plantão de 12 horas nas unidades hospitalares, ou prestando serviço nas Unidades do IGESDF ou em trânsito de pacientes para Unidades do IGESDF, terão direito a refeição(ões) no Refeitório da unidade:

- I - Servidores do SAMU;
- II - Policiais Militares e Policiais Civis, exceto quando em escolta;
- III - Servidores da CBMDF que trabalham no atendimento pré-hospitalar e nos Bancos de Leite Humano;
- IV - Voluntários profissionais (Portaria nº 261/2016).
- V - Servidores que estiverem escalados em plantão de 12 horas terão direito a 1 (uma) refeição, qual seja:
 - a) Almoço para plantonistas de 7:00 às 19:00 horas;
 - b) Ceia para plantonistas de 19:00 às 7:00 horas.
- VI - Servidores que estiverem escalados em plantão de 18 horas terão direito a 2 (duas) refeições, quais sejam:
 - a) Jantar e Ceia para plantonistas das 13 horas de um dia às 07 horas do dia seguinte;
 - b) Ceia e Desjejum para plantonistas das 19 horas de um dia às 13 horas do dia seguinte;

VII - Ressalta-se que o acesso ao refeitório por parte destes servidores se dará mediante autorização impressa e assinada pela Chefia responsável na Unidade de Saúde pertencente ao IGESDF à qual o colaborador está prestando serviço.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO - Os agentes públicos que fazem escolta de pacientes internados em regime carcerário e do sistema socioeducativo terão direito ao desjejum, almoço e jantar, quando em período integral de 24 (vinte e quatro) horas.

I - As escoltas dos pacientes internados devem informar diariamente ao Núcleo de Nutrição Dietética sua opção pela dieta padronizada para acompanhante (servida à beira do leito) ou pela refeição para servidor (servida no refeitório).

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO - Os servidores do SAMU, Policiais Militares e Policiais Civis e CBMDF que não possuem suas bases em Unidades Hospitalares pertencentes ao IGESDF deverão enviar, mensalmente, com a antecedência requerida pelo setor responsável ou setor competente, as escalas oficiais da SES/DF para a Unidade Produtora de Refeições mais próxima de sua base.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO TERCEIRO - As refeições fornecidas para atender os servidores listados no § 18º, § 19º e §20º deste instrumento deverão ser controladas para o ressarcimento junto a SES, mensalmente, dos valores referente ao consumo, nos termos do Contrato de Gestão nº 001/2018 - SES/DF.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUARTO - Poderão fazer uma refeição por dia, em refeitório, quando em serviço na Unidade Hospitalar:

- I - Presidente e Vice-Presidente do IGESDF;
- II - Diretores do IGESDF (Administrativo, Atenção à Saúde, Ensino e Pesquisa e Logística);
- III - Superintendente do Hospital de Base, Superintendente do Hospital Regional de Santa Maria e Superintendente das UPAs.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUINTO - Poderão fazer uma refeição de forma aleatória, em refeitório, para verificar e acompanhar os serviços prestados pela CONTRATADA:

I - Chefe de Núcleo de Nutrição e Produção do HBDF e HRSM;

II - Chefe de Núcleo do Serviço de Nutrição e Dietética.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEXTO - Poderá fazer uma refeição por dia, de forma não periódica, em refeitório, quando em serviço na Unidade Hospitalar, quando autorizado pela presidência mediante solicitação via e-mail, a ser enviado para a chefia de núcleo de nutrição e produção, especificando Nome do Colaborador, Cargo/Função e período de utilização:

I - Gabinete da Presidência e suas Assessorias (Assessoria de Compliance, Assessoria de Comunicação, Assessoria Jurídica e Assessoria de Relações Institucionais).

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SÉTIMO - Os cargos de Presidente e Vice-Presidente do IGESDF, Diretores do IGESDF (Administrativo, Atenção à Saúde, Ensino e Pesquisa e Logística) e Superintendentes do Hospital de Base, Superintendente do Hospital Regional de Santa Maria e Superintendente das UPA's, poderão autorizar refeições no Refeitório, em ocasiões excepcionais para colaboradores da Administração Central ou outras Unidades de Saúde do IGESDF que estejam prestando serviço em sua região mediante solicitação via e-mail, que deverá ser enviado para a chefia de núcleo de nutrição e produção, observando o limite de 20 refeições mensais para os itens 1 e 5 do lote 1.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO OITAVO - Poderá ser fornecido para os setores das Unidades de Saúde do IGESDF 50 ml de Café e 200 ml de água por pessoa para eventos, sendo que para eventos da Diretoria também poderá ser fornecido 200 ml de Suco por pessoa, desde que solicitados via SEI e autorizados pelo NUNPR do HBDF e do HRSM com antecedência de 24 horas. Tais itens deverão ser requisitados da lista de extras.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO NONO - Poderá ser fornecido para fins de eventos e treinamento aos setores das Unidades de Saúde do IGESDF, café e água, desde que solicitados via SEI mediante assinatura da Gerência e autorizados pelo NUNPR do HBDF e do HRSM com antecedência de 48 horas. Poderão ser incluídos outros itens desde que constem em Contrato, sempre que solicitados via SEI, mediante assinatura da Diretoria e autorizados pelo NUNPR do HBDF e do HRSM com antecedência de 48 horas. Os quantitativos enviados serão calculados pelo NUNPR com base no quantitativo de pessoas e nas per capita descritas em Contrato.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO - O lanche fornecido para eventos deverá ser servido em material descartável com selo da ABNT. Quando em eventos para diretoria, o lanche deverá ser fornecido em xícaras e copos de vidro.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO PRIMEIRO - Fornecimento de fórmulas infantis manipuladas – fórmulas infantis com ou sem sacarose, com ou sem farinha, manipuladas e fornecidas de acordo com a legislação vigente. A diluição destas fórmulas deverá ser de acordo com a prescrição dos nutricionistas clínicos ou prescrição médica;

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO SEGUNDO - Fornecimento de Nutrição enteral/Lactário;

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO TERCEIRO - Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e organização, armazenando os alimentos "in natura" em monoblocos de plástico na cor branca e os alimentos pré-preparados em similares com tampa.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO QUARTO - Manter todos os monoblocos destinados ao acondicionamento de carnes marcados ou identificados para diferenciação dos utilizados para vegetais.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO QUINTO - A CONTRATADA, deverá atender à demanda da UAN que envolve a cozinha, refeitório, setor de lactário e manipulação de dieta enteral do HBDF, HRSM, HCSOL e UPAs.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO SEXTO - Será entregue à CONTRATADA, todo material permanente de copa e cozinha existente na Unidade do CONTRATANTE, obrigando-se a mesma a restituir esse material, após o término do Contrato, no mesmo estado em que o recebeu, e a manter sempre em perfeito funcionamento todos os equipamentos, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, que não sejam o previsto no Contrato. Será lavrado termo em que constará o arrolamento total dos bens recebidos com descrição do seu estado de conservação e funcionamento, conforme relação a ser elaborada no início do Contrato.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO SÉTIMO - A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos reserva, tais como (a título de exemplo), liquidificadores semi-industriais e domésticos nas capacidades necessárias a correta execução dos serviços, tanto para os setores de cozinha dietética, cozinha geral e pequenas refeições de pacientes; extratores de sucos, lâminas e máquina de moer carne, cortador de frios; de tal forma que os serviços não sejam comprometidos ou interrompidos por eventuais tais problemas em qualquer(is) equipamento(s).

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO OITAVO - A CONTRATADA deverá zelar para que as instalações da cozinha, abrigo de resíduos e equipamentos da cozinha, refeitório se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, incluindo a limpeza semestral das caixas de gordura ou em prazo menor, quando houver necessidade, e apresentar documento comprobatório.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO NONO - A retirada de equipamento da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pelo fiscal do Contrato, obedecendo às rotinas de saída de materiais do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO - A substituição de um equipamento deverá ser imediata ou em até 24 horas, de acordo com o fiscal do Contrato. As peças de reposição necessárias deverão ser de qualidade igual ou superior às substituídas, conforme a aprovação do setor responsável.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO PRIMEIRO - A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos serviços de coleta e destinação dos resíduos produzidos pela empresa no objeto deste Contrato e do Elemento Técnico nº 003/2020.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO SEGUNDO - A CONTRATADA deverá efetuar a limpeza do sistema de exaustão semestralmente, emitindo documento comprobatório da execução do serviço para o CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO TERCEIRO - Apresentar em período máximo de 30 (trinta) dias, a partir do início do Contrato plano de contingência para catástrofes naturais gerais, isoladas e casos de greve.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO QUARTO - Apresentar dentro de prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do início do Contrato planejamento de manutenção preventiva e corretiva da estrutura predial e dos equipamentos da cozinha, tanto os disponibilizados pelo HBDF e HRSM, quanto para os fornecidos pela CONTRATADA.

5. DO DETALHAMENTO SOBRE RECIPIENTES, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

CLÁUSULA QUINTA - Do detalhamento sobre recipientes, utensílios e embalagens:

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pela fiscalização do Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os utensílios utilizados no refeitório deverão ter um padrão diferente dos utilizados para os pacientes, e devem ser apresentados à fiscalização do Contrato para fins de aprovação mediante amostras ou prospecto.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidas neste Contrato e no Elemento Técnico nº 003/2020.

PARÁGRAFO QUARTO - As legumeiras, talheres, copos, sopeiras, pote de sobremesa, talheres e copos de transição de acordo com faixa etária infantil, oferecidos aos pacientes serão fornecidos em materiais de acordo com selo da ABNT, RDC 56/2012 e RDC 41/2011, adequados à manutenção de temperatura e deverão ser descartáveis quando pacientes e acompanhantes localizados em isolamento de contato, Unidade de terapia intensiva e/ou por necessidade sinalizada pelo fiscal do Contrato.

PARÁGRAFO QUINTO - A CONTRATADA pode solicitar o reprocessamento das mamadeiras no período de internação dos pacientes, porém deve apresentar o fluxo e laudo de análise microbiológica do teste do fluxo de reprocessamento, para fins de avaliação do fiscal do Contrato.

PARÁGRAFO SEXTO - Em setores fechados que necessitam de refeições para funcionários, estas deverão ser entregues em material descartável e cumprir rotina e horários definidos pelo CONTRATANTE.

PARÁGRAFO SÉTIMO - A CONTRATADA deve fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes devidamente acondicionados, incluindo guardanapo.

PARÁGRAFO OITAVO - A CONTRATADA deve fornecer refeições aos pacientes e acompanhantes acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, adequados para serem transportados em carros térmicos e fechados, portanto, de material resistente a variações de temperatura, compatível com o das bandejas e com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do fiscal do Contrato.

PARÁGRAFO NONO - A CONTRATADA deve fornecer jogo americano para as mesas do refeitório. Estas devem ser constantemente higienizadas e/ou substituídas em cada refeição, ou em situações emergenciais.

PARÁGRAFO DÉCIMO - A CONTRATADA deve fornecer guardanapos de papel e palito.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - Dispor para refeitório: copo de vidro (todos os copos devem ser do mesmo tamanho); prato raso (porcelana branca de 28 a 30 cm); prato de sobremesa (porcelana branca de 19 a 24 cm); xícara de chá c/ pires (250 ml); talheres (inox); bandeja; travessa para sobremesa (porcelana ou plástico não reciclado), guardanapo.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Os itens citados serão aprovados pelo fiscal do Contrato e sua reposição é de responsabilidade da CONTRATADA.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - A CONTRATADA deve disponibilizar utensílios em uso no refeitório em quantidade de acordo com o número de refeições servidas, de acordo com as normas vigentes.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - A CONTRATADA deve fornecer e fazer a reposição de todo o material, sempre que os mesmos estiverem amassados, arranhados, quebrados, incrustados, amarelados, descascados ou sempre que houver necessidade, de maneira que os usuários sejam servidos com utensílios completos e íntegros.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - Dispor para a distribuição das refeições no refeitório: cubas em quantitativo suficiente para o funcionamento ou painéis com tampas compatíveis com a bancada térmica (quente), utensílios compatíveis com a bancada térmica (fria), talheres de servir, material de apoio e outros que auxiliam na manutenção da temperatura.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em sacos plásticos próprios e resistentes, retirando-o do local dos serviços diariamente, de acordo com horários, normas institucionais do HBDF, HRSM, HCSOL e UPA's.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - Os utensílios que deverão compor a Refeição para colaboradores, pacientes e acompanhantes, são:

I - Desjejum Colaborador: Caneca de porcelana branca com capacidade de 250 ml com pires; Pratos de sobremesa em porcelana branca (de 19 a 24 cm); Talheres em aço inox resistentes e de boa qualidade; Bandeja plástica lisa e resistente, de cor diferente das utilizadas para pacientes;

II - Almoço e Jantar Colaborador: Prato raso em porcelana branca (de 28 a 30 cm); Sopeira de porcelana branca com capacidade de 300 ml (sopa e feijoadada); Talheres em aço inox resistentes e de boa qualidade, selecionados de acordo com o cardápio a ser servido; Bandeja plástica lisa e resistente, de cor diferente das utilizadas para pacientes e acompanhantes;

III - Ceia Colaborador: Prato raso em porcelana branca (de 19 a 24 cm); Sopeira de porcelana branca com capacidade de 300 ml (sopa e feijoadada); Talheres em aço inox resistentes e de boa qualidade, selecionados de acordo com o cardápio a ser servido; Bandeja plástica lisa e resistente, de cor diferente das utilizadas para pacientes e acompanhantes.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Quando for necessário o fornecimento de lanche e/ou refeição para Áreas Externas às unidades de saúde, a CONTRATADA deverá servi-los em material descartável com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - Desjejum, Colação, Merenda e Ceia para Pacientes: Copo plástico com tampa, resistentes a altas temperaturas conforme ABNT, no volume adequado ao volume a ser distribuído, conforme cardápio, tanto para líquidos quentes quanto para líquidos frios; Saco ou prato de sobremesa adequado para o tipo de sólido; Talheres descartáveis, resistentes e de boa qualidade; Bandeja plástica lisa e resistente.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes: recipientes próprios, individualizados e térmicos com ou sem divisória, adequados para a composição das dietas deste objeto, bandejas de alta resistência e durabilidade, para o uso em carros térmicos e fechados, de material resistente a variações de temperatura, compatível com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do fiscal do Contrato. Talheres de mesa e sobremesa descartáveis resistentes e de boa qualidade, selecionados de acordo com o cardápio a ser servido. Os líquidos gelados e/ou quentes que acompanharem as grandes refeições deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa plástica com capacidades adequadas ao volume a ser distribuído. As sobremesas/salada deverão ser servidas em pote de plástico resistente a altas temperaturas conforme ABNT, com tampa, nas capacidades de acordo com a característica das preparações. Fornecer canudo biodegradável articulado embalado individualmente quando indicado pelo nutricionista sem ônus para a Instituição.

6. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

CLÁUSULA SEXTA - Os serviços, objeto desse Contrato, abrangem todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital de Base, Hospital Regional de Santa Maria, Hospital Cidade do Sol e 13 (treze) Unidades de Pronto Atendimento (UPA 24h - Brazlândia, Ceilândia I, Ceilândia II, Gama, Núcleo Bandeirante, Paranoá, Planaltina, Recanto das Emas, Riacho Fundo II, Samambaia, São Sebastião, Sobradinho, Vicente Pires).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O serviço a ser contratado inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, utensílios e outros necessários), equipamentos complementares, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço, bem como mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Deve ser considerada as características individuais dos pacientes e acompanhantes, respeitando suas tradições culturais, crenças, sexualidade, valores pessoais e privacidade para o planejamento do cuidado, por exemplo: necessidade de dietas especiais ligadas aos aspectos religiosos. Adaptando a dieta conforme solicitação do Núcleo de Nutrição e Produção e Serviço de Nutrição e Dietética, sem ônus para o CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUARTO - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias, em todo o período de funcionamento. A CONTRATADA deverá colocar a disposição profissional Nutricionista até as 22 horas e após esse horário será necessário a presença de técnica em Nutrição para as Unidades HBDF, HRSM e HCSOL 24 horas/7 dias por semana. Nas UPA's faz-se necessário que a CONTRATADA disponibilize profissional técnico em nutrição 24 horas/7 dias por semana.

PARÁGRAFO QUINTO - A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, realizar alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

PARÁGRAFO SEXTO - Os serviços serão prestados nas dependências do Hospital de Base do Distrito Federal para atender:

I - A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e refeitório do HBDF;

II - A UPA Núcleo Bandeirante na modalidade transportada;

III - A UPA São Sebastião na modalidade transportada;

- IV - A UPA Sobradinho na modalidade transportada;
- V - A UPA Riacho Fundo II na modalidade transportada;
- VI - A UPA Planaltina na modalidade transportada;
- VII - A UPA Paranoá na modalidade transportada;
- VIII - A UPA Vicente Pires na modalidade transportada.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Os serviços serão prestados nas dependências do Hospital Regional Santa Maria para atender:

- I - A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e refeitório do HRSM;
- II - A UPA Ceilândia na modalidade transportada;
- III - A UPA Recanto das Emas na modalidade transportada;
- IV - A UPA Samambaia na modalidade transportada;
- V - A UPA Ceilândia II na modalidade transportada;
- VI - A UPA Brazlândia na modalidade transportada;
- VII - A UPA Gama na modalidade transportada;
- VIII - O HCSOL na modalidade transportada.

PARÁGRAFO OITAVO - Os quantitativos mensais e globais estimados, encontram-se detalhados no ANEXO I deste Contrato, Estimativa de fornecimento mensal médio de refeições aos pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes, estagiários e visitantes autorizados do HBDF, HRSM, HCSOL e UPAs conforme o tipo de dieta.

PARÁGRAFO NONO - Com a celebração deste Contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha do Hospital de Base do Distrito Federal, as áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: despensas, câmaras frias, copas, refeitório, lactário, respectivos móveis, instalações, equipamentos dentre outros, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do Contrato.

- I - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Núcleo Bandeirante;
- II - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA São Sebastião;
- III - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Sobradinho;
- IV - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Riacho Fundo II;
- V - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Planaltina;
- VI - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Paranoá;
- VII - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Vicente Pires .

PARÁGRAFO DÉCIMO - Com a celebração deste Contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha do Hospital Regional de Santa Maria, as áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: despensas, câmaras frias, copas, refeitório, lactário, respectivos móveis, instalações, equipamentos dentre outros, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do Contrato.

- I - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Ceilândia;
- II - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Recanto das Emas;
- III - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Samambaia;
- IV - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Ceilândia II;
- V - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Brazlândia;
- VI - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Gama;
- VII - As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética do HCSOL.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - A CONTRATADA deverá trimestralmente realizar Pesquisa de Satisfação de Clientes com pacientes e acompanhantes e com usuários do refeitório de acordo com cada mudança do cardápio e apresentar os resultados para todos os envolvidos, inclusive aos usuários do refeitório.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Cabe à CONTRATADA, recolher e acondicionar o resíduo de todas as áreas onde forem servidas refeições no hospital, em local e recipiente fornecidos pelo CONTRATADA em conformidade com as normas da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e legislação vigente.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - Este recolhimento será realizado sob-responsabilidade da CONTRATADA, acondicionando-os em local previamente determinado pelo CONTRATANTE e seguindo as boas práticas e legislações específicas temáticas.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - Elaborar e implantar no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, Manual de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) e Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão ficar disponíveis nas áreas, expostos em acrílico para livre consulta.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - Os manuais devem seguir as legislações vigentes, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá ser entregue 1 (uma) cópia dos Manuais e seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) ao fiscal do Contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - Para o bom andamento dos serviços a CONTRATADA deverá obedecer à legislação específica para estabelecimentos que manipulam alimentos, e que deverá ser observada e cumprida pela CONTRATADA, inclui, entre outras, a RDC nº 216 de 15/09/2004, as Portarias nº 1.428/MS e a CVS 5, de 09/04/2013; Instrução Normativa DIVISA/SVS nº16 de 23/05/17.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - De comum acordo entre as partes, fica facultado a CONTRATADA, o fornecimento de alimentação aos terceiros que prestam contratualmente serviços nas dependências do HBDF e HRSM, mediante pagamento diretamente a CONTRATADA, por parte da empresa terceirizada e desde que não haja prejuízo aos serviços prestados ao CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Em contrapartida será oferecido um desconto de 6% (seis por cento) sobre o total das refeições vendidas para terceiros, cujo valor total será descontado da fatura emitida no mesmo mês de referência em favor do HBDF, HRSM ou HCSOL.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - Os preços cobrados deverão ser idênticos aos pagos pelo IGESDF e deverão ser realizados diretamente à empresa de alimentação pela empresa autorizada. Reitera-se não haver qualquer responsabilidade do CONTRATANTE por débitos da empresa que, por ventura, venha existir.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - De comum acordo entre as partes, fica facultado também a CONTRATADA, o fornecimento de alimentação para colaboradores do HBDF, HRSM e HCSOL, que não fazem jus às refeições, sendo que neste caso, a CONTRATADA poderá se valer de máquina de cartão de débito/alimentação para receber o pagamento avulso dessas refeições, sendo permitida a cobrança da taxa de administração do cartão.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO - A liberação da utilização do refeitório dependerá de prévia e expressa autorização do CONTRATANTE e será realizada através de CATRACA biométrica, instalada pela CONTRATADA, com utilização de software próprio (definido em conjunto com o IGESDF) ou que venha a ser adquirido pelo CONTRATANTE e que deverá ser alimentado pelos setores responsáveis ou pelo Núcleo de Nutrição e Produção (NUNPR). Ressalta-se que é de obrigação da CONTRATADA fornecer mensalmente todos os dados de acesso ao refeitório e que ao término do Contrato todos esses dados, passarão a ser de propriedade do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO - O prazo para início da execução das atividades nas unidades do IGESDF, por parte da CONTRATADA, será de até **30 (trinta) dias**, após a assinatura do instrumento contratual.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO TERCEIRO - Fazem parte deste Contrato os seguintes Anexos:

- I - ANEXO I: Estimativa de fornecimento mensal médio de refeições;
- II - ANEXO II: Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial do HBDF e HRSM;
- III - ANEXO III: Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios;
- IV - ANEXO IV: Incidências - itens cardápios funcionários e pacientes;
- V - ANEXO V: Da Fiscalização e Glosas.

7. DO VALOR

CLÁUSULA SÉTIMA - O valor mensal estimado do Contrato é de **R\$ 9.365.315,22 (nove milhões, trezentos e sessenta e cinco mil, trezentos e quinze reais e vinte e dois centavos)** e o valor total estimado para 7 (sete) meses de **R\$ 65.557.206,26 (sessenta e cinco milhões, quinhentos e cinquenta e sete mil, duzentos e seis reais e vinte e seis centavos)**, compreendendo todas as despesas e custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto em tela, conforme valores e descritivos constantes na tabela abaixo e nos ANEXOS I, II, III e IV deste instrumento e, conforme tabela abaixo:

PROPOSTA DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO

UNIDADE	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL (7 MESES)*
HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL	R\$ 4.494.971,99	R\$ 31.464.803,93
01- UPA DO NUCLEO BANDEIRANTE	R\$ 182.597,78	R\$ 1.278.184,46
02 - UPA SÃO SEBASTIÃO	R\$ 100.853,46	R\$ 705.974,22
03 - UPA SOBRADINHO	R\$ 95.042,63	R\$ 665.298,41
HOSPITAL REGIONAL DE SANTA MARIA	R\$ 2.285.471,85	R\$ 15.998.302,95
04 - UPA CEILÂNDIA	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
05 - UPA RECANTO DAS EMAS	R\$ 151.825,94	R\$ 1.062.781,58
06 - UPA SAMAMBAIA	R\$ 123.923,35	R\$ 867.463,45
07 - UPA CEILÂNDIA 2	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65

08 - UPA PARANOÁ	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
09 - UPA GAMA	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
10 - UPA RIACHO FUNDO	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
11 - UPA PLANALTINA	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
12 - UPA BRASILÂNDIA	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
13 - UPA VICENTE PIRES	R\$ 209.988,95	R\$ 1.469.922,65
14 - HOSPITAL CIDADE DO SOL	R\$ 250.716,58	R\$ 1.755.016,06
TOTAL	R\$ 9.365.315,22	R\$ 65.557.206,26
VALOR TOTAL MENSAL: R\$ 9.365.315,22 (nove milhões, trezentos e sessenta e cinco mil, trezentos e quinze reais e vinte e dois centavos)		
VALOR TOTAL (7 MESES): R\$ 65.557.206,26 (sessenta e cinco milhões, quinhentos e cinquenta e sete mil, duzentos e seis reais e vinte e seis centavos)		

* O valor correspondente aos dias faltantes do mês de dezembro será contabilizado e considerado no curso da execução contratual, inclusive para fins de pagamento, conforme os valores estabelecidos na presente cláusula.

8. DO PAGAMENTO

CLÁUSULA OITAVA - Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá observar as condições previstas no Ato Convocatório nº 160/2020 e na CLÁUSULA DO PAGAMENTO prevista no Elemento Técnico nº 003/2020, além de apresentar os documentos abaixo relacionados:

I - Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em caso de impossibilidade de emissão da CND;

II - Certidão Positiva de Débitos com efeito de Negativa (Anexo XI da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 3, de 2.5.2007), observado o disposto no art. 4º do Decreto nº 6.106, de 30.4.2007;

III - 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);

IV - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública do Distrito Federal;

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

VI - Certidão Negativa de Débitos de Tributos Federais e Dívida Ativa da União (MF/PGFN/SRF).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os documentos fiscais serão atestados pelo IGESDF após o recebimento definitivo dos produtos.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os documentos fiscais deverão, obrigatoriamente, discriminar o nome comercial, a marca, o quantitativo efetivamente entregue e o código do item, número da ordem de fornecimento, valor unitário e total e número de referência do processo.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias úteis, por meio de depósito bancário em conta corrente, contados do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pela unidade responsável desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento.

PARÁGRAFO QUARTO - Sendo o pagamento realizado mediante depósito em conta corrente, o Fornecedor não deverá fazer a emissão de boleto bancário, sob pena de haver cobrança indevida.

PARÁGRAFO QUINTO - Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

I - Nota Fiscal individualizada de cada unidade;

II - A empresa deverá emitir uma nota fiscal específica para cada pedido e respectiva entrega efetuada, na forma abaixo:

NOME: INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL - IGESDF

ENDEREÇO: SMHS – ÁREA ESPECIAL QUADRA 101 - BLOCO A

CEP: 70.335-900 - BRASÍLIA/DF

CNPJ: 28.481.233/0001-72

III - Na Nota Fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do Banco, agência e conta corrente da CONTRATADA, para realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente.

IV - Deverá conter o número de referência da Seleção de Fornecedores;

V - Caso as Notas Fiscais ou Faturas tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas.

VI - Caso algum item constante na Nota Fiscal seja impugnado, o CONTRATANTE liberará a parte não sujeita a contestação, retendo o restante do pagamento até que seja sanado o problema.

PARÁGRAFO SEXTO - Serão pagos os quantitativos de refeições, nutrição enteral, fórmulas infantis e suplementos, efetivamente utilizados, após somatórios dos mapas nutricionais, requisições extras e listagem de controle de refeitório e outros.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Havendo necessidade de providências complementares a serem realizadas por parte do Fornecedor, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas e não será devida atualização financeira.

9. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

CLÁUSULA NONA - A vigência deste contrato inicia-se na data de sua assinatura e estende-se até **30 de julho de 2025**, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos, observando o limite máximo de 60 (sessenta) meses, em conformidade com a vigência do **Contrato nº 058/2021 - SALUTAR (60432221)**.

10. DA GARANTIA CONTRATUAL

CLÁUSULA SEXTA - A **CONTRATADA** compromete-se neste ato a prestar a garantia contratual destinada a assegurar a plena execução do **Contrato n.º 1025/2024**, no importe de **R\$ 2.622.288,25 (dois milhões, seiscentos e vinte e dois mil, duzentos e oitenta e oito reais e vinte e cinco centavos)**, correspondente a 4% (quatro por cento) do valor total estimado do contrato no importe de **R\$ 65.557.206,26 (sessenta e cinco milhões, quinhentos e cinquenta e sete mil, duzentos e seis reais e vinte e seis centavos)**, em uma das modalidades abaixo descritas, nos termos do Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF:

- I - Caução em dinheiro;
- II - Fiança bancária; ou
- III - Seguro garantia.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A **CONTRATADA** deverá efetivar a prestação da garantia e apresentar o comprovante respectivo, em até 30 (trinta) dias contados da assinatura do presente termo aditivo.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O período da garantia deverá compreender o prazo de vigência deste instrumento.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- I - Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.
- II - Prejuízos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato.
- III - Multas moratórias e punitivas aplicadas pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**; e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO QUARTO - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada no Banco de Brasília (BRB) em favor do **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO QUINTO - A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive o recolhimento de multas e satisfação dos prejuízos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros.

PARÁGRAFO SEXTO - A garantia será recalculada, nas mesmas condições e proporções, sempre que ocorrer alteração no valor desta avença.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Não serão admitidas outras hipóteses de execução da garantia não previstos neste instrumento

11. DA REPACTUAÇÃO E DO REAJUSTE

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - A repactuação será precedida de solicitação da **CONTRATADA**, acompanhada de demonstração analítica de alteração de custos relativos à mão de obra, por meio de apresentação de planilha de custos e formação de preços, de acordo com o novo Acordo ou Convenção Coletiva que a fundamente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - É vedada a inclusão por ocasião da repactuação de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O valor dos insumos será reajustado anualmente, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O primeiro reajuste levará em conta para fins de cálculo a variação do índice pactuado entre a data de apresentação da proposta e do primeiro aniversário do contrato, sendo que os reajustes subsequentes ocorrerão sempre nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - São obrigações das partes as expressamente previstas neste Contrato, além daquelas contidas no Elemento Técnico oriundo da presente Seleção de Fornecedores.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O CONTRATANTE compromete-se a:

I - Das disposições gerais:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta. Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, ao IGESDF, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no Contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- b) Efetuar o pagamento à empresa contratada mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (executores locais dos Contratos designados pelo IGESDF);
- c) Ceder à empresa contratada, mediante Termo de Permissão de Uso, conforme modelo padrão, com as devidas adaptações, com cláusula que o vincule a sua vigência com a do futuro Contrato de prestação de serviços, para as áreas das Unidades de Saúde objeto deste termo;
- d) Autorização a título precário, o uso das áreas físicas (imóveis) destinadas ao funcionamento da área de produção, refeitório, copas, lactário e /ou Unidade de Nutrição e Dietética durante toda a vigência do Contrato;
- e) Estabelecer, no prazo máximo de **10 (dez) dias** contados da assinatura do Contrato, cronograma a ser elaborado e cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- f) Disponibilizar, durante a eventual execução de obras nas dependências destinadas ao refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, área provisória necessária à continuidade da distribuição, armazenamento e fornecimento de alimentação;
- g) 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 pelo IGESDF, definido neste instrumento. O ressarcimento será efetuado proporcionalmente com base no valor nominal da fatura apresentada pela CONTRATADA;
- h) Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e fórmulas infantis que serão fornecidas, por meio do setor competente de cada Unidade de Saúde;
- i) Fiscalizar a manutenção efetuada pela CONTRATADA das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes do IGESDF;
- j) Glosar o faturamento do fornecimento de gêneros, alimentos, refeições e produtos que não obedeçam às condições estabelecidas ou que não tenham sido solicitados ou de substituições que não tenham sido aprovadas pelo NUNPR, nos termos do Anexo V;
- k) Analisar e fiscalizar, por intermédio da Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos em Saúde, o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela CONTRATADA;
- l) Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente;
- m) Receber em condições adequadas de uso, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao patrimônio do IGESDF, que tenham sido cedidos à CONTRATADA para utilização a título precário.

II - Caberá à Gerência Administrativa (GERAD):

- a) Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades Hospitalares e prestar orientações quando necessário;
- b) Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento das Unidades Hospitalares junto ao Chefe de Núcleo de Nutrição e Produção, com a finalidade de monitoramento e avaliação técnica;
- c) Regulamentar o fornecimento de refeições, por meio de legislação vigente;
- d) Analisar os relatórios de inspeção de Contrato junto ao Chefe de Núcleo de Nutrição e Produção enviados pelas Unidades Hospitalares e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias.

III - Caberá ao Chefe de Núcleo de Nutrição e Produção (NUNPR):

- a) Gestão do Contrato – Executora do Contrato;
- b) Gestão da fatura, custos e controle da fatura mensal da empresa terceirizada;
- c) Controlar o número, custos e despesas das refeições servidas, nutrição enteral, fórmulas infantis e suplementos, conjuntamente com a Chefia do Núcleo de Nutrição e Produção, Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética (SENUT);
- d) Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidos e assinados pelo Núcleo de Nutrição e Produção – NUNPR e Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética – SENUT (Executores locais do Contrato) do HBDF e HRSM;
- e) Regulamentar o fornecimento de refeições, por meio de instrumentos legais, indicando quem têm direito a refeições;
- f) Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades de Saúde e prestar orientações quando necessário;
- g) Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento das Unidades de Saúde com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;
- h) Analisar os relatórios de inspeção de Contrato enviados pelas Unidades de Saúde e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias;
- i) Solicitar pagamento mensal da empresa terceirizada junto à Gerência-Geral de Contabilidade, Finanças e Custos (GGCFC).

IV - Caberá ao Núcleo de Nutrição e Produção (NUNPR):

- a) Executora local do Contrato;
- b) Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições, por meio do Manual de Boas Práticas;
- c) Fiscalizar o uso dos POP'S nos processos diários da UAN;

- d) 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;
- e) Conferir junto à CONTRATADA, a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes ao IGESDF que estarão sendo cedidos;
- g) Fiscalizar a manutenção, efetuada pela CONTRATADA, das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;
- h) Fiscalizar as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e transporte das dietas aos pacientes e colaboradores;
- i) Inspeccionar os gêneros adquiridos e as previsões de compras elaboradas pela CONTRATADA, podendo recusar aqueles que não sejam de primeira qualidade. Para tanto, os Nutricionistas e os Técnicos em Nutrição do IGESDF terão acesso aos gêneros e previsões de compras da CONTRATADA, diariamente, bem como ao balanço de consumo mensal da unidade, notas fiscais, e outros;
- j) Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato sem ônus ao CONTRATANTE;
- k) Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela CONTRATADA;
- l) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério julgar inconveniente.
- m) Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que assumir atitudes inconvenientes ao ambiente do trabalho ou atitudes contrárias às cláusulas contratuais;
- n) Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, a qualquer momento, sem que haja prejuízo ao IGESDF, caso a CONTRATADA não cumpra as exigências contratuais;
- o) Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Chefe de Núcleo de Nutrição e Produção e à Gerência Administrativa (GERAD).
- p) Emitir relatórios mensais sobre as fiscalizações e controles realizados, documentando e encaminhando para o Núcleo de Nutrição e Produção e/ou Gerência Administrativa (GERAD), quaisquer irregularidades detectadas na supervisão dos fornecimentos executados pela CONTRATADA;
- q) Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA;
- r) Fazer análise dos cardápios trimestrais, cobrando a inclusão do valor energético, fichas técnicas e macronutrientes, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes e colaboradores;
- s) Fiscalizar o controle de treinamentos obrigatórios anuais, conforme legislação vigente;
- t) Elaborar relatório técnico quinzenal de não conformidades e solicitar respectivas ações corretivas, por meio de planilha de auditoria;
- u) Fiscalizar o controle de sobras e restos;
- v) Participar e fiscalizar a seleção dos fornecedores e procedência dos alimentos;
- w) Proceder periodicamente antes da distribuição das refeições aos usuários, degustação e aprovação das preparações, registrado em POP específico, fiscalizando a qualidade e a apresentação das preparações;
- x) Solicitar teste de aceitabilidade das preparações sempre que achar necessário ou requisitado;
- y) Fiscalizar o preenchimento de todas as planilhas de controle descritas no manual e em legislação, necessárias ao controle de qualidade e as boas práticas de fabricação;
- z) Participar das diretrizes de notificação de incidentes e eventos adversos;
- aa) Identificar, notificar e monitorar o treinamento e capacitação frente às demandas da produção.

V - Caberá ao Serviço de Nutrição e Dietética (SENUT):

- a) Executora local do Contrato;
- b) Disponibilizar o levantamento (mapa e requisições) das refeições, dietas enterais, fórmulas infantis e outros gêneros alimentícios que serão fornecidos para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos por centro de custo;
- c) Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução DES nº 521/2013, o estado ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação nas Unidades para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência, para agentes responsáveis pela custódia de pacientes oriundos do sistema prisional ou de abrigo para menores infratores, onde terão direito as refeições previstas no art. 3º, inciso I, de acordo com as suas jornadas de trabalho, assim como para acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia e também para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005);
- d) Coordenar a atuação da EMTN, garantindo o uso dos protocolos clínico-técnicos do serviço, segundo níveis de assistência nutricional, de acordo com a legislação vigente;
- e) Coordenar a distribuição de dietas orais, verificando o percentual de aceitação, assim como a tolerância e o percentual de infusão da dieta enteral;
- f) Acompanhar a coleta de amostras para controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo da Nutrição Enteral, conforme Manual de Boas Práticas de Preparo de Nutrição Enteral do IGESDF;
- g) Fiscalizar os processos do Lactário/Enteral bem como bombas de infusão, equipos e frascos;
- h) Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do início da distribuição no Hospital de Base do Distrito Federal e Hospital Regional de Santa Maria e até três horas antes do início da distribuição das UPA's.
- i) Coordenar o fluxo de suplementação nutricional;
- j) Fornecer e assinar formulário para solicitação de dieta padronizada para acompanhantes em casos eventuais e que não se enquadrem na Portaria nº 501, de 28 de Maio de 2018, encaminhando o acompanhante ao Serviço de Serviço Social (SEASS) para devida aprovação;
- k) Coordenar a implantação do novo Sistema Informatizado, com a criação e desenvolvimento de novas planilhas e mapas nutricionais, gerando ferramentas de controle e qualidade.

l) Elaborar um demonstrativo de custo com alimentação enteral: nutrição enteral, fórmulas infantis e suplementação enteral e oral, por centro de custo a partir da prescrição solicitada por cada clínica através das nutricionistas prescritoras;

m) Emitir para o Núcleo de Nutrição e Produção, relatório técnico semanal de não conformidades por meio de planilha de auditoria para respectivas ações corretivas.

VI - Caberá ao Serviço Social:

a) Dar parecer favorável ou não as solicitações recebidas via SENUT, de dieta padronizada para acompanhantes em casos eventuais e que não se enquadrem na Portaria nº 501, de 28 de Maio de 2018, após análise de cada caso individualmente.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA fica obrigada a:

I - Manter atualizados os dados cadastrais, comunicando ao IGESDF toda e qualquer alteração;

II - Cumprir as obrigações estabelecidas neste Contrato e no Elemento Técnico nº 003/2020;

III - Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;

IV - Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do Contrato, salvo as que infringirem normas legais;

V - Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Contrato;

VI - 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 306 de 07 de Dezembro de 2004) e a Resolução CONAMA (358 de 29 de Abril de 2005) e outras que substituam ou complementarem as vigentes. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para cada Unidade de Saúde em que a CONTRATADA forneça o serviço. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade de Saúde;

VII - Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;

VIII - Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao NUNPR e SENUT em um prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do início da execução deste Contrato;

IX - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

X - 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;

XI - Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do Contrato designados pelo CONTRATANTE;

XII - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui, nem reduz essa responsabilidade;

XIII - 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 do CONTRATANTE;

XIV - Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição e Produção, 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;

XV - Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise microbiológica;

XVI - Participar, sempre que for requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico da CONTRATANTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade;

XVII - Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira à execução dos serviços, inclusive a supervisão;

XVIII - Providenciar e disponibilizar, sempre que solicitado, manuais, formulários ou outros documentos, assim como adequar seus processos visando cumprir todas as etapas para Acreditação Hospitalar das Unidades Hospitalares do IGESDF;

XIX - Os funcionários da CONTRATADA deverão participar de todos os processos necessários para a Acreditação Hospitalar das Unidades Hospitalares do IGESDF;

XX - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Contrato, observando que os termos e condições contidos neste instrumento, o escopo de execução dos trabalhos e todos os documentos que o instruem, assim como aqueles que vierem a instruí-lo e que venham a ser trocados entre as partes ou por elas produzidos, são de caráter estritamente confidencial e não poderão ser revelados, divulgados ou cedidos a terceiros, integral ou parcialmente, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

XXI - Manter, durante toda vigência do Contrato, preposto, aceito pela Administração, para representá-la sempre que for necessário e em caso de eventual substituição do mesmo, a CONTRATADA, deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do Contrato.

XXII - Da produção:

a) A CONTRATADA não poderá utilizar no preparo de refeições para pacientes, temperos industrializados;

b) Para os itens que apresentam porção especificada em unidade ou grama/mililitro, deverá ser sempre considerada a opção que apresentar maior quantidade;

c) Para refeições fornecidas aos pacientes, a CONTRATADA deverá retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo;

d) O preparo dos alimentos deverá seguir as normas da Técnica Dietética para cada tipo de dieta (normal, branda, pastosa, líquida-pastosa e líquida);

e) 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 e pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal. Quando solicitado pelos nutricionistas, os pães doce deverão ser ofertados aos pacientes em dieta hipossódica, em substituição ao pão com redução de sódio (pão francês sem sal);

- f) Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante;
- g) A CONTRATADA deverá fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nas tabelas de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes;
- i) 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;
- j) Define-se como creme de frutas a bebida preparada com ou sem água (em pequena quantidade) e uma ou mais frutas, em consistência semelhante a “papa”;
- k) Os iogurtes fornecidos pela CONTRATADA deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea;
- l) O açúcar utilizado pela CONTRATADA para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal;
- m) O adoçante fornecido não poderá conter lactose;
- n) A CONTRATADA deverá utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz, girassol ou canola).
- o) O azeite utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem puro ou extra virgem puro e o azeite utilizado nas preparações cruas e no refeitório deverá ser o extra virgem puro;
- p) Nas preparações feijoada, galinhada ou cozido/ensopado deverão ser servidas 250g de preparação por pessoa, sendo 180g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado;
- q) As preparações lasanha e “fritada” (de peixe ou de frango) deverão ser servidas com peso de 200g, considerando-se o peso líquido preparado;
- r) Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe;
- s) Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a CONTRATADA deverá fornecer uma opção de fruta;
- t) A CONTRATADA deverá 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 Serviço de Nutrição e Dietética;
- u) A CONTRATADA deverá respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

u.1) Mingau (200 ml):

INGREDIENTE	% INGREDIENTE	% DE AÇÚCAR
Aveia	10	5
Fubá	6	5
Maisena	8	5
Mucilon® de milho	15	3
Mucilon® de arroz	15	3
Farinha láctea	35	-
Neston®	20	3
Cremogema®	8	3

u.2) Vitamina (200ml): deverão utilizar 60g de fruta e caso seja utilizado farináceos, seguir os percentuais abaixo:

FARINHA	% DE FARINHA	% DE AÇÚCAR
Aveia	3	3
Farinha láctea	5	-
Neston®	5	3

u.3) Bebidas que totalizem 200 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis com tampa, com selo da ABNT de 300 ml;

u.4) Bebidas que totalizem 300 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis com tampa, com selo da ABNT de 500 ml.

XXIII - Do fornecimento e distribuição:

- a) Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
- b) Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
- c) Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pelo IGESDF;
- d) 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;
- e) Fornecer os talheres descartáveis para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo;
- f) Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;
- g) Fornecer alimentos e refeições a colaboradores em recipientes de vidro, polipropileno ou louça, talheres em aço inoxidável (adequados aos tipos de preparações), incluindo copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, galheteiros, bandejas, sopeiras, legumeiras, pratos, xícaras e guardanapos. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção de temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita pré-estabelecidas;
- h) Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, copo, talheres e guardanapos) descartáveis, resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo ABNT, a todos os pacientes e seus acompanhantes. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção de temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita pré-estabelecidas. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NUNPR. As refeições deverão ser entregues em bandejas plásticas, exceto em áreas de isolamento;
- i) Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SENUT e Núcleo de Nutrição e Produção – NUNPR da Unidade Hospitalar, sendo que a

empresa será ressarcida mediante nota fiscal e de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Distrito Federal;

j) Fornecer água filtrada (1000ml) para todos pacientes e acompanhantes, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pelo NUNPR, em recipientes descartáveis com tampa, ambos com selo da ABNT. 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, fornecer 1000ml de água por paciente, em cada período, em recipientes descartáveis com tampa, acompanhados de copos descartáveis, ambos com selo da ABNT. Para pacientes transplantados oferecer água mineral industrializada em garrafa, minimizando o risco de contaminação;

k) Fornecer mamadeiras de material apropriado, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis de acordo com o Manual do Lactário;

l) Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;

m) Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do SENUT e/ou NUNPR;

n) Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

o) Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à 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 Saúde, a CONTRATADA deverá, sob sua responsabilidade, mediante aprovação e supervisão do IGESDF, dar continuidade ao serviço, mantendo o mesmo padrão de qualidade e cumprindo as legislações vigentes;

p) Distribuir refeições e alimentos com meios próprios, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequadas e de acordo com as determinações e legislações vigentes;

q) Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (térmicos e fechados) para transporte e distribuição de refeições. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo NUNPR;

r) Fornecer as refeições nos refeitórios pelo sistema *self-service* com porcionamento do prato principal, opção proteica e da sobremesa, servida em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

s) Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os porcionamentos estabelecidos;

t) Fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos estabelecidos;

u) É responsabilidade das copeiras recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes (bandejas, descartáveis, sobras e etc.), preenchendo corretamente planilha de controle de sobras;

v) Descartar as sobras de alimentos e refil, nos lixos com tampa das copas das enfermarias;

w) Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA;

x) Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes e acompanhantes. Para distribuição de refeições para pacientes e acompanhantes deverá ser mantida a proporção de 01 (uma) copeira para distribuir até 30 (trinta) refeições.

y) Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, permanentes e exclusivas, nas áreas internas e externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturnas, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas infantis e nutrição enteral;

z) Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação dos pacientes, das fórmulas enterais e fórmulas infantis. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da CONTRATADA responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;

aa) Cumprir a legislação e as normas vigentes dos órgãos reguladores, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pelo IGESDF; respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da CONTRATADA;

ab) Fornecer bombas de infusão, frascos descartáveis apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;

ac) Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral e de Fórmulas Infantis manipuladas. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional - EMTN;

ad) Realizar, mensalmente, controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo da Nutrição Enteral, conforme Manual de Boas Práticas de Preparo de Nutrição Enteral do IGESDF. Os insumos utilizados para coleta das amostras analisadas serão custeados pela CONTRATADA, não havendo nenhum custo para o CONTRATANTE;

ae) Apresentar, rotineiramente à NUNPR e/ou SENUT e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da IGESDF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;

af) Realizar, mensalmente, ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário;

ag) Elaborar, trimestralmente cardápios obedecendo aos elementos constitutivos, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato. A CONTRATADA deverá apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas pela NUNPR e SENUT;

ah) Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada trimestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NUNPR e SENUT, podendo estes alterar o prazo mínimo de antecedência de 30 (trinta) dias, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 10 (dez) dias corridos após a assinatura do Contrato. Salienta-se que o NUNPR poderá fazer alterações e novas propostas de preparações, visando o melhor atendimento e necessidades dos pacientes, acompanhantes e colaboradores;

ai) Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NUNPR e SENUT. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada a Chefia de Núcleo das Unidades de Saúde com 24 horas de antecedência, por escrito, via email, sendo necessária a aprovação da mesma;

aj) Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NUNPR, após aprovação;

ak) Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes e valores calóricos totais – VCT) das preparações. Caso ocorram alterações o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório;

al) Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, normas de utilização e horários;

am) 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 e refrigerante 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 NUNPR;

an) 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;

ao) Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NUNPR, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;

ap) Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas com limite de 4 (quatro) substituições por paciente no dia. Ressalta-se que em caso de pacientes da Oncologia ou Hematologia mais substituições poderão ser feitas com autorização prévia do NUNPR;

aq) Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SENUT de cada Unidade de Saúde, 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.;

ar) Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos;

as) 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 adesivas e autocolantes de identificação de legumeiras (contendo: nome do paciente, DN e dieta), rótulos de fórmulas enterais e água, fórmulas infantis e complementação por via oral;

at) Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores, das dietas enterais, das fórmulas Infantis e dos complementos de cada Unidade de Saúde e conforme necessidade do NUNPR;

au) Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do SENUT e/ou NUNPR;

av) Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obriga-se a produzi-las em local pré-determinado em Contrato e transportá-la para a Unidade, sem onerar o custo;

aw) Realizar teste de aceitabilidade das preparações sempre que for requisitado;

ax) Oferecer produtos de nutrição enteral, em consignação, sempre que disponíveis no mercado, em sistema fechado, bem como bomba de infusão, frascos e equipos compatíveis para o uso, na quantidade média/mensal de 170 bombas + 17 bombas adicionais (10% do total de bombas) a título de reserva para o Hospital de Base do Distrito Federal e 100 bombas + 10 bombas adicionais (10% do total de bombas) a título de reserva para o Hospital Regional de Santa Maria, sem ônus extracontratual para o CONTRATANTE;

ay) Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

az) Do detalhamento sobre horário de distribuição das Dietas:

REFEIÇÃO	PACIENTES INTERNADOS	COLABORADORES	RESIDENTES
DESJEJUM	07:00 às 08:30	06:30 às 07:30	06:30 às 07:30
COLAÇÃO	09:30 às 10:30	-	-
ALMOÇO	11:30 às 13:00	11:30 às 13:30	11:30 às 13:30
MERENDA	14:30 às 15:30	-	-
JANTAR	17:30 às 19:00	19:00 às 20:30	19:00 às 20:30
CEIA	20:00 às 21:00	21:00 às 22:30	21:00 às 22:30
LANCHE DAS ÁREAS FECHADAS	-	08:00 às 09:30	-
		14:30 às 16:00	
		21:00 às 22:00	

ba) A CONTRATADA deverá cumprir os horários estabelecidos acima não se desobrigando, entretanto, a fornecer alimentos e gêneros alimentícios a qualquer tempo, quando requisitados por Nutricionista do CONTRATANTE, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto (24 horas);

bb) Transportar em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, regulares, segundo as normatizações da Vigilância Sanitária, para transporte por veículos de alimentos para consumo humano às refeições produzidas, destinadas à Unidade de Pronto Atendimento (UPA);

bc) Do detalhamento sobre horário de funcionamento do refeitório:

REFEIÇÃO	SEGUNDA A SEXTA-FEIRA	FINAIS DE SEMANA E FERIADO
DESJEJUM	06:30 às 07:30	06:30 às 07:30
ALMOÇO	11:00 às 13:30*	11:00 às 13:30*
JANTAR	18:30 às 20:00	18:30 às 20:00
CEIA	21:00 às 22:00	21:00 às 22:00

bd) A CONTRATADA deverá disponibilizar a opção de reserva de ALMOÇO de segunda à sexta-feira mediante lista a ser disponibilizada no refeitório ou através de contato por ramal direto da CONTRATADA, estabelecendo-se o horário máximo para reserva até 13:20 (13 horas e 20 minutos);

be) A CONTRATADA deverá oferecer horário estendido de refeitório para colaboradores com solicitação de reserva até às 15:00 horas.

XXIV - Da higienização, limpeza e medidas sanitárias:

a) Proceder, mensalmente ou quando necessário, o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios, equipamentos e manipulador), seguindo legislações vigentes e/ou pareceres técnicos elaborados pelo SENUT e/ou NUNPR e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

b) 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 pelo SENUT e/ou NUNPR e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

c) Acondicionar o lixo de acordo com as normas do IGESDF, do SLU e da Secretaria do Meio Ambiente, em locais previamente determinados pelo IGESDF;

d) 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;

e) Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, incluindo instalação de equipamentos preventivos (telas, ralos, etc.) bem como procedimento de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pelo CONTRATANTE. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada o CONTRATANTE e outra ao NUNPR.

XXV - Dos materiais, equipamentos e instalações:

a) A CONTRATADA utilizará a estrutura predial do próprio Hospital de Base do Distrito Federal e do Hospital Regional de Santa Maria (implicando despesa com depreciação predial), bem como do sistema hidráulico, elétrico e telefônico;

b) Caso a Unidade de Saúde não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;

c) Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimentos, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção de refeições, estoque, administração, banheiros, lavatórios e vestiários);

d) Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término do Contrato, responsabilizando-se por eventuais avarias;

e) Caberá à CONTRATADA arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais necessários em todas as áreas relacionadas;

f) Os equipamentos e utensílios que estão em uso atualmente que são de propriedade de terceiros serão a esses restituídos;

g) Os equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial do IGESDF, constante que serão colocados à disposição da CONTRATADA durante a vigência do Contrato, poderão ser vistoriados por ocasião da visita técnica;

h) Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;

i) Realizar manutenção (preventiva e corretiva) de equipamentos e utensílios e adequação das áreas físicas, destinados à execução do objeto do Contrato. No caso de alteração de estrutura física, a CONTRATADA deverá submeter o projeto à aprovação da IGESDF;

j) Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;

k) Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações físicas em perfeito estado de conservação;

l) Entregar, ao término do Contrato, a área física e os equipamentos pertencentes ao patrimônio do IGESDF, que tenham sido colocados a sua disposição, em perfeito estado de conservação, conforme laudo de vistoria emitido pelo setor competente do IGESDF, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pelo IGESDF;

m) Obedecer às especificações dos manuais e/ou normas técnicas elaboradas pela IGESDF 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;

n) Fornecer equipamentos de proteção individual (EPIs) para os funcionários;

o) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de camas amareladas, presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente ao CONTRATANTE, devendo ser tomadas as devidas providências;

p) Apresentar um relatório ou *check list* mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

q) Instalar caso não haja um filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das Unidades Hospitalares.

XXVI - Determinações técnicas relativas às fórmulas industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas:

a) As fórmulas enterais deverão ser fornecidas de acordo com o descritivo apresentado no quadro “Relação de Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas”. O Serviço 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;

b) Caso a CONTRATADA necessite solicitar substituição de produtos, esta deverá avisar ao NUNPR com antecedência mínima de 3 dias;

c) O preço a ser utilizado para cobrança deverá ser calculado em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto;

d) 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;

e) 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;

f) A Chefia de Nutrição e Produção 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 Determinações Técnicas.” e da “Relação de equipos e frascos.”, caso alguma fórmula apresente:

g) 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);

h) Desabastecimento nacional, regional e/ou local;

i) Alterações realizadas pela indústria em sua composição;

j) Substituição do mercado por novo produto;

k) Descontinuidade de fabricação do produto

l) Todas as fórmulas fornecidas pela CONTRATADA deverão estar registradas em órgão competente;

m) 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, será apresentado quantitativo mensal mínimo, a fim de que a CONTRATADA possa apresentar a cotação de preço para que esses produtos possam estar disponíveis em caso de necessidade. A CONTRATADA terá até 72hs para disponibilizar tais fórmulas mediante solicitação e aprovação do NUNPR.

XXVII - Do quadro de funcionários:

a) Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais, fórmulas infantis e outros gêneros alimentícios nas Unidades de Saúde do IGESDF para as quais fornecerá o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando o Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;

b) Manter, permanentemente, em cada Unidade de Saúde, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do Contrato;

c) Contar com nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pela UAN e SND e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.

d) Prover a substituição imediata de funcionários em caso 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;

e) Oferecer a todo profissional contratado treinamento adequado em sua área de atuação, devendo ser aprovado pelo NUNPR e SENUT o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;

f) 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;

g) 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 IGESDF;

h) 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;

i) Manter os empregados identificados e uniformizados quando em trabalho, devendo substituir imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IGESDF;

j) 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 pelo IGESDF;

k) Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do Contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza profissional e/ou ocupacional nas dependências do IGESDF;

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

m) Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

n) Apresentar para aprovação a escala diária e mensal dos funcionários que estarão em serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Produção da Unidade Hospitalar, obedecendo às normas pertinentes ao Direito do Trabalho, com antecedência mínima de cinco dias da prestação do serviço;

o) Permitir ao IGESDF, por intermédio dos executores operacionais do Contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;

p) Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal, juntamente com nutricionista do IGESDF, membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética de cada Unidade Hospitalar, sendo obrigatória a elaboração de relatório de visita baseado em *check-list* elaborado pela SENUT, conforme RDC 63/00 da ANVISA, o qual deverá ser entregue ao SENUT com cópia ao NUNPR.

XXVIII - É expressamente vedado à CONTRATADA:

a) Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências do IGESDF que não para as finalidades previstas no Contrato;

b) Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência do IGESDF;

c) Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, colaboradores do IGESDF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.

13. **DOS LOCAIS DE FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Dos locais de fornecimento de distribuição:

Endereço Hospital de Base do Distrito Federal
Hospital de Base do Distrito Federal, SMHS - Área Especial, Q. 101 - Asa Sul - Brasília/DF - CEP: 70330-150

Endereço UPA Núcleo Bandeirante
UPA Núcleo Bandeirante, Rodovia DF-075, Km 180, Área Especial, EPNB - Brasília/DF - CEP: 71705-510

Endereço UPA São Sebastião
UPA São Sebastião, quadra 102, conj. 1, Lt 1, Residencial Oeste - São Sebastião/DF - CEP: 71692-101

Endereço UPA Sobradinho
UPA Sobradinho, Rodovia 420, Km 03 - Sobradinho II/DF - CEP: 73080-050

Endereço Hospital Regional de Santa Maria
Hospital Regional de Santa Maria, quadra AC 102, conjuntos A, B, C e D, s/nº, Santa Maria/DF - CEP: 72.502-100

Endereço UPA Ceilândia I
UPA Ceilândia, Setor N, Quadra QNN 27, Área Especial D, Ceilândia/DF - CEP: 72225-270

Endereço UPA Recanto das Emas
UPA Recanto das Emas, quadra 400/600 – Área Especial, Recanto das Emas/DF – CEP: 72630-250
Endereço UPA Samambaia
UPA Samambaia, QS 107, conjunto 4 – Área Especial, Samambaia Sul/DF – CEP: 72.322-700
Endereço UPA Ceilândia II
UPA Ceilândia II - Expansão do Setor O, QNO 21, AE D, Ceilândia/DF - CEP 72.262-104
Endereço UPA Paranoá
Paranoá Parque Q 1/2 Comercial 1 AE 4 EPC, Paranoá/DF - CEP 71.587-032
Endereço UPA Gama
UPA Gama, QI 7, Área Reservada 2, Setor Industrial - Gama/DF - CEP: 72445-070
Endereço UPA Riacho Fundo II
QN 31 Conjunto 3, Lote 1, Riacho Fundo II/DF - CEP 71880-140
Endereço UPA Planaltina
Setor Habitacional Mestre D'armas, Q. 23 MD 2 Lt. 1, Planaltina/DF - CEP 73402-006
Endereço UPA Brazlândia
Vila São José, Q. 37, AE 1, Posto de Saúde, Brazlândia - CEP 72737-000
Endereço UPA Vicente Pires
Rua 10, Qd. 4D, Chácara 135, Vicente Pires/DF - CEP 72007-240
Endereço Hospital Cidade do Sol
Hospital Cidade do Sol, St. N QNN 27 - Ceilândia/DF - CEP: 72225-270

PARÁGRAFO ÚNICO - Durante a vigência do instrumento contratual ou/até o recebimento definitivo do objeto, o local de entrega para fornecimento poderá sofrer modificações, a critério do IGESDF. Neste caso, o novo endereço para entrega constará na Ordem de Fornecimento.

14. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - O presente Contrato poderá ser alterado, em casos previstos nos artigos 33 e seguintes do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#), mediante termo aditivo, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas, e não haja modificação de seu objeto, conforme legislação vigente.

PARÁGRAFO ÚNICO - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado do presente Contrato, conforme previsto no art. 37 do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#).

15. DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - O atraso injustificado na entrega do(s) serviço(s) e produto(s), objeto do presente Contrato e do Elemento Técnico nº 003/2020, sujeitará à CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos 35, 41, 42 e 43 do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Comete infração administrativa, a CONTRATADA que:

- I - Proceder com Inexecução total ou parcialmente de quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- II - Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- III - Fraudar a execução do Contrato;
- IV - Comportar-se de modo inidôneo;
- V - Cometer fraude fiscal;
- VI - Não manter a proposta.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ou comprovada à inexecução total ou parcial deste Contrato estará sujeita as seguintes penalidades, assegurado o direito de defesa:

- I - Advertência;
- II - Multa, na forma prevista neste Contrato;
- III - Suspensão de participação em Seleção de Fornecedores e impedimento de contratar com o IGESDF, por prazo não superior a 2 (dois)

anos;

IV - Solicitação aos órgãos governamentais competentes da caracterização de inidoneidade.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Casos de Multas:

I - Pelo atraso injustificado na entrega do objeto da contratação, será aplicada multa de 0,20% (vinte centésimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor da parcela inadimplida da obrigação, limitada a 30 (trinta) dias, a partir dos quais será causa de rescisão do Contrato;

II - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, nos casos de inadimplemento, inexecução parcial ou total, execução imperfeita ou negligência na execução do objeto contratado;

III - Multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese da CONTRATADA ensejar a rescisão das obrigações assumidas e/ou sua conduta implicar em gastos ao CONTRATANTE superiores aos registrados;

IV - Caso haja uma situação que se enquadre em dois ou mais casos de multa, o IGESDF poderá utilizar a multa mais elevada;

V - A multa eventualmente imposta à CONTRATADA será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber do IGESDF, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de sua notificação para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, proceder-se-á a cobrança judicial da mesma;

VI - As multas aplicadas serão consideradas dívida líquida e certa, ficando o CONTRATANTE autorizado a descontá-las dos pagamentos devidos à CONTRATADA, ou das garantias oferecidas no Regulamento Próprio de Compras e Contratações, ou ainda, cobrá-las judicialmente, servindo para tanto o presente instrumento como título executivo extrajudicial;

VII - A aplicação das multas previstas nesta cláusula não exime a CONTRATADA de responder perante o CONTRATANTE por perdas e danos conforme legislação em vigor;

VIII - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade;

IX - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa da CONTRATADA, observando-se os procedimentos previstos no Regulamento Próprio de Compras e Contratos.

X - Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida pelo CONTRATANTE, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de contratar;

XI - O descumprimento parcial ou total, previsto nas Planilhas de Auditoria Interna, elaboradas pelo NUNPR, por culpa exclusiva da CONTRATADA sujeitará às penalidades previstas nos itens abaixo:

a) Plano de Ação Corretiva e Multa, conforme quadro abaixo:

% Adequação	Ação Corretiva/Multa
Acima de 85%	Plano de Ação Corretiva
84,9% a 75%	Multa – 0,5% fatura + Plano de Ação Corretiva
64% a 74,9%	Multa – 1% fatura + Plano de Ação Corretiva
Abaixo de 63,9%	Multa – 2% fatura + Plano de Ação Corretiva

XII - A meta de adequação da Planilha de Auditoria Interna é de 100% dos itens. Ela deve ser preenchida no decorrer da semana de forma transparente, comunicando à empresa terceirizada as não conformidades encontradas até o fechamento da mesma totalizando uma planilha a cada quinzena e até duas por mês;

XIII - Para efeito de contabilização dos percentuais do mês vigente será utilizada a somatória dos percentuais semanais e a média dos mesmos, objetivando o enquadramento do percentual na tabela prevista no item XII - Plano de Ação Corretiva e Multa, da presente cláusula;

XIV - A reincidência de 3 (três) não conformidades iguais, na mesma semana ou semanas distintas, dentro do mês sujeitará a CONTRATADA à notificação extrajudicial e a criação imediata de Plano de Ação Corretiva, devendo ser apresentada as ações corretivas ao CONTRATANTE, conforme o padrão IGESDF, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos;

XV - Multa de 3% (três por cento) da fatura, em caso de não cumprimento dos prazos descritos no Plano de Ação Corretiva, devendo ser cobrado no mês seguinte ao prazo máximo do cumprimento proposto.

16. DA RESCISÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - A inexecução total ou parcial do presente Contrato ensejará a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 35, 38, 41 e 42 do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#). Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17. DA FISCALIZAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - A fiscalização e o atesto da Nota Fiscal será realizado pelo Gestor e Fiscal do Contrato, os quais serão designados após a formalização deste instrumento, que também serão responsáveis pelo controle dos serviços prestados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Os procedimentos relacionados à fiscalização e à gestão contratual serão realizadas em conformidade com a [Resolução da Diretoria Executiva n.º 062/2024](#), que disciplina as atividades de gestão e de fiscalização da execução contratual, bem como regulamenta os procedimentos para apuração e aplicação de penalidades, nos termos do Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF.

18. **DA FRAUDE E CORRUPÇÃO**

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Nos Contratos firmados com o IGESDF, deverão ser observadas as determinações que se seguem:

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA devem observar o mais alto padrão de ética durante toda a execução dos Contratos, nos termos da legislação vigente.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O IGESDF rejeitará a proposta, rescindir imediatamente o Contrato e aplicará às sanções previstas na legislação vigente se, comprovadamente, verificar que a CONTRATADA, direta ou indiretamente, ou por um agente, envolveu-se ou deu causa em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante a vigência do presente instrumento ou subsidiada por ele.

19. **DO SIGILO E DA CONFIDENCIALIDADE**

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - A CONTRATADA compromete-se a guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do presente Contrato, observando que os termos e condições contidos neste instrumento, o escopo de execução dos trabalhos e todos os documentos que o instruem, assim como aqueles que vierem a instruí-lo e que venham a ser trocados entre as Partes ou por elas produzidos na vigência deste Contrato, são de caráter estritamente confidencial e não poderão ser revelados, divulgados ou cedidos a terceiros, integral ou parcialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO - É considerada confidencial, para fins desta cláusula, toda e qualquer informação que diz respeito aos negócios, dados financeiros e informações pessoais de pacientes e colaboradores do CONTRATANTE.

20. **DA PUBLICAÇÃO E DO REGISTRO**

CLÁUSULA VIGÉSIMA - O CONTRATANTE providenciará a publicação do resumo deste Contrato no sítio eletrônico do IGESDF na rede mundial de computadores, na forma do artigo 39 do [Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, consoante a Resolução CA-IGESDF Nº 07/2019](#).

21. **DO FORO**

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - Fica eleito o foro da Circunscrição Judiciária de Brasília, para dirimir qualquer dúvida oriunda da execução deste instrumento.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato para que, ao qual, depois de lido, será assinado pelos representantes das partes.

CONTRATANTE:

CLEBER MONTEIRO FERNANDES Diretor Presidente - Substituto
Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal - IGESDF 

RUBENS DE OLIVEIRA PIMENTEL JÚNIOR Diretor de Administração e Logística
Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal - IGESDF 

CONTRATADA:

RICARDO LOPES AUGUSTO Representante Legal
MÁXIMA FACILITY E SOLUÇÕES LTDA

22. **ANEXOS**

22.1. ANEXO I - ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MENSAL MÉDIO

I - Estimativa de custo mensal de refeições por Unidade de Saúde:

Hospital de Base do Distrito Federal	R\$ 4.494.971,99
UPA Núcleo Bandeirante	R\$ 182.597,78
UPA São Sebastião	R\$ 100.853,46
UPA Sobradinho	R\$ 95.042,63
Hospital Regional de Santa Maria	R\$ 2.285.471,85
UPA Ceilândia I	R\$ 209.988,95
UPA Recanto das Emas	R\$ 151.825,94
UPA Samambaia	R\$ 123.923,35
UPA Ceilândia II	R\$ 209.988,95
UPA Paranoá	R\$ 209.988,95
UPA Gama	R\$ 209.988,95
UPA Riacho Fundo II	R\$ 209.988,95
UPA Planaltina	R\$ 209.988,95
UPA Brazlândia	R\$ 209.988,95
UPA Vicente Pires	R\$ 209.988,95
Hospital Cidade do Sol	R\$ 250.716,58
TOTAL	R\$ 9.365.315,22

II – Quantitativo mensal de refeições - LOTE 1: Conforme Planilha ([159378969](#));

III – Quantitativo mensal de refeições - LOTE 2: Conforme Planilha ([159378969](#));

IV – Quantitativo mensal de extras LOTE 1: Conforme Planilha ([159378969](#));

V – Quantitativo mensal de extras LOTE 2: Conforme Planilha ([159378969](#));

VI – Quantitativo mensal de fórmulas - LOTE 1: Conforme Planilha ([159378969](#));

VII – Quantitativo mensal de fórmulas - LOTE 2: Conforme Planilha ([159378969](#));

22.2. ANEXO II - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS SUGERIDOS PARA O HBDF E HRSM:

HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL		HOSPITAL REGIONAL SANTA MARIA	
ITEM	QTDE	ITEM	QTDE
APARELHO TELEFÔNICO	1	APARELHO TELEFÔNICO	1
ARMÁRIOS DIVERSOS	10	ARMÁRIOS DIVERSOS	6
AQUECEDOR DUAS BOCAS	1	AQUECEDOR DUAS BOCAS	1
BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA	4	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA	2
BALANÇA DE PRECISÃO PARA LACTÁRIO	2	BALANÇA DE PRECISÃO PARA LACTÁRIO	2
BALANÇA ELETRÔNICA 30KG	1	BALANÇA ELETRÔNICA 30KG	1
BALCÃO DE INOX TÉRMICO COM CUBAS	2	BALCÃO DE INOX TÉRMICO COM CUBAS	1
BANCADA EM AÇO INOX	15	BANCADA EM AÇO INOX	10
BANHO MARIA	3	BANHO MARIA	1
BATEDEIRA	2	BATEDEIRA	1
CADEIRA PARA REFEITÓRIO	232	CADEIRA PARA REFEITÓRIO	80
CAFETEIRA	2	CAFETEIRA	1
CALDEIRÃO AO VAPOR OU A GÁS	4	CALDEIRÃO AO VAPOR OU A GÁS	0
CARRO PARA DISTRIBUIÇÃO	40	CARRO PARA DISTRIBUIÇÃO	15
COIFA	5	COIFA	4
CONTAINER PARA ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS	16	CONTAINER PARA ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS	3
CORTADOR DE LEGUMES CABRITA	1	CORTADOR DE LEGUMES CABRITA	1
ESTRADO DE POLIETILENO	45	ESTRADO DE POLIETILENO	10
ESTUFA	12	ESTUFA	0
EXTRATOR DE SUCOS	2	EXTRATOR DE SUCOS	1
FOGÃO INDUSTRIAL	4	FOGÃO INDUSTRIAL	2
FORNO COMBINADO	2	FORNO COMBINADO	0
FORNO INDUSTRIAL	1	FORNO INDUSTRIAL	2
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS	8	FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS	5
IMPRESSORA	4	IMPRESSORA	2
LAVADORA DE PISO INDUSTRIAL	1	LAVADORA DE PISO INDUSTRIAL	1
LAVA LOUÇA INDUSTRIAL	1	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL	1
LIQUIDIFICADOR	5	LIQUIDIFICADOR	3
MESA PARA REFEITÓRIO	58	MESA PARA REFEITÓRIO	10

MICROCOMPUTADOR	4	MICROCOMPUTADOR	2
MICROONDAS	8	MICROONDAS	2
MIXER VERTICAL PARA LACTÁRIO	1	MIXER VERTICAL PARA LACTÁRIO	1
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	1	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	1
REFRESQUEIRA	2	REFRESQUEIRA	2
REFRIGERADOR	10	REFRIGERADOR	4

22.3. ANEXO III - ELEMENTOS E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS CONSTITUTIVOS DOS CARDÁPIOS:

I - Dieta Fracionada Paciente:

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 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão	100g
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%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
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	1 porção

II - Dieta Fracionada Ped. Paciente:

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 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão	60g
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%)	120ml
Carnes	1 porção pediatria
Guarnições	1 porção pediatria
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	120g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	60g
Frutas e substitutos	1 porção
OU	
Sobremesas	1 porção pediatria
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, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

III - Dieta Líquida Paciente:

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite (de qualquer um dos tipos descritos e preparações lácteas) caramelizado OU com canela OU com achocolatado a 8% OU com café OU chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)	1 porção DIETA LÍQUIDA
Creme de Frutas	200g
OU	
Coquetel de frutas	300ml
COLAÇÃO	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e Preparações Lácteas	1 porção dieta líquida
ALMOÇO E JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, com massa ou cereal, carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	500ml
Azeite de oliva extra virgem sachê	10ml
Creme de Frutas	200g
OU	
Coquetel de frutas	1 porção dieta líquida
Sucos	1 porção
MERENDA E CEIA	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações com leite	1 porção dieta líquida
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	200ml com 40g de suplemento
Sucos	1 porção dieta líquida
OU	
Creme de Frutas	200g
OU	
Coquetel de frutas	300ml

IV - Dieta Padronizada Acompanhante:

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral a 15% OU leite em pó desnatado a 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	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, sachê de 4mL COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e sachê de 4mL de vinagre ou limão	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Sucos	1 porção

V - Dieta Fracionada Acompanhante:

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral a 15% OU leite em pó desnatado a 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)	10g
OU	
Creme vegetal (com ou sem sal)	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 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão	100g
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%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
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, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

VI - Refeição Refeitório Servidor:

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	200g
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 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 e presunto COM ou SEM salada composto de:	1 unidade
Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca OU pão francês ou baguete	50g
COM	
Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves	80g
OU	
Presunto e queijo minas, mussarela ou ricota	40g
OU	
Queijo minas, mussarela ou ricota	40g
OU	
Salsicha de frango ou suína	1 unidade ou 50g
COM ou SEM	
Manteiga OU creme vegetal	10g
COM ou SEM	
Salada de hortaliça A e B	50g
OU	
Pizza	1 unidade brotinho ou 200g
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 sugo, ou bolonhesa, ou branco, ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondeli, recheado com carne bovina ou de ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	200g
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU sucos	1 porção

VII - Refeição Refeitório Residente:

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção

Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral a 15% OU Leite em pó desnatado a 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	
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	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatino ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção
JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	
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
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%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatino ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção
CEIA	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	
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
Cachorro quente OU sanduiche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de:	1 unidade
Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca OU pão francês ou baguete	50g
COM	
Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves	80g
OU	
Presunto e queijo minas, mussarela ou ricota	40g
OU	
Queijo minas, mussarela ou ricota	40g
OU	
Salsicha de frango ou suína	1 unidade ou 50g
COM ou SEM	
Manteiga OU creme vegetal	10g
COM ou SEM	
Salada de hortaliça A e B	50g
OU	
Pizza	1 unidade brotinho ou 200g
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 sugo, ou bolonhesa, ou branco, ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondeli, recheado com carne bovina ou de ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	200g
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU sucos	1 porção

22.4.

ANEXO IV – INCIDÊNCIAS - ITENS CARDÁPIOS FUNCIONÁRIOS E PACIENTES:

I – Incidência para cardápio dos pacientes:

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, 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 / Consommé	31

Carne bovina	Alcatra / Contra filé	Bifes / Carnes fracionadas grelhadas / Espetinhos / Escalopinhos / Medalhão	16
	Lagarto / Patinho / Coxão mole	Carnes ensopadas / Carnes assadas / Carnes moídas / Empanado	6
	Coxão duro / Acém / Paleta	Carnes picadas / Carne cozida	6
Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito) / Chester / Peru	Assado / Cozido / Grelhado / Empanado	24
Carne de peixes	Dourada / Corvina / Pescada / Surubim / Filhote / Merluza / Cação / Congro rosas / 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	6
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

II – Incidência para cardápio do almoço dos refeitórios dos colaboradores:

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, 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 / Consomês	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	6
	Coxão duro / Acém / Paleta	Carnes picadas / Carne cozida	4
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 rosas / Badejo / Namorado	Assado / Cozido / Grelhado / Empanado	10
Vísceras	Fígado	Grelhado / Cozido	2
Carne suína	Lombo / Pernil / Bisteca	Assado / Grelhado	4
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	2
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	6
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

III – Incidência para cardápio do almoço e jantar dos refeitórios dos residentes:

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, 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 / Consomês	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	6
	Coxão duro / Acém / Paleta	Carnes picadas / Carne cozida	4
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 rosas / Badejo / Namorado	Assado / Cozido / Grelhado / Empanado	10
Vísceras	Fígado	Grelhado / Cozido	2
Carne suína	Lombo / Pernil / Bisteca	Assado / Grelhado	4
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	2
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	6
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

IV - Per capita:

MANTEIGA E SUSTITUTOS	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Manteiga sachê sachê (com ou sem sal)	10g
Creme vegetal sachê ou porção (com ou sem sal)	10g
Mel de abelha	10g
Geleia sachê comum ou dietética de sabores variados	10g
FRUTAS E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pera	120g ou 1 unidade média
Banana	120g ou 2 unidades médias
Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango OU uva OU melancia à francesa	120g
Melancia e melão com casca e semente	250g ou 1 fatia média
Salada de frutas	120g
Creme de frutas	120g
Coquetel de frutas	150ml

SOBREMESAS			
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO PEDIATRIA
Doces industrializados (liquidificado ou não)	80g	80g	-
Doces caseiros (liquidificado ou não)	80g	80g	-
Tortas doces	80g	-	-
Pudins	80g	-	-
Doces folhados	80g	-	-
Gelatina dietética ou não	80g	80g	50g
Sagu COM ou SEM creme	80g	-	-
Geleia caseira dietética ou não		80g	50g

PÃES E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
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
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	30g
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta	40g ou 5 unidades
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	30g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)
Pão de queijo OU biscoito de queijo	50g ou 3 unidades médias
Beiju	70g
Cuscuz	100g
Bolos variados	70g
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	30g
Arroz doce ou canjica preparados 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	200ml
Granola	30g

SUCOS		
BEBIDA	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200ml	200ml
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200ml	200ml
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200ml	200ml
Água de coco	200ml	200ml

CARNES		
CARNE	PORÇÃO	PORÇÃO PEDIATRIA
Bovina com osso	250g	-
Bovina sem osso	120g	60g
Ave com osso	180g	90g
Ave sem osso	120g	60g
Peixe filé	120g	60g
Peixe posta	180g	-
Vísceras	120g	60g
Carne suína com osso	250g	-
Carne suína sem osso	120g	-

GUARNIÇÕES		
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PEDIATRIA

Hortaliças A, B e/ou C refogados OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês	100g	60g
Tortas	100g	90g
Massas	100g	60g
Pirão	100g	60g
Farofas	60g	40g
Polenta	100g	60g

BEBIDAS QUENTES	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO
Café em infusão (pó 8%)	50ml
Chá de ervas ou frutas	200mL

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	150 ml	150 ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200 ml	200 ml
Leite fermentado com lactobacilos	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Iogurte natural integral OU iogurte natural desnatado	180g ou 1 unidade	180g ou 1 unidade
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	200mL
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200 ml	200 ml
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	150g ou 1 unidade	150g ou 1 unidade
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	200 ml	200 ml

22.5. ANEXO V: DA FISCALIZAÇÃO E GLOSAS

1. Em caso de falta/ substituição sem autorização será aplicado o percentual de desconto relacionado abaixo sob o quantitativo de refeições produzidas nos dias acusados.

GÊNERO	PERCENTUAL DE GLOSA/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
PROTEÍNA (FALTA)	80%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	40%

GÊNERO	PERCENTUAL DE GLOSA/ FALTA / SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	PERCENTUAL DE GLOSA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO / SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
GUARNIÇÃO	19%	15%
ARROZ E FEIJÃO	15%	10%
SALADA	10%	5%
SOBREMESA	10%	5%
SUCO	6%	4%

GÊNERO	PERCENTUAL DE GLOSA/ FALTA / SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	PERCENTUAL DE GLOSA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO / SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
CAFÉ	2%	1%
LEITE	20%	10%
PÃO OU SIMILAR	20%	10%
MANTEIGA E AÇÚCAR	3%	2%
QUEIJO OU SIMILAR	30%	20%
FRUTA	25%	15%

2. A falta total de proteína na refeição ensejará a glosa, em 80% do seu valor unitário, não sendo admitida a sua substituição por ovo;

3. No caso de falta de itens do cardápio ou substituição de itens sem a devida autorização dos fiscais em 2 (dois) ou mais gêneros diferentes na mesma refeição, esta será glosada em 80% do seu valor unitário.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Lopes Augusto, Usuário Externo**, em 24/12/2024, às 15:34, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **RUBENS DE OLIVEIRA PIMENTEL JUNIOR - Matr.0001587-0, Diretor(a) Executivo(a)**, em 24/12/2024, às 15:44, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **CLEBER MONTEIRO FERNANDES - Matr. 0001938-1, Diretor(a)-Presidente interino(a)**, em 24/12/2024, às 15:51, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **159391285** código CRC= **7D46B93D**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SMHS - Área Especial, Q. 101 - Bairro Asa Sul - CEP 70.335-900 -
Telefone(s):
Sítio - igesdf.org.br