Notificação n.º 14/2024 - IGESDF/DP/DVP/SUCON/COPEN

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL

EMPRESA SALUTAR ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ 26.684.275/0001-85

Endereço: QUADRA SAAN - QUADRA N.º 4 - LOTE N.º 666 - ZONA INDUSTRIAL - BRASÍLIA/DF, CEP: 70.632-400

E-mail: qualidade@salutaralimentacao.com

Representante legal: **Sr. WALDENES BARBOSA DA SILVA**

Processo: 04016-00079378/2023-12

Contrato nº 058/2021

Pelo presente, o INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL – IGESDF, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 28.481.233/0001- 72, constituído sob a forma de Serviço Social Autônomo (SSA), regulamentado por meio do Decreto n.º 39.674, de 20 de fevereiro de 2019, sediado no SMHS – Área Especial – Quadra 101 – Bloco A, Brasília-DF, CEP: 70.335-900. no uso de suas atribuições legais, vem respeitosamente NOTIFICAR Vossa Senhoria, sobre os fatos e fundamentos a seguir expostos.

1. RELATÓRIO

Inicialmente, cumpre salientar que a EMPRESA, ora NOTIFICADA, firmou junto a este INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL – IGESDF o Contrato n.º 058/2021 (DOC SEI), firmado em 23/04/2021, com vigência até 30/07/2025, cujo objeto consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de Alimentação Hospitalar especialmente preparada para pacientes, respecvos acompanhantes legalmente instuídos e colaboradores autorizados das Unidade de Saúde do IGESDF – Hospital de Base, Hospital Regional de Santa Maria e UPA's Núcleo Bandeirante, São Sebasão e Sobradinho, Ceilândia, Recanto das Emas e Samambaia, de acordo com as especicações, quandades e demais condições constantes no Elemento Técnico nº 003/2020 (44967419), para atender às necessidades do Instuto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal – IGESDF, nos termos do Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, publicado no DODF n° 77 de 25 de abril de 2019.

Vieram os autos a esta Coordenação de Penalidades (COPEN), por intermédio do Despacho (156928753) encaminhado pelo Núcleo de Contratos de Serviços (NUCSE), que apurou possíveis descumprimentos contratuais por parte da NOTIFICADA.

Cumpre informar que, em 24/08/2023, foi encaminhado a Notificação n.º 88 (119788753) à empresa, com relação as reclamações e ouvidorias contidas nos Docs. SEI: (119207770; 119207811; 119207832; 119207849; 119207909; 119207931; 119207949; 119207976; 119208016; 119208040; 119208053; 119208079; 119208109; 119208147; 119208159; 119208174; 119269481; 119269566; 119269596; 119270416; 119274263; 119274527; 119274669; 119274746; 119275934; 119276382; 119276433; 119276486; 119277418; 119277447, 119278215, 120499447), que advêm dos registros da Coordenação de Transparência e Ouvidoria, englobando anotações das seguintes circunstâncias:

1. Atrasos reiterados no fornecimento de refeições aos pacientes internados e seus acompanhantes legalmente instituídos;
2. Queixas de baixa qualidade dos alimentos em relação ao cozimento, temperatura e sal;
3. Falta de funcionários para distribuição de refeições e greve dos mesmos;
4. Falta no fornecimento de água para consumo dos pacientes.

Nesta seara, à época, a empresa apresentou defesa de modo tempestivo, conforme consta anexo aos autos (122011093).

Entretanto, a Gerência de Contratos (GCONT) ao questionar a área demandante sobre as justificativas apresentadas

pela empresa, por meio do Despacho (122488771), o Núcleo de Nutrição e Produção do Hospital de Base - NUNPR apresentou novos relatórios e manifestações acerca de novos fatos sobre possíveis irregularidades contratuais, senão vejamos:

Manifestação - Ouvidoria (julho/2023): (123683212)

Protocolo: OUV-173751/2023

Manifestante informa que o paciente WALDENIR NONATO DE LIMA está internado no - HBDF no quarto 409 CARDIOLOGIA - HBDF. O alimento que esta chegando para o paciente esta crua, de uma forma que não da para ingerir.

Protocolo: OUV-175147/2023

Usuária deseja realizar um elogio em relação a atendimento as profissionais do centro de trauma do hospital de base de Brasília Janaina silva e Simone Rocha , relata que estava de acompanhante de um paciente e as técnica realizaram uma atendimento exempla muito atenciosas um atendimento humano e prestativo.

Protocolo: OUV-186763/2023

Venho registrar minha indignação com total falta de respeito da Salutá para com os funcionários do ambulatório do Hospital de Base, no dia de hoje 31/07/2023 ás 11:40. Nesse horário estávamos na fila do refeitório aguardando o mesmo abrir, quando sai uma das funcionárias gritando em alto e bom som: "os funcionários do ambulatório não vão comer no refeitório hoje sem a autorização, podem voltar e pegar o papel de autorização nos setores de vocês. Já solicitei pra chefia a lista desde semana retrasada e até agora nada de mandarem. Meu chefe disse que hoje ninguém entra!" Quero saber se a gente além de ter que comer essa comida que por vezes está horrível, ainda temos que ser humilhados dessa forma para usufruir do que é direito nosso!

Manifestação - Ouvidoria (agosto/2023): (123683512)

Protocolo: OUV-187958/2023

Boa tarde, a fila de almoço está extremamente demorada. Estamos ficando em média 35 a 40 minutos na fila!!! Perdendo o horário de almoço, isso já vem acontecendo tem tempo. Aguardo um retorno.

Protocolo: OUV-189910/2023

Cidadã registra ELOGIO aos colaboradores do Hospital de Base: Edno Amorim (Segurança), Sirlei Freire da Rocha (Copeira do laboratório), John Santos (Recepção do Ambulatório). Ressalta que são muito carinhosos, tratam os pacientes de forma respeitosa, são atenciosos e dedicados. A todos deixa seu muito obrigada.

Protocolo: OUV-190641/2023

Cidadã informa que sua mãe (MARIA DA GUIA RODRIGUES CABRAL) está internada no 8ª andar do Hospital de Base e no lanche da tarde foi servido coquetel de ameixa. Durante a ingestão se engasgou com um pedaço de plástico (foto anexa) no momento a fonoaudióloga estava presente e viu o ocorrido. Desta forma, considerando o risco e a falta de cuidado com a alimentação servida no IHBDF aguarda providências.

Protocolo: OUV-190094/2023

Cidadã informa que seu pai (SEBASTIÃO LUIZ BRANDÃO (26/01/1938) encontra-se internado 11º andar do Hospital de Base, e hoje (03/08/2023) ao receber o lanche da manhã veio uma vitamina de ameixa e dentro tinha um peço de PLÁSTICO ressecado conforme foto anexa e enfermeiras foram avisadas e orientaram o registro desta ouvidoria. Extremamente perigoso, paciente tem 85 anos e teve o cuidado da acompanhante pra identificar a falha da nutrição.

Protocolo: OUV-214718/2023

Cidadã comparece á Ouvidoria do Hospital de Base para relatar o ocorrido na enfermaria do 8º andar - quarto 809 leito 01 referente a paciente que está fazendo tratamento de CA - MARIA ELINE MATIAS PINTO, que informou várias vezes a equipe de nutrição que não pode comer alguns alimentos que contenham TRIGO, FEIJÃO, CARNE (branca ou vermelha) . Por várias vezes estão mandando esse alimento e ela já não está mais comendo e ficando fraca, inclusive no lanche , ela está recebendo bolacha o qual ela também não pode comer. Solicita que seja revisto isso urgente, uma vez que está com fome e gostaria de se alimentar com o que pode comer e o que foi solicitado à NUTRIÇÃO, como ovos , legumes , tapioca e cuscuz, aveia. Gostaria que fosse conversado com a equipe para corrigir o erro.

Manifestação - Ouvidoria (setembro/2023): (123686721)

Protocolo: OUV-218837/2023

Cidadã reclama de atendimento no hospital de base, devido a demora para realizar a troca de um cateter, alega que está internada no hospital desde o dia 25/08/2023, e está usando o cateter há oito meses e tem um pedido de emergência para a troca, porém o médico informou que não tem previsão para a troca e que ainda tem algumas pessoas na frente da cidadã. Relata ainda que está com risco de perder os rins e que está sentindo muita dor.

Protocolo: OUV-232831/2023

Acompanhante do paciente MAXIMILIANO MACHADO DE OLIVEIRA comparece a Ouvidoria do Hospital de Base para reclamar que o PS-1 está sem ventilação insuportável permanecer no local durante o dia e a noite (SOLICITA VENTILADORES OU QUE O AR CONDICIONADO SEJA CONSERTADO). Cita ainda que está sem lençol de cama a mais de três dias, onde a situação lá é complicada por ter vários pacientes no mesmo local de internação. Por fim, relata que as macas estão quebradas e não conseguem regulagem para que felicite o tratamento com o paciente e a água servida, está muito quente e precisam tomar uma providência urgente.

Protocolo: OUV-232825/2023

Acompanhante da paciente TANIA MARIA DE CASTRO comparece a Ouvidoria do Hospital de Base para reclamar que o PS-1 está sem ventilação insuportável permanecer no local durante o dia e a noite. Cita ainda que está sem lençol de cama a mais de três dias, onde a situação lá é complicada por ter vários pacientes no mesmo local de internação. Por fim, relata que as macas estão quebradas e não conseguem regulagem para que felicite o tratamento com o paciente e a água servida, está muito quente e precisam tomar uma providência urgente.

E-mail - descumprimento contratual (julho/2023): (123687940)

Data: 20/07/2023 às 14:32

IRREGULAREDADE: No jantar do dia 16/07 da clínica do 5º andar foi observado odor de alimento "azedo" e a presença de corpo estranho na salada, relatado pela técnica de nutrição ao grupo de informação WhatsApp e foto.

Data: 25/08/2023 às 10:58

IRREGULARIDADE: Após o término da entrega da reforma do vesário, não foi rerado o armário da empresa Salutar que momento está na lavanderia do Hospital de Base. Visto que os armários estão infestados de insetos (BARATAS), prejudicando o setor da lavanderia, apesar de ter sido desinsezado pela empresa terceirizada de higienização. Sendo solicitado a rerada do armário no relatório diário.

Os vestiários da empresa Salutar foram entregues da reforma na data 12/07/23.

Data: 20/08/2023 às 14:36

IRREGULAREDADE: No dia 15/07/2023 foi encontrado pelo paciente 809-2 M.E.M um bicho no pão do desjejum, relatado pela técnica de nutrição ao grupo de informação WhatsApp e foto. A pão doce é ofertado nas seguintes dietas: branda, pediátrica, IRC, sem irritante, hipossódica e pastosa.

Cabe ressalvar que a contaminação sica ocorrer quando um perigo biológico, nesse caso inseto. Esse agravo pode ocasionar disfunções intesnais. Sendo uma infração gravíssima.

Data: 03/08/2023 às 14:45

IRREGULAREDADE: No dia 29/07/23 foi entregue o porcionamento errado ocasionando a dieta errada, relatado pelo técnico de nutrição do SENUT no grupo de informação WhatsApp e foto.

E-mail - descumprimento contratual (agosto/2023): (123688087)

Data: 22/08/2023 às 11:28

IRREGULARIDADE: Falta de equipamentos de proteção individual (EPIs) e de uniformes para os colaboradores.

Data: 18/08/2023 às 14:12

IRREGULARIDADE: Entupimento da rede de esgoto da cozinha - Constantemente, tem sido observado e relatado nos Relatórios Diários de Não Conformidades, o acúmulo de sujidades, restos de alimentos e gordura nos ralos da cozinha, ocasionando diculdade de escoamento da água em todos os ralos e entupimento da rede de esgoto. Constantemente também, tem sido relatado e solicitado a limpeza e o desentupimento dos ralos.

Data: 22/08/2023 às 14:05

IRREGULARIDADE: Contaminação de alimento - No dia 22/08/2023, durante o desjejum, foi vericado por um comensal do refeitório do Hospital de Base, a presença de vetores (baratas) dentro da cuba onde estavam armazenados os pães, inviabilizando o consumo dos mesmos.

Data: 24/08/2023 às 14:19

IRREGULARIDADE: Ausência de fornecimento do módulo proteico - Foi vericado que nos dias 11, 12, 13 e 14 de agosto do corrente ano, houve ausência em estoque do módulo de proteína Fresubin Protein Powder. O não fornecimento do módulo de proteína compromete o aporte nutricional adequado previsto para os pacientes, contribuindo, para o aumento do tempo de internação hospitalar, o retardo na cicatrização e o aumento de exposição a infecções.

Data: 28/08/2023 às 09:37

IRREGULAREDADE: A higienização da parte interna dos ltros de 20l, 100l instalados nas clinicas 4º andar, 6ºandar, 8º andar e Pronto Socorro não foram realizados no período de troca de elemento ltrante como é indicado na legislação vigente, relatado pelo técnico de nutrição do SENUT no grupo de informação WhatsApp e foto.

Data: 28/08/2023 às 11:56

IRREGULARIDADE: Ausência de fornecimento de Suplemento Alimentar - Foi vericado que no dia 25 de agosto do corrente ano, houve ausência em estoque do Suplemento Alimentar Nutren Control Diet e, como consequência, o não fornecimento do mesmo aos pacientes. O Suplemento Alimentar Nutren Control Diet é indicado para pacientes que fazem o uso de dietas restritas de sacarose, frutose, glicose e lactose.

E-mail - descumprimento contratual (setembro/2023): (123688198)

Data: 15/09/2023 às 15:59

IRREGULAREDADE: No dia 12/09/23, houve uma não conformidade com o creme de goiaba que não foi coado pelas colaboradoras do setor da Colação, fazendo o porcionamento com o creme com caroços. Visto que a preparação (creme de goiaba) é a dieta liquida, liquida pastosa e pastosa. Relatado do acontecido foi informado via check list (em anexo).

Data: 21/09/2023 às 16:08

IRREGULAREDADE: No jantar do dia 15/09/23, foi encontrado na refeição do paciente do 2ºandar com dieta liquida pastosa um inseto (mosca). Visto que ocorreu uma falha no porcionamento e oferta de refeição inócua. O relatado foi pela técnica de nutrição do SENUT no grupo de informação WhatsApp via foto do ocorrido.

Data: 21/09/2023 às 15:05

IRREGULAREDADE: No jantar do dia 18/09/23, foi encontrado na refeição do acompanhante do 5ºandar um inseto (mosca). Visto que ocorreu uma falha no porcionamento e oferta de refeição inócua. demonstrado pelo inseto. O relatado foi pelo ténica de nutrição do SENUT no grupo de informação WhatsApp via foto do ocorrido.

Data: 29/09/2023 às 11:54

IRREGULAREDADE: No dia 28/09/23 houve uma contaminação cruzada na entrega do desjejum na Clínica de Odontologia/ Cirurgia Buco- maxilo-facial/Traumatologia e Ortopedia. A garrafa de café com leite havia dentro um pedaço de plástico, sendo o liquido distribuído para os acompanhantes e pacientes com dieta sem restrição. Sendo informado no grupo do WhatsApp Produção HB para informação e tomada de providências cabíveis e não teve resposta e nem troca do liquido.

Data: 29/09/2023 às 14:09

IRREGULAREDADE: No dia 29/09/23 houve um erro de entrega do desjejum ao paciente na Clínica de Odontologia/ Cirurgia Buco- maxilo-facial/Traumatologia e Ortopedia/ BUCO. A dieta liquida pastosa LAX (mingau de aveia) foi entregue sem liquidicar, engasgando o paciente com o liquido. Sendo informado no grupo do WhatsApp Produção HB.

Data: 27/09/2023 às 19:34

IRREGULAREDADE: No almoço do dia 27/09/23, o colaborador encontrou na refeição um inseto (mosca - Cochliomyia hominivorax) no período do almoço. O relatado foi pela Chefe do colaborador no grupo de informação WhatsApp via foto do ocorrido.

Notificação de eventos - MVGE (julho/2023): (123688789)

Local: Hospital de Base

Data/Hora do relato: 19/07/2023 às 08:56

Data/Hora do ocorrido: 19/07/2023 às 08:33

Tipo da Ocorrência:

Nutrição (Não conformidade)

Método de Detecção:

Reclamação cliente externo

Ocorrência:

Atraso na entrega da dieta

Notificação - MVGE (agosto/2023): (123689022)

Local: Hospital de Base

Data/Hora do relato: 14/08/2023 às 12:18

Data/Hora do ocorrido: 13/08/2023 às 12:30

Tipo da Ocorrência:

Atendimento ao cliente

Método de Detecção:

Reclamação cliente interno

Ocorrência:

Não cumprimento de prazo de atendimento a incidentes

Relato detalhado da Ocorrência:

Paciente em PDI de drenagem de abcesso da boca e anexos (BUXOMAXILO) com diete na consistência líquida fria, recebeu grãos de arroz em sua refeição do dia 13/08/2023 (ALMOÇO) que apresentou desconforto dor ao paciente pelo fato de ter entrado no abcesso.

Local: Hospital de Base

Data/Hora do relato: 30/08/2023 às 14:04

Data/Hora do ocorrido: 30/08/2023 às 11:23

Tipo da Ocorrência:

Falha na assistência ao paciente

Médoto de Detecção:

Inspeção/visita

Ocorrência:

Procedimento realizado incorretamente

Relato detalhado da Ocorrência:

Paciente internada no posto 3 do pronto socorro, foi realizado avaliação fonoaudiológica no dia 29/08 e recomendado dieta por via oral líquida-pastosa associado a dieta por SNE, foi evoluido em prontuário eletronico e comunicado equipe de nutrição, porém no dia seguinte 30/08 foi encontrado no leito da paciente a dieta em consistência normal a qual estava sendo ofertada pela equipe de enfermagem, paciente disfagica e com risco de broncoaspiração, estava apresentando dificuldade da ingesta oral dos alimentos. Realizei abordagem imediata para evitar ocorrência e comuniquei a equipe de nutrição.

Notificaçao de eventos - MVGE (setembro/2023): (123689108)

Local: Hospital de Base

Data/Hora do relato: 12/09/2023 às 11:45

Data/Hora do ocorrido: 12/09/2023 às 11:43

Tipo da Ocorrência:

Falha na assistência ao paciente

Método de Detecção:

Inspeção/Visita

Ocorrência:

Broncoaspiração

Relato detalhado da Ocorrência:

Paciente recebeu alimentos cuja restrição está no mapa "frutas macias", recebeu melão e apresentou engasgos.

Local: Hospital de Base

Data/Hora do relato: 14/09/2023 às 12:34

Data/Hora do ocorrido: 14/09/2023 às 11:36

Tipo da Ocorrência:

Outras não conformidades

Método de Detecção:

Observação

Ocorrência:

Outras não conformidades

Relato detalhado da Ocorrência:

Foi observado pela nutricionista assistente que a dieta em bolus (fórmula infundida por meio de seringa) foi infundida incorretamente na paciente. A técnica de enfermagem estava reaproveitando o frasco de água do dia anterior para colocar a dieta, ao invés de infundir diretamente no equipo da SNE a dieta foi colocada nesse frasco reaproveitado se tornando um ambiente propício para infecção. Comunicado a enfermeira rotineira.

Local: Hospital de Base

Data/Hora do relato: 20/09/2023 às 08:07

Data/Hora do ocorrido: 20/09/2023 às 08:04

Tipo da Ocorrência:

Nutrição

Método de Detecção:

Inspeção/Visita

Ocorrência:

Dieta errada

Relato detalhado da Ocorrência:

Sic: apresentou engasgo para o frango na consistência pastosa. Informo nutri sobre o erro na entrega da consistência alimentar. Paciente recebeu dieta na consistência errada, no mapa das copeiras e na prescrição da nutrição consta a dieta líquida pastosa, além disso há restrição fonoaudiológica.

Ficha de vistoria - Check list - não conformidades de julho de 2023: (123691195)

Registro de não conformidades do serviço de distribuição de refeições/copa contém 77 (setenta e sete) páginas, com diversas intercorrências quanto à qualidade da alimentação, atraso nas entregas, equipamentos quebrados, enferrujados, carrinhos frios e quentes estragados, higienização dos equipamentos e etc;

Ficha de vistoria - Check list - não conformidade de agosto de 2023: (123691473)

Registro de não conformidades do serviço de distribuição de refeições/copa contém 46 (quarenta e seis) páginas, com diversas intercorrências quanto à substituição do cardápio sem autorização e avisoprévio, refeição diariamente entregue com atraso, bandejas quebradas, copeiras sem uniforme, higienização dos equipamentos, quantidade de copeiras insuficientes, equipamentos enferrujados; 06/08/2023 faltou 22 saladas no jantar (precisou a copeira descer pra buscar atrasando a distribuição), 12/08/2023 a empresa salutar não tinha em estoque a proteína (fresubin powder/ ISSO WHEY) ara os pacientes que recebeiam no copo, de via oral. Portanto estes ficaram sem receber no horário de 18h e etc;

Ficha de vistoria - Check list - não conformidade setembro de 2023: (123693215)

Registro de não conformidades do serviço de distribuição de refeições/copa contém 69 (sessenta e nove) páginas com relação ao número de copeiras insuficiente, demona no desjejun, copa suja, lixeira com defeito, atraso nas refeições, falta de água, copeira sem treinamento, geledeira enferrujada, alimentos e dietas erradas, ausência de estoque de fibra solúvel (fiber mais) para os pacientes, ficaram sem receber no horário de 09h, suplementos em falta prejudicando o tratamento do paciente, **no dia 06/09 os pacientes ficaram sem o probiótico SIMFORT no horário de 12h**, substituições nos cardápios sem autorização e aviso prévio, equipamentos quebrados, copeiras sem crachás e uniformes, no dia **10/09/2023 no pronto socorro não foi seguido o horário de distribuição estabelecida em contrato em nenhuma das refeições, sendo necessário fazer o cancelamento de todas as refeições por desrespeito ao paciente e acompanhante, 11/09/2023 distribuição fora do horário previsto,** 11/09/2023 os pães dos pacientes foram entregues em sacos plásticos e cuscuz estava em um pote de sobremesa devido à falta de pratos, comida entregue no dia 14/09/2023 com "cheiro diferente" que foi recolhida e sem aviso prévio do SENUT e NUNUT, 15/09/2023 comida com mosca, 19/09/2023 desjejum distribuído com 1 hora de atraso, 17/09/2023 pacientes reclamam que não estão recebendo os suplementos no período da tarde, 19/09/2023 na parte da manhã, o desjejum foi servido com 30 minutos de atraso, 27/09/2023 na parte da manhã, o azeite não subiu para a distribuição do almoço, item obrigatório no contrato e etc;

Ademais, destacam-se as informações apontadas nos Relatórios Diários de fiscalização que relatam o andamento da execução contratual e inexecução referente aos meses de **julho/2023 (123730012)**, **agosto/2023 (123730228) e de setembro/2023 (123730604)**.

Insta salientar que a Gerência de Contratos (GCONT), por meio de Despacho proferido pelo Núcleo de Contratos e Serviços (NUCSE), questionou à área demandante, tendo em vista a Defesa apresentada pela SALUTAR, que informasse se as demandas foram devidamente resolvidas (139366589).

Nessa seara, o Núcleo de Nutrição e Produção do Hospital de Base (NUNPR) cientificou que as irregularidades apontadas continuam a ser monitoradas de forma constante pela fiscalização do contrato, sendo reiteradamente comunicadas à Empresa WB NUTRI, anteriormente denominada SALUTAR ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA. As principais questões foram abordadas, senão vejamos:

1. **Atrasos reiterados no fornecimento de refeições aos pacientes internados e seus acompanhantes**

2. Os atrasos no fornecimento das refeições continuam a ser uma preocupação recorrente, mesmo após a empresa ter sido notificada anteriormente sobre a necessidade de regularizar o cumprimento dos prazos estabelecidos. A persistência desses atrasos prejudica a rotina de atendimento aos pacientes e compromete a qualidade do serviço prestado. Ressaltamos que os atrasos não são apenas uma falha administrativa, mas também geram impacto direto no bem-estar dos pacientes, que dependem de uma alimentação adequada e pontual para sua recuperação.

3. **Queixas de baixa qualidade dos alimentos em relação ao cozimento, temperatura e sal**

4. A qualidade dos alimentos, principalmente no que se refere ao preparo adequado, à temperatura e à quantidade de temperos, continua sendo alvo de queixas frequentes. É importante frisar que a qualidade da alimentação hospitalar é um dos fatores essenciais para a recuperação dos pacientes, e a persistência dessas falhas pode prejudicar significativamente a aceitação das refeições e, consequentemente, o processo de recuperação dos internados. A empresa foi orientada a implementar medidas corretivas, mas os resultados ainda não foram satisfatórios.

5. **Falta de funcionários para distribuição de refeições e greve dos mesmos**

6. A falta de pessoal para a distribuição das refeições tem causado sérios prejuízos à execução do serviço, comprometendo o atendimento tanto aos pacientes quanto aos acompanhantes. Os problemas relacionados à escassez de funcionários e à instabilidade laboral continuam a afetar a qualidade do serviço. A ausência de pessoal em número suficiente para garantir a pontualidade e a distribuição adequada das refeições está em desacordo com as expectativas contratuais e com as necessidades operacionais do Hospital de Base.

7. **Falta no fornecimento de água para consumo dos pacientes** A falta de água para consumo dos pacientes internados decorre diretamente da insuficiência de copeiros para realizar a distribuição nos horários pactuados. Essa falha na composição da equipe operacional compromete o cumprimento das obrigações contratuais e resulta em prejuízo ao atendimento básico aos pacientes, que dependem do fornecimento regular de água como parte essencial de sua assistência. A ausência de profissionais em número suficiente para executar essa tarefa demonstra a ineficácia da gestão de pessoal pela empresa e agrava as irregularidades apontadas, comprometendo a qualidade do serviço prestado.

Apesar das notificações e das ações corretivas solicitadas, a persistência das irregularidades descritas evidencia a necessidade de medidas mais efetivas. O não cumprimento das obrigações contratuais, como o fornecimento adequado e pontual das refeições, a qualidade dos alimentos, a disponibilidade de funcionários para a distribuição e o abastecimento de água, compromete a eficiência e a qualidade dos serviços prestados pelo Hospital de Base do Distrito Federal.

Assim, solicita-se a análise da empresa com relação a todos os apontamentos apresentados pelos fiscais do contrato, de modo pormenorizado, bem como de todos os documentos mencionados acima.

Eventuais omissões ou ausência de manifestação poderão ensejar a adoção de medidas cabíveis, nos termos do contrato e da legislação vigente, inclusive a aplicação de penalidades previstas.

Ressalta-se que **conforme preconiza a novel Resolução da Diretoria Executiva DP.RDE.062/2024,** compete a esta Coordenação de Penalidades (COPEN), a análise e apuração dos fatos narrados, garantindo que a execução do contrato ocorra de forma regular e em estrita observância às cláusulas pactuadas, preservando os direitos e deveres das partes e, sobretudo, o interesse público.

É o relatório.

2. FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

Preliminarmente, no tocante ao disposto na Constituição Federal, em seu art. 196 *"a saúde é direito de todos e*

dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".

No âmbito do Distrito Federal, o gestor local, por meio do Decreto nº 39.674/2019, valendo-se da autorização conferida pela Lei nº 5.899/2017, constituiu o Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal, pessoa jurídica de direito privado, cuja missão institucional consiste na gestão de unidades hospitalares, nos termos descritos no Contrato de Gestão Firmado junto à Secretária de Estado de Saúde do Distrito Federal.

Deste modo, cumpre destacar que a gestão das Unidades de Pronto Atendimento (UPA), do Hospital de Base, do Hospital Regional de Santa Maria e Hospital Cidade do Sol, é de competência do Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal – IGESDF, logo a responsabilidade de apuração de eventual infração nas dependências das unidades referidas é da NOTIFICANTE, o que se aplica ao caso em tela, sendo a fundamentação jurídica discorrida nos próximos pontos elencados.

Nesta toada, destaca-se as obrigações pactuadas entre a empresa SALUTAR e este IGESDF, senão vejamos:

11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA fica obrigada a:

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

[...]

IX - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substuir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se vericarem 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 scalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

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

XIII - Apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das avidades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se zerem necessários) realizado nas Unidades do CONTRATANTE;

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;

b) Do fornecimento e distribuição:

i) Fornecer somente gêneros alimencios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de idendade e qualidade do produto;

iii) Substuir, imediatamente, gêneros alimencios ou outros materiais fora das especicações de qualidade exigidas pelo IGESDF;

iv) Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de limpeza, sanização e desinfecção, ulizando produtos ecazes e registrados nos órgãos competentes;

vi) Fornecer alimentos ulizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

vii) Fornecer alimentos e refeições a colaboradores em recipientes de vidro, polipropileno ou louça, talheres em aço inoxidável (adequados aos pos 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 compaveis para o fornecimento de alimentos conforme per capitas pré-estabelecidas;

viii) 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 compaveis para o fornecimento de alimentos conforme per capitas préestabelecidas. Os recipientes e utensílios ulizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NUNUT. As refeições deverão ser entregues em bandejas pláscas, exceto em áreas de isolamento;

ix) Fornecer gêneros especícos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietéca – SENUT e Núcleo de Nutrição e Produção – NUNUT da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa será ressarcida mediante nota scal e de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Distrito Federal;

x) Fornecer água filtrada (1000ml) para todos pacientes e acompanhantes, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pelo NUNUT, em recipientes descartáveis com tampa, ambos com selo da ABNT. Para os pacientes portadores de molésas 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;

xvi) 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; xvii) 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;

xviii) 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;

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

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

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

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

xxvi) Ulizar etiqueta adesiva autocolante para idencação 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;

xxvii) Cumprir a legislação e as normas vigentes dos órgãos reguladores, manuais e ronas de Boas Prácas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pelo IGESDF; respeitando as atribuições e responsabilidades especícas da(s) empresa(s) contratada(s);

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

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

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

xxxi) Apresentar, roneiramente à NUNUT e/ou SENUT e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da IGESDF, as chas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pernentes;

xxxii) Realizar, mensalmente, ou sempre que se zer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietéca e Lactário;

xxxiii) Elaborar, trimestralmente cardápios obedecendo aos elementos constutivos, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietéca e as cláusulas do Contrato. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas pela NUNUT e SENUT;

xxxiv) Apresentar para aprovação os cardápios e respecvas chas técnicas de todas as preparações para cada trimestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NUNUT 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 NUNUT poderá fazer alterações e novas propostas de preparações, visando o melhor atendimento e necessidades dos pacientes, acompanhantes e colaboradores;

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

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

xliii) 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.;

xliv) Modicar as preparações ou substuir gêneros alimencios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos;

xlv) Fornecer, no caso das Unidades já informazadas, 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 equetas adesivas e autocolantes de idencação de legumeiras (contendo: nome do paciente, DN e dieta), rótulos de fórmulas enterais e água, fórmulas infans e complementação por via oral;

xlvi) Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantavos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instuídos e colaboradores, das

dietas enterais, das fórmulas Infans e dos complementos de cada Unidade de Saúde e conforme necessidade do NUNUT;

xlvii) 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 scalização do SENUT e/ou NUNUT;

[...]

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

li) Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, ulizando-se técnica especíca para cada etapa do processo produvo das refeições.

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

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

lv) 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

vi) A(s) empresa(s) contrada(s) deverá (ão) 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);

lvii) A(s) empresa(s) contrada(s) deverá (ão) oferecer horário estendido de refeitório para colaboradores com solicitação de reserva até às 15:00 horas.

c) Da higienização, limpeza e medidas sanitárias:

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

ii) Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coletar contraprova) de todas as refeições, Nutrição Enteral e Fórmulas Infans manipuladas, conforme legislações vigentes e pareceres técnicos elaborados pelo SENUT e/ou NUNUT e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

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

iv) Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o nal 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;

v) Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, incluindo instalação de equipamentos prevenvos (telas, ralos, etc.) bom 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 ulizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada o CONTRATANTE e outra ao NUNUT.

d) Dos materiais, equipamentos e instalações:

i) A CONTRATADA ulizará 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;

ii) 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 carão a cargo da CONTRATADA;

iii) Responsabilizar-se pela manutenção prediva, prevenva e corretiva das instalações sicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revesmentos, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, ltros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção de refeições, estoque, administração, banheiros, lavatórios e vesários);

iv) 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;

v) Caberá à(s) empresa(s) contratada(s) arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais necessários em todas as áreas relacionadas;

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

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

[...]

ix) Realizar manutenção (prevenva e correva) de equipamentos e utensílios e adequação das áreas sicas, desnados à execução do objeto do Contrato. No caso de alteração de estrutura sica, a(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da IGESDF;

x) Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danicados, inclusive nos nais de semana e feriados;

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

xiii) Obedecer às especicações 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 Dietéca;

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

xvi) Apresentar um relatório ou check list mensal informando as ações correvas e prevenvas realizadas em cada equipamento;

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

e) Determinações técnicas relavas às fórmulas industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infans e Fórmulas Metabólicas:

i) As fórmulas enterais deverão ser fornecidas de acordo com o descrivo apresentado no quadro “Relação de Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infans e Fórmulas Metabólicas”. O Serviço de Nutrição emirá parecer nal se o produto atende ao descrivo para proceder à aquisição, após apresentação do nome comercial das fórmulas a serem fornecidas em cada descrivo;

ii) Caso a(s) contratada(s) necessite solicitar substuição de produtos, esta deverá avisar ao NUNUT com antecedência mínima de 3 dias;

iv) As fórmulas deverão ser requisitadas e faturadas em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto, somente na quandade a ser ulizada por horário por paciente, não podendo ser requisitadas a lata, caixa ou “pack” do produto;

v) As embalagens das fórmulas deverão ser higienizadas conforme legislação vigente antes de sua entrada no Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietéca. Não será permida a entrada de embalagem aberta ou violada;

vi) A Chefia de Nutrição e Produção poderá a qualquer momento solicitar alterações ou substuições na “Relação de Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infans e Fórmulas Metabólicas e Determinações Técnicas.” e da “Relação de equipos e frascos.”, caso alguma fórmula apresente:

vii) Problemas de apresentação, diluição ou aceitação pelos pacientes (nesse úlmo caso, deverá ser apresentado relatórios médico e/ou nutricional comprovando a necessidade de troca do produto para aquele paciente);

viii) Desabastecimento nacional, regional e/ou local;

ix) Alterações realizadas pela indústria em sua composição;

x) Substuição do mercado por novo produto;

xi) Descontinuidade de fabricação do produto

xiii) Para os descrivos 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 quantavo mensal mínimo, a m 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 NUNUT.

f) Do quadro de funcionários:

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

ii) Manter, permanentemente, em cada Unidade de Saúde, prossional nutricionista capacitado para responder

pela produção e atendimento do objeto do Contrato;

iv) Prover a substuição imediata de funcionários em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrava, mantendo sempre o quadro de pessoal completo; v) Oferecer a todo prossional contratado treinamento adequado em sua área de atuação, devendo ser aprovado pelo NUNUT e SENUT o conteúdo programáco, a carga horária total e os prossionais que irão ministrar o treinamento;

vii) Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietéca, vestuário que atenda rigorosamente às especicações do item "Vestuário", constante do Manual de Boas Prácas para Nutrição Enteral e para Lactário da IGESDF;

viii) Fornecer a seus empregados uniforme que atenda a todas as especicações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substuí-los sempre que necessário;

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

xi) 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 relavos a indenizações por acidentes, molésas ou de outra natureza prossional e/ou ocupacional nas dependências do IGESDF;

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Comete infração administrava, 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 scal;

VI - Não manver 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 parcipação 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 injuscado 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 parr 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 tulo 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 ulizar a multa mais elevada;

V - A multa eventualmente imposta à CONTRATADA será automacamente descontada da fatura a que zer 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 nocação 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, cando o CONTRATANTE autorizado a descontá-las dos pagamentos devidos à CONTRATADA, ou das garanas oferecidas no Regulamento Próprio de Compras e Contratações, ou ainda, cobrá-las judicialmente, servindo para tanto o presente instrumento como tulo execuvo 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 educavo 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 administravo 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 manver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato,

comportar-se de modo inidôneo, zer declaração falsa ou cometer fraude scal, garando o direito à ampla defesa, cará impedido de contratar;

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

XII - Plano de Ação Correva 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

XIII - 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;

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

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

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

DA RESCISÃO CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA -

A inexecução total ou parcial do presente Contrato ensejará a sua rescisão, conforme disposto nos argos 35, 38, 41 e 42 do Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, publicado no DODF n° 77 de 25 de abril de 2019. Os casos de rescisão contratual serão formalmente movados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Outrossim, ressalta-se a novel Resolução da Diretoria Executiva **DP.RDE.062/2024** que preconiza a competência desta Coordenação de Penalidades (COPEN), veja-se:

Art. 51. Compete à Coordenação de Penalidades (COPEN):

I. Receber e analisar a conformidade das informações de supostas irregularidades cometidas pelos contratados, com base nas informações fornecidas pelo gestor e fiscais de contrato;

II. Instaurar e conduzir o processo administrativo para a apuração de penalidades, que deverá estar relacionado aos processos originários de contratação e de fiscalização;

III. Instruir o processo administrativo de apuração, com base nas informações fornecidas pelos fiscais e gestor do contrato;

IV. Notificar a Contratada para a apresentação de defesa prévia;

No tocante às penalidades, o contrato estabelece na Clausula Décima Quarta o seguinte:

"[...]

14. DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA *- 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.*

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;

[...]

IV - Comportar-se de modo inidôneo;

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."

A Resolução da Diretoria Executiva 062/2024, por sua vez, no que tange às penalidades, estabelece o que segue:

SEÇÃO III - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS Subseção I – Da Advertência

Art. 62. A penalidade de advertência será aplicada nos casos de infrações contratuais de menor gravidade, que não resultem em prejuízo significativo ao interesse público ou ao IGESDF.

Art. 63. A informação sobre a aplicação da penalidade de advertência, em razão de seu caráter educativo, deverá ser encaminhada à Gerência de Compras, para que seja devidamente registrada no cadastro de fornecedores, visando à ciência e às providências cabíveis.

Subseção II – Das Multas

Art. 64. A penalidade de multa é aplicada às empresas contratadas pelo atraso injustificado ou atraso justificado não aceito pelo contratante na execução do instrumento contratual ou pelo descumprimento parcial ou total da obrigação assumida. Parágrafo único. A aplicação da penalidade de multa tem natureza pecuniária e pode ser aplicada juntamente com outras sanções.

Art. 65. A gradação para aplicação da multa, compatível com a gravidade das condutas que visa reprimir, será realizada nos seguintes percentuais:

I. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material, insumos e/ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II. 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

III. 0,01% (um centésimo por cento) por hora de atraso, naquelas obrigações que devam ser executadas em hora certa, relacionadas a entrega de material, insumos e/ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais em atraso, até o limite de 0,24% (vinte e quatro centésimos por cento), que corresponde a até 24 (vinte e quatro) horas de atraso;

IV. 0,02% (dois centésimos por cento) por hora de atraso, naquelas obrigações que devam ser executadas em hora certa, relacionadas a entrega de material, insumos e/ou execução de serviços, calculado desde a primeira hora de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do contratante, quando o atraso ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

V. de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato ou de parcela inadimplida, conforme o caso, em hipótese de inexecução total ou parcial do contrato tal qual prevista no Elemento Técnico e/ou Edital, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;

VI. de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato ou de parcela inadimplida, conforme o caso, em hipótese de inexecução parcial ou total do contrato ou recusa no cumprimento de obrigação, tal qual previsto no Elemento Técnico e/ou Edital, de que resultemem dano financeiro ou assistencial ao IGESDF;

VII. Em caso de reincidência nas infrações descritas neste artigo, a multa poderá ser majorada ao patamar máximo de até 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato ou de parcela inadimplida; e

VIII. Multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de a Contratada ensejar a rescisão das obrigações assumidas e/ou sua conduta implicar em gastos ao Contratante superiores aos registrados.

§ 1º Caso haja uma situação que se enquadre em dois ou mais casos de multa, o IGESDF poderá utilizar a multa mais elevada.

§ 2º O atraso superior a 30 (trinta) dias corridos autoriza o Contratante, a seu critério, a não aceitar o fornecimento dos itens solicitados, de forma a configurar inexecução total da obrigação assumida pela Contratada e, podendo ainda, promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

§ 3ºO atraso superior a 24 (vinte e quatro) horas, naquelas obrigações que devam ser executadas em hora certa, autoriza o Contratante, a seu critério, a não aceitar o fornecimento dos itens solicitados, de forma a configurar inexecução total da obrigação assumida pela Contratada e, podendo ainda, promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

Subseção III – Da suspensão de participação em Processo de Contratação de Fornecedores e impedimento de contratar com o Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal

Art. 68. A penalidade de suspensão temporária de participação em Processo de Contratação de Fornecedores acarretará a impossibilidade de o Contratado participar de chamamentos ou celebrar contratos por tempo não superior a 2 (dois) anos.

Art. 69. A suspensão temporária de contratar será arbitrada pela Diretoria de Administração e Logística, ou pela Diretoria Executiva emsegundo grau administrativo, de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o limite temporal previsto no Regulamento Próprio de Compras e Contratações do

IGESDF e deverá ser utilizado como critério de dosimetria o disposto nesta Resolução, bem como os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Art. 70. Na hipótese de aplicação da penalidade de impedimento de contratar com o IGESDF pelo prazo de até 2 (dois) anos, a Gerência de Compras adotará providências para fins de juntada ao cadastro da Contratada"

Com isso, estão evidenciados os dispositivos legais aplicáveis ao caso e as respectivas penalidades.

3. DO CONTRADITÓRIO E AMPLA DEFESA

Para tanto, o procedimento de notificação respeita o princípio constitucional do contraditório e da ampla defesa está previsto no inciso LV, do art. 5º, da Constituição Federal, considerando que a Carta Magna é clara quanto à necessidade de aplicação do referido princípio na seara administrativa, confira-se:

"LV: aos litigantes, em processo judicial ou administrativo, e aos acusados em geral são assegurados o contraditório e ampla defesa, com os meios e recursos a ela inerentes."

Desta forma, o Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal segue fielmente seus princípios e boas práticas e garante, sem exceções, o exercício do contraditório e da ampla defesa à empresa ora notificada.

4. DA APRESENTAÇÃO DE RESPOSTA

Ante o exposto, em atendimento às atribuições contidas na DP.RDE.062/2024 (Publicação: 25/11/2024), no Regulamento Próprio de Compras e Contratações do Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal, fica a SALUTAR formalmente **NOTIFICADA,** para que apresente DEFESA PRÉVIA sobre os fatos levantados e apresente os documentos comprobatórios quanto à regularização da perfeita execução do objeto do Contrato.

De tal modo, em observância ao contraditório e a ampla defesa, previstos expressamente no art. 5º, LV, da Constituição Federal, concede-se, neste ato, **no prazo, improrrogável, de 05 (cinco) dias úteis,** bem como a liberação do presente processo por meio de acesso externo via **Sistema Eletrônico de Informações – SEI** no mesmo prazo, a fim de que seja apresentada, caso queira, resposta à Notificação no endereço eletrônico e-mail **copen@igesdf.org.br** ou via Sistema Eletrônico de Informações – SEI, bem como **adote medidas imediatas para regularizar a situação supramencionada, ante a possibilidade de aplicação das penalidades e da rescisão unilateral do contrato, previstas no Contrato e no Regulamento.**

Para acesso externo aos autos do processo em apreço, a(s) empresa(s) interessada(s) poderá(ão) utilizar o manual do usuário externo SEI - Cadastro e Acesso formalmente enviado pelo endereço eletrônico e-mail **copen@igesdf.org.br**. O acesso será concedido conforme as regras de publicidade e sigilo estabelecidas pelo IGESDF.

Por fim, insta salientar que **o processo seguirá seu curso regularmente, independentemente de manifestação por parte da empresa notificada**, podendo a ausência de resposta ser interpretada como renúncia ao direito de defesa.

11 de junho de 2025.

Atenciosamente,

THAYNÁ CAVALCANTE
Assessora
IGESDF/DALOG/SUCON/GGADM/COPEN

De apreciação superior,

ANDRÉ MARQUES CABRAL
Coordenador de Penalidades
IGESDF/DALOG/SUCON/GGADM/COPEN

Documento assinado eletronicamente por **ANDRE MARQUES CABRAL- Matr.0001986-6**, **Coordenador(a)**, em 12/06/2025, às 15:46, conforme art. 6º do Decreto n° 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 **THAYNA CAVALCANTE MORENO DE SOUSA - Matr.0001753-6**, **Assistente Executivo(a)**, em 12/06/2025, às 15:48, conforme art. 6º do Decreto n° 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: https://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 Código Verificador: **158171714** Código CRC: **F050707D**.