



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL
 Gerência Administrativa
 Núcleo de Nutrição-Produção

ELEMENTO TÉCNICO

Nº 16/2020 - IGESDF/HB/SUPHB/GERAD/NUNPR

Solicitante: Superintendência Operacional do HBDF

Responsável pela elaboração: Ana Cecília Nunes da Silva

Unidade: Núcleo de Nutrição Produção do HBDF

E-mail: ana.n.silva@igesdf.org.br

Contato: (61) 3550-9243

1. DO OBJETO

1.1. Contratação Emergencial, por dispensa de seleção de fornecedores, para contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de Alimentação Hospitalar especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores autorizados da Unidade de Saúde do IGESDF – **Hospital de Base do Distrito Federal e Samu Sia**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento para atender às necessidades do Instituto de Gestão Estratégica do Distrito Federal.

2. ESPECIFICAÇÃO E CONDIÇÕES DO OBJETO

O objeto condiciona-se à solicitação da Presidência do Instituto de Gestão Estratégica do Distrito Federal, contida em processo SEI 04016-00099933/2020-80, notadamente:

"Sugiro que o presente processo seja remetido ao setor competente para providências imediatas para a regularização da contratação da empresa SALUTAR ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, que já presta os mesmos serviços ao Hospital de Santa Maria, empresa esta que assumiu o serviço em caráter emergencial desde o dia 09 de outubro passado."

2.1. 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-determinados. 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 na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, até a entrega ao destinatário final, incluindo sua higienização durante 24 horas por dia, sete dias por semana.

2.2. Dos locais de fornecimento e distribuição:

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

2.3. 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.

2.4. Do prazo:

2.4.1. O serviço deverá ser prestado de forma contínua, após a assinatura do contrato e durante toda a sua vigência.

3. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1. A PORTARIA Nº 100, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2020 da SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL, define a obrigatoriedade, e estabelece normas técnicas para fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores autorizados das unidades da rede de saúde da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal - SES/DF. Sendo assim, fica evidente que:

3.1.1. A alimentação adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes, seja agindo na doença ou auxiliando na evolução clínica dos pacientes internados, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, o que acaba repercutindo diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade (PORTAL EDUCAÇÃO, 2008).

3.1.2. A dieta hospitalar é essencial, pois garante o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preserva seu estado nutricional, pelo seu papel co-terapêutico em doenças crônicas e agudas, além de atuar na experiência de internação. (GARCIA, 2006).

3.1.3. Considera-se que a dieta hospitalar equilibrada e saudável, tem efeitos benéficos na recuperação do paciente, melhorando a qualidade da internação, promovendo a melhoria da saúde do paciente assistido, contribuindo para um estado nutricional adequado e consequentemente diminuindo o tempo de permanência no leito.

3.1.4. No Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal (IGESDF), as Unidades da Rede de Saúde têm o fornecimento de alimentação preparada e transportada para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores, realizado por empresa terceirizada

3.1.5. Esclarecemos que, para efeitos de fornecimento de alimentação, entende-se por Unidades da Rede de Saúde constituintes do IGESDF: Hospital de Base do Distrito Federal (HBDf).

3.1.6. Atualmente, o fornecimento de refeições no âmbito das Unidades da Rede de Saúde que constituem o IGESDF, está sendo feito por contrato proveniente de licitação, derivado do Pregão 314/2015 da SES/DF oriundo de divisão em 13 lotes em conjunto com outras Unidades da Rede de Saúde pertencentes à SES/DF.

3.2. Situação Atual (Problematização):

3.2.1. Atualmente, o fornecimento de refeições no âmbito das Unidades da Rede de Saúde que constituem o IGESDF, está sendo feito por contrato proveniente de licitação, derivado do Pregão 314/2015 da SES/DF oriundo de divisão em 13 lotes em conjunto com outras Unidades da Rede de Saúde pertencentes à SES/DF.

3.2.2. Conforme amplamente noticiado pelos meios de comunicação, a empresa prestadora dos serviços inerentes ao fornecimento de alimentação na mencionada Unidade de Saúde, de forma direta e sob o argumento de estar enfrentando dificuldades financeiras, vem informando sobre a real paralisação dos serviços, fato verificado parcialmente, inclusive com a paralisação de seus colaboradores, amparada pelo Sindicato – SINTERC/DF em virtude de significativos atrasos no pagamento de cestas, vale transporte e salários. Além disso, as informações dão conta da dificuldade de aquisição dos insumos por parte da mencionada empresa para a preparação das refeições servidas em 7 hospitais e 3 unidades de Pronto-Atendimento vinculados a SES/DF;

3.2.3. Essa Superintendência, pautada na cautela devida, se vê obrigada a dar início imediato ao processo de contratação emergencial para garantia do serviço essencial objetivando a manutenção ininterrupta do fornecimento de alimentação naquela unidade.

3.3. Consequências:

3.3.1. A ruptura nos serviços compromete sobremaneira a qualidade da assistência e segurança ao atendimento do paciente, podendo aumentar o quadro de mortalidade e morbidade, já que considera-se que a dieta hospitalar equilibrada e saudável é indispensável aos pacientes em situação de internação, fator esse que tido como garantidor da melhoria da saúde do paciente assistido, contribuindo para um estado nutricional adequado e consequentemente diminuindo o tempo de permanência no leito.

3.4. Justificativa do quantitativo a ser adquirido

3.4.1. Os quantitativos a serem adquiridos foram estimados para atender as necessidades do IGESDF na Unidade de Saúde: Hospital de Base do Distrito Federal e Samu SIA, baseado no planejamento de quadro funcional da Unidade de Saúde do IGESDF, com referência nos últimos 24 meses conforme planilhas de consumo em poder do Núcleo de Nutrição Produção.

4. VIGÊNCIA

4.1. O contrato terá **vigência de 06 (seis) meses** a contar de sua assinatura;

4.2. O presente instrumento perderá a sua vigência antes do prazo fixado no item 4.1, a qualquer tempo e devidamente reduzida a termo, **em razão da celebração de contratação decorrente da conclusão regular de Seleção de Fornecedores** com o mesmo objeto deste Contrato, no qual o CONTRATANTE comunicará a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem incidência de multa ou quaisquer penalidades.

4.3. A referida vigência não exonera o fornecedor do cumprimento da garantia mínima do(s) produto(s) ou equipamento(s), contados a partir da data do termo de recebimento definitivo do objeto.

5. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1. Documentos de Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal, Qualificação Econômico-Financeira

5.1.1. A empresa deve apresentar os seguintes documentos de habilitação jurídica:

- a) Nos casos de Sociedade Anônima, contrato Social e, se for o caso, suas alterações, registrados na Junta Comercial ou Estatuto e Ata de Alterações, e respectivas publicações;
- b) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certificado de Regularidade de Situação junto ao FGTS;
- d) Balanço patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. A boa situação financeira da empresa será mensurada por meio da obtenção dos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), superiores a 1 (um inteiro), conforme IN nº 05/2017-MPOG, demonstrados em papel timbrado do proponente e assinado por seu representante legal e o por seu contador ou técnico contábil;
- e) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- f) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria – Geral da União;
- g) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ;
- h) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- i) Certidão Negativa de Falência ou Concordata (art.192, Lei nº 11.101/2005), Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Execução patrimonial, expedidas pelo setor de distribuição da Justiça Comum, Justiça Federal e Justiça do Trabalho do domicílio ou domicílios da pessoa física ou jurídica
- j) Caso a empresa possua registro no SICAF e a validade das certidões encontrem-se de acordo, a Certidão do SICAF pode ser usado em substituição (de acordo com as certidões que o mesmo possui);
- k) Cópia da Cédula de identidade, quando se tratar de empresa Pessoa Física;
- l) No caso de empresa individual: registro empresarial na junta comercial;
- m) No caso de sociedades comerciais: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na junta comercial. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- n) Documento comprobatório autenticado de seus administradores reconhecido nacionalmente (CNH, carteira de identidade, registro profissional ou outro);

- o) No caso de sociedades por ações: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- p) No caso de sociedades civis: inscrição do Ato constitutivo e alterações subsequentes no Registro civil das Pessoas Jurídicas, prova de diretoria em exercício; acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- q) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- r) Para todos os efeitos, considera-se como Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, o documento de constituição da empresa, acompanhado da (s) última (s) alteração (ões) referente (s) à natureza da atividade comercial e à administração da empresa, ou a última alteração consolidada.

5.2. Quanto a representação:

- 5.2.1. Se representante legal apresentar procuração por instrumento particular ou público, com poderes para praticar os atos pertinentes da Seleção de Fornecedores;
- 5.2.2. Na hipótese de procuração por instrumento particular, deverá vir acompanhada do documento constitutivo do proponente ou de outro documento em que esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário;
- 5.2.3. O representante legal constante na procuração deverá apresentar documento comprobatório autenticado reconhecido nacionalmente (CNH, carteira de identidade, registro profissional ou outro), assim como do sócio outorgante.

5.3. Documentação de Qualificação Técnica

5.3.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica operacional deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Deverá ser apresentado no ato da habilitação, os atestados de capacidade técnica da empresa, expedidos por entidades da Administração Pública ou pessoa jurídica de direito privado que comprove que a empresa forneceu ou fornece alimentação para coletividade sadia e enferma (hospitais) envolvendo o preparo, fornecimento e distribuição, para no mínimo, 50% do quantitativo total de refeições por mês indicado para cada item pelo período mínimo de 6 meses. Será admitido somatório de atestados de capacidade técnica para comprovação de quantitativos mínimos, desde que a prestação dos serviços ocorra concomitantemente;
- b) Deverá ser apresentado no ato no ato da assinatura do contrato, declaração de que se compromete a colocar à disposição instalações, aparelhamento (utensílios) e pessoal técnico, adequado e disponíveis para a realização do objeto da contratação, além de ferramentas e equipamentos necessários à perfeita prestação dos serviços, de acordo com Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF;
- c) Deverá ser apresentado no ato no ato da assinatura do contrato, declaração de que se compromete a conservar o alimento em temperatura adequada, e de que o transporte será realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos até a sua efetiva entrega;
- d) Deverá ser apresentado no ato no ato da assinatura do contrato, comprovação de que possui veículos em quantidade suficiente para a distribuição das refeições para o Samu Sia, sendo que os mesmos devem estar regulares, segundo as normatizações da Vigilância Sanitária, para transporte por veículos de alimentos para consumo humano;
- e) Deverá ser apresentado no ato no ato da assinatura do contrato, declaração de que em caso de problemas técnicos e ou acidentes o veículo será substituído por outro, de forma imediata, sem comprometer os serviços e sem ônus para as Unidades de Saúde;
- f) Deverá ser apresentado no ato no ato da assinatura do contrato, declaração de que, a CONTRATADA, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, complementarmente aos que sejam de propriedade do Instituto de Gestão Estratégica de Saúde do Distrito Federal, logo após a celebração do contrato, e ainda declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios utilizados para o cumprimento do objeto do Contrato, durante o período da contratação;
- g) Deverá ser apresentado no ato no ato da assinatura do contrato, declaração formal de que terá condições de cumprir o objeto do contrato em caso de situações de impossibilidade de usos das instalações existentes (reformas, greves, dedetização, etc.) com transporte em "Hot Box" ou similar em todas as hipóteses.

5.4. Referentes à Habilitação Técnico-profissional:

- 5.4.1. Declaração de que se compromete a apresentar, profissional (is) de nível superior com graduação em Nutrição (devidamente reconhecido pela entidade competente), responsável (is) técnico (s) principal da empresa. A mesma pessoa física (Nutricionista) poderá ser responsável técnico principal da empresa para mais de uma Unidade Hospitalar. Entretanto, nenhum profissional Nutricionista poderá ser responsável técnico principal de duas empresas participantes da seleção diferentes concomitantemente, ou seja, empresas que não apresentem o mesmo Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 5.4.2. Alvará de funcionamento do ano em exercício, da concorrente, expedido pelo órgão competente, onde conste autorização para funcionamento da atividade;
- 5.4.3. Para fins de complementação da comprovação da qualificação técnica profissional, quando da assinatura do contrato, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos: Cópia da carteira de trabalho (CTPS), ou ficha de registro de empregado, ou de contrato de prestação de serviço, ou do contrato social que conste o profissional como sócio para comprovação de que possui responsável (is) técnico(s) principal da empresa. A comprovação de aptidão do técnico profissional será realizada mediante a apresentação de atestado de responsabilidade técnica que comprove que o profissional indicado já executou atividade relacionada com o objeto da contratação;
- 5.4.4. Cópia do registro profissional, do responsável técnico principal, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;
- 5.4.5. Planilha de Custo com mão de obra, conforme ANEXO V;
- 5.4.6. Declaração indicando o(s) nome(s), CPF, número do registro na entidade profissional competente, do(s) responsável(is) técnico(s), por Unidade de Saúde, que acompanhará(ão) a execução dos serviços de que trata o objeto, observando a Resolução CFN nº 378/2005 e a legislação trabalhista vigente. Caso seja necessário, tais profissionais deverão ser substituídos por outros profissionais com a mesma qualificação;
- 5.4.7. A qualquer momento durante o processo ou no prazo de vigência do instrumento contratual, o IGESDF poderá solicitar, para fins de comprovação, as cópias autenticadas ou os originais da documentação exigida neste elemento técnico.

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. Os serviços, objeto desse Elemento Técnico, abrangem todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital de Base do Distrito Federal;
- 6.2. 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 quantidades suficientes 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;
- 6.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas;
- 6.4. Deve ser considerada as características individuais dos pacientes, 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 Produção, sem ônus para o IGESDF;
- 6.5. 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.
- 6.6. 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;
- 6.7. Os serviços serão prestados nas dependências do Hospital do Hospital de Base do Distrito Federal para atender:
- I - O Hospital de Base do Distrito Federal;
- II - O Samu Sia na modalidade transportada;
- 6.8. Os quantitativos mensais e globais estimados, encontram-se detalhados no **ANEXO I** - Estimativa de fornecimento mensal médio, de refeições aos pacientes, acompanhantes, colaboradores autorizados do HBDF conforme o tipo de dieta;
- 6.9. Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha do Hospital do Hospital de Base, as áreas privativas e comuns 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;
- 6.10. 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;
- 6.11. Cabe à CONTRATADA, recolher e acondicionar o resíduo de todas as áreas onde forem servidas refeições no hospital, em local fornecido pela CONTRATANTE em conformidade com as normas da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e legislação vigente;
- 6.12. Este recolhimento será realizado sob responsabilidade da CONTRATADA, acondicionando-os em local previamente determinado pela CONTRATANTE e seguindo as boas práticas e legislações específicas temáticas;
- 6.13. 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), com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão ficar disponíveis nas áreas, expostos em acrílico para livre consulta;
- 6.14. Os manuais devem seguir as legislações vigentes, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá ser entregue 1 (uma) cópia dos Manuais e Procedimentos Operacionais Padronizados ao fiscal do contrato.
- 6.15. 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;
- 6.16. A liberação do refeitório para eventos dependerá de prévia e expressa autorização do instituto;
- 6.17. Fazem parte deste Elemento Técnico os seguintes Anexos:
- 6.17.1. **ANEXO I - ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MENSAL MÉDIO;**
- 6.17.2. **ANEXO II - ELEMENTOS E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS DAS REFEIÇÕES**
- 6.17.3. **ANEXO III - INCIDÊNCIAS DOS ITENS DOS CARDÁPIOS**
- 6.17.4. **ANEXO IV - HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.**
- 6.17.5. **ANEXO V - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PERTENCENTES À CARGA PATRIMONIAL DO HBDF**
- 6.17.6. **ANEXO VI - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS SUGERIDOS**
- 6.17.7. **ANEXO VII - QUANTITATIVO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS DIURNO E NOTURNO**
- 6.17.8. **ANEXO VIII - UNIFORMES PARA SERVIÇOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO (UAN).**
- 6.17.9. **ANEXO IX - PLANILHA DE AUDITORIA**
- 6.17.10. **ANEXO X - CUSTO COM MÃO-DE-OBRA**
- 6.17.11. **ANEXO XI - PLANILHA PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**
7. **DA DESCRIÇÃO DO SERVIÇO**
- 7.1. Elaboração de cardápios completos por tipo de dietas, para aprovação junto ao CONTRATANTE;
- 7.2. Armazenamento, aquisição e controle do recebimento de gêneros/produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Elemento Técnico e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- 7.3. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 7.4. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- 7.5. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;
- 7.6. Controle da temperatura, análises microbiológicas (mensal) e coleta de amostras de todas as preparações seguindo norma sanitária vigente;

- 7.7. Transporte interno e externo de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;
- 7.8. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, deve ser realizado conforme prazo determinado pelo Hospital de Base do Distrito Federal, sendo esse em até 2 horas após o início da distribuição das refeições;
- 7.9. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha;
- 7.10. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Elemento Técnico;
- 7.11. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;
- 7.12. Os serviços serão executados, observadas as características técnicas, conforme especificações abaixo:
- 7.12.1. 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;
- 7.12.2. 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;
- 7.12.3. 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;
- 7.13. A empresa CONTRATADA deverá fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista da CONTRATANTE a qualquer paciente internado nas Unidades de Saúde. Serão considerados esquemas dietéticos tanto os esquemas padronizados pelo Núcleo de Nutrição Produção ou quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista do Serviço de Nutrição Dietética.
- 7.14. O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:
- 7.14.1. Esquemas com mais de 1.500 kcal corresponderão à Dieta Fracionada Normal para Pacientes.
- 7.14.2. Esquemas com menos de 1.500 kcal corresponderão à Dieta Fracionada Pediátrica para Pacientes;
- 7.15. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer, quando solicitada pelo Núcleo de Nutrição Produção ou Nutricionistas do Serviço de Nutrição Dietética, dietas ou complementos alimentares específicos para preparo de exames, obedecendo às rotinas dos Serviços de Nutrição das Unidades da Rede de Saúde do IGESDF;
- 7.16. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer dietas ou complementos alimentares ao paciente em tratamento que necessite permanecer na unidade hospitalar para realização de procedimentos quimioterápico, hemoterápicos, radioterápicos ou dialíticos mediante prescrição dietética do nutricionista do IGESDF e/ou prescrição médica da dieta;
- 7.17. 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 oral e enteral padrão mediante prescrição dietética do nutricionista do IGESDF e/ou prescrição médica da dieta após avaliação da necessidade;
- 7.18. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) 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 padrão estipulado Núcleo de Nutrição Produção.
- 7.19. 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 igual ou maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais (definido conforme Decreto nº 5.296/2004), pacientes terminais, acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria MS nº 2.418, de 02 de dezembro de 2015), e pacientes internados nas unidades de terapia intensiva dos hospitais (conforme Lei nº 6366/2019), que permaneçam acompanhando o paciente internado no HBDF em PERÍODO INTEGRAL (24 horas), conforme Portaria MS nº 2.418, de 02 de dezembro de 2015 e Decreto nº 5.296/2004);
- 7.19.1. A Dieta Padronizada para Acompanhante compreende as seguintes refeições: Desjejum, Almoço e Jantar;
- 7.20. 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 internado no HBDF em PERÍODO INTEGRAL (24 horas);
- 7.20.1. A Dieta Fracionada para Acompanhante compreende as seguintes refeições: Desjejum, Colação, Almoço, Merenda, Jantar e Ceia;
- 7.21. Os acompanhantes de pacientes internados que não se enquadrem nos subitens acima, receberão Dieta Padronizada, mediante autorização da nutrição clínica, ou enfermeira da clínica na ausência da nutrição e relatório do Núcleo de Serviço Social. (Portaria nº 687/2018, de 09/11/2018).
- 7.22. 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 escala administrativa maior que 6 horas/dia ou em escala de plantão de 10 a 12 horas e 18 horas no HBDF ou conforme definido pela Gerência de Pessoas ;
- 7.22.1. As refeições a que se refere aos itens tratam-se de:
- a) Almoço para escala Administrativa;
- b) Almoço para plantonistas de 7:00 às 19:00 horas;
- c) Ceia para plantonistas de 19:00 às 7:00 horas;
- 7.23. Colaboradores 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.
- 7.24. Refeições Refeitório para Residente - Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos residentes médicos e não médicos das Unidades de Saúde e do IGESDF composta por 4 refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia);
- 7.25. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer opção diária de molho para a salada no refeitório, com identificação e lista dos ingredientes, não podendo este ser industrializado;
- 7.26. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) disponibilizar no refeitório garrafas de azeite extra virgem (em sua embalagem original) ou em sachê (5g) e sachês de sal (5g), açúcar (5g) e adoçante (5g);
- 7.27. 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 ou de Unidades do IGESDF, terão direito a refeição (ões) no Refeitório da unidade:
- 7.27.1. Servidores do SAMU;

- 7.27.2. Policiais Militares e Policiais Civis, exceto quando em escolta;
- 7.27.3. Servidores da CBMDF que trabalham no atendimento pré-hospitalar e nos Bancos de Leite Humano;
- 7.27.4. Voluntários profissionais (Portaria nº 261/2016).
- 7.27.5. 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.
- 7.27.6. 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;
- 7.28. 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 e/ou SES/DF à qual o servidor está prestando serviço;
- 7.29. Os agentes públicos que fazem escolta de pacientes internados em regime carcerário e do sistema socioeducativo do Distrito Federal, terão direito ao desjejum, almoço e jantar, quando em período integral de 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.30. As escoltas dos pacientes internados devem informar diariamente ao Serviço de Nutrição Dietética sua opção pela dieta padronizada para acompanhante (servida à beira do leito) ou pela refeição para servidor (servida no refeitório).
- 7.31. 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;
- 7.32. As refeições fornecidas para atender os servidores listados nos itens 8.29 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;
- 7.33. 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 - Superintendentes do Hospital de Base;
- 7.34. 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 ao Núcleo de Nutrição 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);
- 7.35. Os cargos citados nos itens: 8.35. 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 sistema SEI, que deverá ser enviado para a chefia de Núcleo de Nutrição Produção, observando o limite de 30 refeições mensais;
- 7.36. Poderá ser fornecido para fins de eventos e treinamentos do HBDF:
- a) Café e água, desde que solicitados via SEI, mediante assinatura na Gerência da respectiva unidade, com antecedência de 24 horas;
- b) Café e água, e itens que constem em contrato, desde que solicitados via SEI, mediante assinatura da Diretoria, com antecedência de 48 horas.
- 7.36.1. Os quantitativos enviados serão calculados pelo Núcleo de Nutrição Produção com base no quantitativo de pessoas e nas per capita descritas em contrato;
- 7.37. Os itens fornecidos para eventos deverá ser servido em material descartável com selo da ABNT, sendo que em eventos para diretoria, o lanche deverá ser fornecido em xícaras e copos de vidro;
- 7.38. 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 padronizada a qual deverá preenchida conforme determinação e padronização, a qual deverá ser enviada por e-mail para o Núcleo de Nutrição Produção;
- 7.39. 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), 200 ml de suco de frutas, 1 banana e 30g de biscoito água ou água e sal. Tais itens deverão ser requisitados da lista de requisição extra pelo Serviço de Nutrição Dietética;
- 7.40. 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;
- 7.41. Fornecimento de Nutrição enteral/Lactário;
- 7.42. 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;
- 7.43. Manter todos os monoblocos destinados ao acondicionamento de carnes marcados ou identificados para diferenciação dos utilizados para vegetais;
- 7.43.1. A CONTRATADA, deverá atender a demanda da UAN que envolve a cozinha, refeitório, setor de lactário e manipulação de dieta enteral do HBDF;
- 7.43.2. Será entregue à CONTRATADA, todo material permanente de copa e cozinha existente na Unidade da 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 a 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 constante no ANEXO V -- Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial do HBDF
- 7.44. 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; micro-ondas, 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);

7.45. 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;

7.46. A retirada de equipamento da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, obedecendo às rotinas de saída de materiais da CONTRATANTE;

7.47. A substituição de um equipamento deverá ser imediata ou em até 24h, 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;

7.48. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos serviços de coleta e destinação dos resíduos produzidos pela empresa no objeto deste Elemento Técnico;

7.49. A CONTRATADA deverá efetuar a limpeza do sistema de exaustão semestralmente, emitindo documento comprobatório da execução do serviço para a CONTRATANTE;

7.50. 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;

7.51. 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, quanto para os fornecidos pela CONTRATADA.

8. DO DETALHAMENTO SOBRE RECIPIENTES, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

8.1. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pela fiscalização do contrato;

8.2. 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;

8.3. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidos neste Elemento Técnico;

8.4. As legumeiras, talhares, 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;

8.5. 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;

8.6. Em setores fechados que necessitam de refeições para funcionários, estas deverão ser entregues em material descartável e cumprir rotina e horários definidos pela CONTRATANTE;

8.7. A empresa deve fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes devidamente acondicionados, incluindo guardanapo;

8.8. A empresa deve fornecer refeições aos pacientes e acompanhantes acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, adequados para serem transportados em carros isotérmicos, 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;

8.9. Fornecer jogo americano para as mesas do refeitório. Estas devem ser constantemente higienizadas e/ou substituídas em cada refeição, ou em situações emergenciais;

8.10. Dispor para refeitório: copo de vidro (todos os copos devem ser do mesmo tamanho); prato raso (porcelana 32 cm); prato de sobremesa (porcelana 24 cm); xícara de chá c/ pires (250 ml); talheres (inox); bandeja; travessa para sobremesa (porcelana ou plástico não reciclado), porta guardanapo e guardanapos;

8.11. Os itens citados serão aprovados pelo fiscal do contrato e sua reposição é de responsabilidade da CONTRATADA;

8.12. 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;

8.13. 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;

8.14. 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;

8.15. 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;

8.16. Os utensílios que deverão compor a refeição para pacientes, acompanhantes, colaboradores e residentes, são:

a) Desjejum colaborador e residentes : Caneca de porcelana branca com capacidade de 250 ml com pires; Pratos de sobremesa em porcelana branca com diâmetro de 20 cm; Talheres em aço inox resistentes e de boa qualidade; Bandeja plástica lisa e resistente, de cor diferente das utilizadas para pacientes;

b) Almoço e Jantar colaborador e residentes: Prato raso em porcelana branca com diâmetro de 32 cm; Sopeira de porcelana branca com capacidade de 300 ml (sopa e feijoadas); 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;

c) Ceia colaborador e residentes: Prato raso em porcelana branca com diâmetro de 24 cm; Sopeira de porcelana branca com capacidade de 300 ml (sopa e feijoadas); 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;

8.17. Quando for necessário o fornecimento de lanche e/ou refeição para Áreas Externas às unidades de saúde, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) servi-los em material descartável com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico;

8.18. 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;

8.19. Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes: recipientes próprios e individualizados em bandejas térmicas com divisória, adequados para a composição das dietas deste ET, para o uso em carros isotérmicos, 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 plástico 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 articulado embalado individualmente quando indicado pelo nutricionista sem ônus para a Instituição;

8.20. A CONTRATADA deverá cumprir os horários estabelecidos no ANEXO IV - Horários de fornecimento de refeições, não se desobrigando, entretanto, a fornecer alimentos e gêneros alimentícios a qualquer tempo, quando requisitados pelo Núcleo de Nutrição Produção e/ou pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Base, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto (24 horas).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. **A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) executar o objeto do Contrato de forma ininterrupta com eficiência, eficácia e presteza, dentro dos padrões exigidos pela IGESDF, obrigando-se especialmente a:**

9.1.1. Manter atualizados os dados cadastrais, comunicando ao IGESDF toda e qualquer alteração;

9.1.2. Cumprir as obrigações estabelecidas neste Elemento Técnico;

9.1.3. Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;

9.1.4. Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou do fiscal do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

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

9.1.6. 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 substituírem ou complementarem as vigentes. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para a Unidade de Saúde em que a(s) empresa(s) contratada(s) forneça(m) o serviço. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade;

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

9.1.8. 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 Núcleo de Nutrição Produção em um prazo máximo de 30 dias, a partir do início da execução do Contrato;

9.1.9. 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;

9.1.10. 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;

9.1.11. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pelo IGESDF;

9.2. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao IGESDF 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;

9.3. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus colaboradores nas dependências do HBDF;

9.4. No caso de eventual intoxicação alimentar devidamente comprovada, caberá à CONTRATADA indenizar a quem de direito, cujo valor fica limitado a 10% do valor mensal do contrato;

9.5. Apresentar aos fiscais do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado na Unidade de Saúde;

9.6. Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição 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;

9.7. 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 bacteriológica;

9.8. 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;

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

9.10. 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.

9.11. Da produção:

9.11.1. A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá(ão) utilizar no preparo de refeições para pacientes, temperos industrializados;

9.11.2. A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá(ão) utilizar no preparo de refeições para pacientes, alimentos embutidos como a exemplo, salsicha, presunto, mortadela, linguiça;

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

9.11.4. Para refeições fornecidas aos pacientes, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo;

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

- 9.11.6. 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. Quanto 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);
- 9.11.7. Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante;
- 9.11.8. A(s) empresa(s) deverá (ão) fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nas tabelas de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da dieta líquida para pacientes;
- 9.11.9. 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;
- 9.11.10. 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".
- 9.11.11. Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea.
- 9.11.12. O açúcar utilizado pela(s) empresa(s) contratada(s) para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal.
- 9.11.13. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz, girassol ou canola).
- 9.11.14. 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.
- 9.11.15. Nas preparações feijoadas, galinhadas ou cozidos/ensopados deverão ser servidas 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.
- 9.11.16. As preparações lasanha e "fritada" (de peixe ou de frango) deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.
- 9.11.17. Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.
- 9.11.18. Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer uma opção de fruta.
- 9.11.19. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 9.11.20. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

a) Mingau (200 ml):

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

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

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

- 9.11.1. Bebidas que totalizem 200 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis com tampa, com selo da ABNT de 300 ml;
- 9.11.2. Bebidas que totalizem 300 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis com tampa, com selo da ABNT de 500 ml;

9.12. Do fornecimento e distribuição:

- 9.12.1. Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
- 9.12.2. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
- 9.12.3. Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pelo IGESDF;
- 9.12.4. 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;
- 9.12.5. Fornecer os talheres descartáveis para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo;
- 9.12.6. Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;
- 9.12.7. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética e autorizado pelo Núcleo de Nutrição e Produção da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa será ressarcida de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Distrito Federal;
- 9.12.8. Fornecer água filtrada (um litro) normal e/ou gelada, e copo para cada paciente, bem como copo para o acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pelo Núcleo de Nutrição Produção. 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 1 litro 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;
- 9.12.9. 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;

- 9.12.10. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;
- 9.12.11. Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação do Núcleo de Nutrição Produção e/ou de nutricionista do Serviço de Nutrição Dietética;
- 9.12.12. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;
- 9.12.13. Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à(s) empresa(s) contratada(s) (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética). Durante a execução de obras ou situações excepcionais que impossibilitem a utilização da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúde, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão), sob sua responsabilidade, mediante aprovação e supervisão do IGESDF, dar continuidade ao serviço, mantendo o mesmo padrão de qualidade e cumprindo as legislações vigentes;
- 9.12.14. 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;
- 9.12.15. Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo Núcleo de Nutrição Produção;
- 9.12.16. Fornecer as refeições nos refeitórios pelo sistema *self-service* com porcionamento do prato principal, opção protéica e da sobremesa, servida em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;
- 9.12.17. Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os porcionamentos estabelecidos;
- 9.12.18. Fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos estabelecidos;
- 9.12.19. Recolher mediante copeiras, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes, preenchendo corretamente planilha de controle de sobras;
- 9.12.20. 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;
- 9.12.21. Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes. Para distribuição de refeições para pacientes deverá ser mantida a proporção de 1 copeira para distribuir até 40 refeições;
- 9.12.22. 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;
- 9.12.23. Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais e fórmulas infantis. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;
- 9.12.24. Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pelo IGESDF; respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da(s) empresa(s) contratada(s);
- 9.12.25. Fornecer bombas de infusão, frascos descartáveis apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;
- 9.12.26. 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;
- 9.12.27. Realizar, mensalmente, controle microbiológico de ambiente, equipamentos e utensílios da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário;
- 9.12.28. 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 a contratante;
- 9.12.29. Apresentar, rotineiramente ao Núcleo de Nutrição Produção e ao Serviço de Nutrição e Dietética as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;
- 9.12.30. 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(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas pelo Núcleo de Nutrição Produção e Serviço de Nutrição Dietética;
- 9.12.31. Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada trimestre com no mínimo 60 dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo Núcleo de Nutrição Produção, podendo este alterar o prazo mínimo de antecedência, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 10 dias corridos após a assinatura do contrato;
- 9.12.32. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo Núcleo de Nutrição Produção e Serviço de Nutrição Dietética. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao Núcleo de Nutrição Produção com 24 horas de antecedência, por escrito, via e-mail, sendo necessária a aprovação da mesma;
- 9.12.33. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao Núcleo de Nutrição Produção, após aprovação;
- 9.12.34. 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;
- 9.12.35. 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 Núcleo de Nutrição Produção;
- 9.12.36. 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;
- 9.12.37. Possibilitar ao colaborador a substituição do prato principal por ovo ou omelete;
- 9.12.38. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do Núcleo de Nutrição Produção, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 9.12.39. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas, com limite de 3 (três) 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 Núcleo de Nutrição Produção;

9.12.40. Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelo Serviço de Nutrição Dietética 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.;

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

9.12.42. 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;

9.12.43. Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos complementos de cada Unidade de Saúde;

9.12.44. 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 Núcleo de Nutrição Produção e pelo Serviço de Nutrição e Dietética;

9.12.45. 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;

9.12.46. Realizar teste de aceitabilidade das preparações sempre que for requisitado;

9.12.47. Oferecer produtos de nutrição enteral, sempre que disponíveis no mercado, em sistema fechado, bem como bomba de infusão, frascos e equipos compatíveis para o uso, sem ônus extracontratual para a CONTRATANTE;

9.12.48. 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;

9.13. **Da higienização, limpeza e medidas sanitárias:**

9.13.1. Proceder, quando necessário, o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou pareceres técnicos elaborados pelo Nutrição do Núcleo de Nutrição Produção e/ou pelo Serviço de Nutrição Dietética e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

9.13.2. 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 Nutrição do Núcleo de Nutrição Produção e/ou pelo Serviço de Nutrição Dietética e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

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

9.13.4. 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;

9.13.5. 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.) bom como procedimento de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada a CONTRATANTE.

9.14. **Dos materiais, equipamentos e instalações:**

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

9.14.2. 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;

9.14.3. 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);

9.14.4. 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;

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

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

9.14.7. Os equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial do IGESDF, constante que serão colocados à disposição das CONTRATADAS durante a vigência do Contrato;

9.14.8. Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;

9.14.9. 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(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da IGESDF;

9.14.10. Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;

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

9.14.12. 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 emitido pelo setor competente do IGESDF, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pelo IGESDF;

9.14.13. 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;

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

9.14.15. 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 à CONTRATANTE, devendo ser tomadas as devidas providências;

- 9.14.16. Apresentar um relatório ou *check-list* mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 9.14.17. Instalar caso não haja um filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios da Unidade Hospitalar.

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

- 9.15.1. 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;
- 9.15.2. A CONTRATADA deverá apresentar certificado de análise das fórmulas industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas, conforme solicitação e cronograma estabelecido junto com a EMTN;
- 9.15.3. Caso a(s) contratada(s) necessite solicitar substituição de produtos, esta deverá avisar ao Núcleo de Nutrição Produção com antecedência mínima de 7 (sete) dias úteis;
- 9.15.4. O preço a ser utilizado para cobrança deverá ser calculado em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto;
- 9.15.5. 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;
- 9.15.6. 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;
- 9.15.7. Todas as fórmulas fornecidas pelas CONTRATADAS deverão estar registradas em órgão competente;
- 9.15.8. 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.
- 9.15.9. A Chefe de Nutrição 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 equipes e frascos.”, caso alguma fórmula apresente:
- c) 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);
 - d) Desabastecimento nacional, regional e/ou local;
 - e) Alterações realizadas pela indústria em sua composição;
 - f) Substituição do mercado por novo produto;
 - g) Descontinuidade de fabricação do produto

9.16. Do quadro de funcionários:

- 9.16.1. 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;
- 9.16.2. Manter, permanentemente, em cada Unidade de Saúde, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;
- 9.16.3. Contar com nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pela UAN e UND e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.
- 9.16.4. 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;
- 9.16.5. Oferecer a todo profissional contratado treinamento adequado em sua área de atuação, devendo ser aprovado pelo Núcleo de Nutrição Produção o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;
- 9.16.6. 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;
- 9.16.7. Fornecer às coqueiras 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;
- 9.16.8. 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;
- 9.16.9. 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;
- 9.16.10. 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;
- 9.16.11. 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;
- 9.16.12. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 9.16.13. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 9.16.14. Apresentar para aprovação a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição Produção da Unidade Hospitalar, obedecendo às normas pertinentes ao Direito do Trabalho, com antecedência mínima de cinco dias da prestação do serviço;
- 9.16.15. Permitir ao IGESDF, por intermédio dos executores operacionais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;

9.16.16. 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 Serviço de Nutrição Dietética, o qual deverá ser entregue ao Núcleo de Nutrição Produção com cópia para o Serviço de Nutrição Dietética;

9.17. **É expressamente vedado à(s) empresa(s) contratada(s):**

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

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

9.17.3. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores do IGESDF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.

9.18. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

9.19. **Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Elemento Técnico, 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.**

10. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

10.1. 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;

10.2. Efetuar o pagamento à empresa contratada mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (fiscais locais do contrato designados pelo IGESDF);

10.3. 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.

10.4. 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;

10.5. Estabelecer, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);

10.6. 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;

10.7. 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;

10.8. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e fórmulas infantis que serão fornecidas, por meio do setor competente de cada Unidade de Saúde;

10.9. Fiscalizar a manutenção efetuada pela empresa contratada das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes do IGESDF;

10.10. Glosar o faturamento do fornecimento de gêneros, alimentos, refeições e produtos que não obedeçam às condições estabelecidas ou que não tenham sido solicitados;

10.11. 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 empresa contratada;

10.12. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente;

10.13. 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;

10.14. **Caberá à Gerência Administrativa:**

10.14.1. Gestão do contrato – Executora do Contrato;

10.14.2. Regularizar o fornecimento de refeições, por meio de instrumentos legais, indicando quem têm direito a refeições;

10.14.3. Supervisionar a execução contratual junto ao fiscal local da Unidade Hospitalar e prestar orientações quando necessário;

10.14.4. Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento da Unidade Hospitalar junto ao Núcleo de Nutrição Produção, com a finalidade de monitoramento e avaliação técnica;

10.14.5. Analisar os relatórios de inspeção de contrato junto Núcleo de Nutrição e Produção enviado pela Unidade Hospitalar e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias;

10.14.6. Solicitar pagamento mensal da empresa terceirizada junto à Gerência de Orçamento e Finanças (GEFIN).

10.15. **Caberá ao Núcleo de Nutrição e Produção:**

10.15.1. Gestão da fatura, custos e controle da fatura mensal da empresa terceirizada;

10.15.2. Controlar o número, custos e despesas das refeições servidas, conjuntamente com a Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética;

10.15.3. Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento das Unidades de Saúde com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;

10.15.4. Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições, por meio do Manual de Boas Práticas;

- 10.15.5. Fiscalizar o uso dos POP'S nos processos diários da UAN;
- 10.15.6. Fiscalizar diariamente a higienização das áreas, equipamentos, materiais utilizados e higiene pessoal dos funcionários, de acordo com a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;
- 10.15.7. Conferir junto à empresa contratada, a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes ao IGESDF que estarão sendo cedidos;
- 10.15.8. Fiscalizar a manutenção, efetuada pela empresa contratada, das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;
- 10.15.9. Fiscalizar as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e transporte das dietas aos pacientes e colaboradores;
- 10.15.10. Inspeccionar os gêneros adquiridos e as previsões de compras elaboradas pela empresa 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 empresa contratada, diariamente, bem como ao balanço de consumo mensal da unidade, notas fiscais, e outros;
- 10.15.11. Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato sem ônus ao CONTRATANTE;
- 10.15.12. Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela empresa contratada;
- 10.15.13. 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.
- 10.15.14. Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da empresa contratada que assumir atitudes inconvenientes ao ambiente do trabalho ou atitudes contrárias às cláusulas contratuais;
- 10.15.15. Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, a qualquer momento, sem que haja prejuízo ao IGESDF, caso a empresa contratada não cumpra as exigências contratuais;
- 10.15.16. Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Coordenador de Nutrição e Produção e à Gerência de Hotelaria em Saúde;
- 10.15.17. Emitir relatórios mensais sobre as fiscalizações e controles realizados, documentando e encaminhando para a Coordenação de Nutrição e Produção e/ou Gerência de Hotelaria em Saúde, quaisquer irregularidades detectadas na supervisão dos fornecimentos executados pela(s) empresa(s) contratada(s);
- 10.15.18. Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela(s) empresa(s) contratada(s);
- 10.15.19. 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;
- 10.15.20. Fiscalizar o controle de treinamentos obrigatórios anuais, conforme legislação vigente;
- 10.15.21. Elaborar relatório semanal técnico de não conformidades e respectivas ações corretivas, por meio de planilha de auditoria;
- 10.15.22. Fiscalizar o controle de sobras e restos;
- 10.15.23. Participar e fiscalizar a seleção dos fornecedores e procedência dos alimentos;
- 10.15.24. 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;
- 10.15.25. Solicitar teste de aceitabilidade das preparações sempre que achar necessário ou requisitado;
- 10.15.26. 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;
- 10.15.27. Participar das diretrizes de notificações de incidentes e eventos adversos;
- 10.15.28. Identificar, notificar e monitorar o treinamento e capacitação frente às demandas da produção.
- 10.16. Caberá ao Serviço de Nutrição e Dietética:**
- 10.16.1. 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;
- 10.16.2. 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);
- 10.16.3. 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;
- 10.16.4. Coordenar a distribuição de dietas orais, verificando o percentual de aceitação, infusão e tolerância da dieta;
- 10.16.5. 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;
- 10.16.6. Fiscalizar os processos do Lactário/Enteral bem como bombas de infusão, equipos e frascos;
- 10.16.7. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até 1 (uma) hora antes do início da distribuição;
- 10.16.8. Coordenar o fluxo de suplementação nutricional;
- 10.16.9. Coordenar a implantação do novo Sistema Informatizado, com a criação e desenvolvimento de novas planilhas e mapas nutricionais, gerando ferramentas de controle e qualidade.
- 10.16.10. Elaborar um demonstrativo de custo com alimentação enteral, por centro de custo a partir prescrição solicitada por cada clínica através das nutricionistas prescritoras;
- 10.16.11. Emitir para o Núcleo de Nutrição e Produção, relatório técnico semanal de não conformidades por meio de planilha de auditoria para respectivas ações corretivas.

11. PROPOSTA

11.1. A proposta comercial deverá conter obrigatoriamente:

11.1.1. Planilha discriminativa em 01 (uma) via sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da empresa e redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais pelo seu representante legal, contendo:

11.1.2. Nome do representante legal da empresa e dados (nome, CPF, domicílio e cargo na empresa, para fins de assinatura do Contrato), como também dados bancários (banco, agência e conta corrente) para pagamento;

11.1.3. Detalhamento do objeto, bem como: Indicar o número de itens, a marca, o modelo, a descrição completa dos objetos ofertados, a quantidade e a apresentação da unidade, contendo apenas uma cotação;

11.1.4. Razão social, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) para contato;

11.1.5. Prazo para início da prestação dos serviços;

11.1.6. Preço unitário e total, expresso em Real (R\$), em algarismos e por extenso, de forma clara e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza ao julgamento a ter mais de um resultado;

11.1.7. Os preços devem ser registrados com até duas casas após a vírgula. Caso o preço não corresponda à unidade, será feito o cálculo com arredondamento a menor;

11.1.8. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e despesas, tais como: taxas, impostos, fretes, transporte, seguros e demais despesas que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto deste Elemento Técnico;

11.1.9. Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias e preço fixo.

11.2. A apresentação da proposta significará expressa aceitação de todas as disposições descritas neste elemento técnico;

11.3. Para julgamento da proposta será adotado o critério de menor preço à luz do princípio da eficiência;

11.4. O valor proposto deverá ser elaborado com todas as despesas relativas ao objeto contratado, bem como com os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, fretes, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta competição;

12. FISCALIZAÇÃO

12.1. A fiscalização e o atesto da Nota Fiscal será realizado pelo Fiscal do Contrato, representante da Gerência Administrativa que também será responsável pelo execução e controle dos serviços prestados.

12.2. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços definidos neste contrato, à CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre os serviços, por intermédio de representante especialmente designado, sem que isso de qualquer forma restrinja a plenitude da responsabilidade da CONTRATADA. No exercício desse mister, poderá a CONTRATANTE:

12.2.1. Sustar a execução de qualquer trabalho que esteja sendo feito em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se torne necessária;

12.2.2. Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da contratada que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços.

13. PAGAMENTO

13.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá 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, apresentar a 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;

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

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

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

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

13.2. Os documentos fiscais serão atestados pelo IGESDF após o recebimento definitivo dos produtos;

13.3. Os documentos fiscais deverão, 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;

13.4. 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;

13.5. 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;

13.6. Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

13.6.1. Nota Fiscal referente ao Hospital de Base;

13.6.2. 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

C.N.P.J: 28.481.233/0001-72

ENDEREÇO: SHMS - ÁREA ESPECIAL QUADRA 101 - BLOCO A

CEP: 70.335-900.

13.7. Na nota fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do banco, agência e conta corrente da EMPRESA, para a realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente.

13.8. Deverá conter o número de referência da Seleção de Fornecedores;

13.9. 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.

13.10. Caso algum item constante na nota fiscal seja impugnado, o IGESDF liberará a parte não sujeita a contestação, restando o restante do pagamento até que seja sanado o problema.

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

13.12. 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.

14. PENALIDADES

14.1. 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.

14.2. Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ou comprovada a inexecução total ou parcial deste Elemento Técnico estará sujeita às seguintes penalidades, assegurado o direito de defesa:

- I - Advertência;
- II - Multa, na forma prevista neste Elemento Técnico e/ou Instrumento Contratual e/ou instruções;
- 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.

14.3. Casos de Multas:

14.3.1. 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 conforme disposto nos artigos 35 e 41 do Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF;

14.3.2. 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.

14.3.3. 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.

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

14.3.5. 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 05 (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.

14.3.6. As multas aplicadas serão consideradas dívida líquida e certa, ficando a CONTRATANTE autorizada 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;

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

14.3.8. 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 Instituto, observado o princípio da proporcionalidade;

14.3.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa do participante do certame/CONTRATADO, observando-se os procedimentos previstos no Regulamento Próprio de Compras e Contratações.

14.4. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida pelo IGESDF, 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;

14.5. O descumprimento parcial ou total, previsto nas Planilhas de Auditoria Interna, elaboradas pelo Núcleo de Nutrição Produção, por culpa exclusiva da CONTRATADA sujeitará às penalidades previstas nos itens abaixo:

14.5.1. 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

a) 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, podendo totalizar até cinco planilhas por mês;

b) 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 “a”;

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

15. CONSIDERAÇÕES FINAIS

15.1. A participação em Seleção de Fornecedores, mesmo que na Dispensa de Seleção de Fornecedores, implica aceitação integral e irrevogável do Elemento Técnico e Instruções fornecidas aos interessados pelo IGESDF, e observará o Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF e normas técnicas aplicáveis, gerais ou especiais do IGESDF.

15.2. A contratada se obriga a manter o fornecimento de bens e serviços, nas mesmas condições estabelecidas neste Elemento Técnico e no preço pactuado, caso exista risco a vida dos pacientes, por, no mínimo, 90 dias ou até a celebração de contrato com outro fornecedor.

16. LOCAL E DATA

Brasília/DF, 09/outubro/2020.

Responsável pela elaboração do Elemento Técnico:

ANA CECÍLIA NUNES DA SILVA

Chefe do Núcleo de Nutrição Produção

Matrícula 00003881

Identificação do Responsável da área técnica:

ANDREIA RAIMUNDO DE OLIVEIRA CALABRO

GERENTE DE LOGÍSTICA/ HB

Matrícula 00003861

Na atribuição de autoridade imediata superior responsável pela Superintendência Operacional do Hospital de Base, APROVO e AUTORIZO o presente Elemento Técnico, em observância ao Art. 2º, §1º do Regulamento Próprio de Compras e Contratações do IGESDF.

DAYVSON FRANKLIN DE SOUZA

SUPERINTENDENTE OPERACIONAL/ HB

Matrícula 00008449

17. ANEXOS

17.1. ANEXO I - ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MENSAL MÉDIO

I - ESTIMATIVA DE CUSTO MENSAL DE REFEIÇÕES, PEDIDOS EXTRAS E FÓRMULAS E AFINS:

Hospital de Base do Distrito Federal	R\$ 1.759.982,10
--------------------------------------	------------------

II - QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES:

ESTIMATIVA MENSAL DE DIETAS	
REFEIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL
DIETA FRACIONADA NORMAL PARA PACIENTE	
DESJEJUM	13.093
COLAÇÃO	12586
ALMOÇO	13875
MERENDA	13134
JANTAR	12004
CEIA	13489
DIETA FRACIONADA PEDIÁTRICA PARA PACIENTE	
DESJEJUM	757
COLAÇÃO	697
ALMOÇO	751
MERENDA	752
JANTAR	658
CEIA	755
DIETA FRACIONADA LÍQUIDA PARA PACIENTE	
DESJEJUM	427
COLAÇÃO	348
ALMOÇO	677
MERENDA	507
JANTAR	1076
CEIA	463
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE	
DESJEJUM	12713

ALMOÇO	13118
JANTAR	12609
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE	
DESJEJUM	349
COLAÇÃO	347
ALMOÇO	350
MERENDA	350
JANTAR	348
CEIA	347
REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA COLABORADORES E RESIDENTES	
DESJEJUM	4688
ALMOÇO	16369
JANTAR	3686
CEIA	4043
REFEIÇÕES TRANSPORTADAS SAMU SIA	
DESJEJUM	1011
ALMOÇO	3516
JANTAR	5085

17.2. ANEXO II - ELEMENTOS E PORCIONAMENTOS MINÍMOS DAS REFEIÇÕES

*As per-capitas foram distribuídos nos quadros no item 18.2.1.

I - DIETA FRACIONADA PARA PACIENTES

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 OU	100g
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 PEDIÁTRICA PARA 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 OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	60g 120ml
Carnes	1 porção pediátrica
Guarnições	1 porção pediátrica
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 (exceto coquetéis) OU Sobremesas	1 porção 1 porção pediátrica
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

III - DIETA FRACIONADA LIQUIDA PARA 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 OU Coquetel de frutas	200g 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%)	400ml
Azeite de oliva extra virgem sachê	10mL
Creme de Frutas OU Coquetel de frutas	1 porção dieta líquida 1 porção
Sucos	1 porção
MERENDA E CEIA	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações com leite OU Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para a faixa etária do paciente, adicionado ou não de sacarose, com a presença de todos os macronutrientes em sua composição	1 porção dieta líquida 200ml com 40g de suplemento
Sucos OU Creme de Frutas OU Coquetel de frutas	1 porção dieta líquida 200g 300mL

IV - DIETA PADRONIZADA PARA 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 OU Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	200ml 150ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g
ALMOÇO E JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
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

V - DIETA FRACIONADA PARA 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 OU Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	200ml 150ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)	10g 10g
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 OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
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 (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)	10g 10g

VI - REFEIÇÃO REFEITÓRIO PARA COLABORADORES E RESIDENTES

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 OU	200ml 150ml

Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	1 unidade ou 50g
Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)	10g 10g
Frutas e substitutivos	1 porção
Proteína	1 porção ou 30g
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
JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte) OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (10%) ou de ave (10%) ou proteína de soja (10%)	100g 200mL
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção
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 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 80g
COM Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves OU Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota OU Queijo minas, muçarela ou ricota OU Salsicha de frango ou suína COM ou SEM Manteiga OU creme vegetal COM ou SEM Salada de hortaliça A e B OU Pizza OU Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne	40g 40g 1 unidade ou 50g 10g 50g 1 unidade brotinho ou 200g 200g

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)	
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU sucos	1 porção

17.2.1. PER-CAPITAS

I - BEBIDAS QUENTES

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

II - LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS

LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS		
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	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

III - PÃES E SUBSTITUTOS

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

IV - MANTEIGA E SUBSTITUTOS

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

V - FRUTAS E SUSBSSTITUTOS

FRUTAS E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra	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

VI - SUCOS

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

VII - CARNES

CARNES		
TIPOS	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	-
Visceras	120g	60g
Carne suína com osso	250g	-
Carne suína sem osso	120g	-
Texturizada de Soja	120g	60g
Ovo cozido, mexido, chapa ou omelete	2 unidades ou 100 gramas	1 unidade ou 50 gramas

VIII - GUARNIÇÕES

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

IX - SOBREMESAS

SOBREMESAS			
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PEDIÁTRICA	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
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	50g	80g
Sagu COM ou SEM creme	80g	50g	-
Geleia caseira dietética ou não	-	-	80g

17.2.2. LISTA DE ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS OU SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÕES (ESTIMATIVA MENSAL DE PEDIDOS EXTRAS).

EXTRAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL

Abacaxi	g/g	2060
Achocolatado em pó	g/g	239
Açúcar cristal	g/g	8
Água de coco	ml/ml	92133
Água mineral	ml/ml	1917
Amido de milho	g/g	58
Azeite de oliva extra virgem	ml/ml	0
Banana (qualquer variedade)	unid./unid.	152
Beiju ou tapioca c/ou s/ manteiga	g/g	1447
Biscoito água ou água e sal	g/g	8947
Biscoitos diversos industrializados	g/g	358
Bolos diversos	g/g	1296
Bolos diversos c/ recheio e cobertura.	g/g	0
Cacau em pó 100%	g/g	0
Café pronto - infusão a 8%	ml/ml	2085619
Café pronto - infusão a 8% - eventos	ml/ml	23688
Caldo de carne ou legumes	ml/ml	1117
Cereais com açúcar e sem açúcar	g/g	0
Chá de ervas ou frutas	ml/ml	36450
Chá de ervas ou frutas - eventos	ml/ml	2652000
Coalhada preparada com diversos leites	g/g	5833
Coquetel laxante	ml/ml	106100
Coquetel ou Creme de frutas	ml/ml	47992
Cuscuz c/ ou s/ mant. ou marg. ou halv.	g/g	1761
Descartáveis (copos, talheres, pratinhos)	unid./unid.	200
Descartáveis (legumeiras)	unid./unid.	900
Doce caseiro	g/g	130
Frios fatiados (muçarela, presunto, peito de peru)	g/g	18
Frutas nacionais (manga, morango, uva, pera, outras)	g/g	60630
Gelatina dietética preparada	g/g	727
Gelatina preparada	g/g	2560
Geleia de frutas	g/g	1
Iogurte de frutas	ml/ml	10545
Iogurte desnatado sem açúcar	ml/ml	1870
Iogurte diet	ml/ml	8326
Iogurte natural sem açúcar	ml/ml	581
Iogurte sem lactose	ml/ml	439
Laranja	g/g	4472
Leite de soja tipo UHT caixa	ml/ml	101
Leite desnatado	ml/ml	2533
Leite em pó integral instantâneo	ml/ml	2217
Leite pasteurizado integral	ml/ml	3461393
Leite s/ lactose tipo UHT caixa	ml/ml	533
Maçã	Unid./Unid.	34
Mamão	g/g	13449
Manteiga ou margarina com ou sem sal	g/g	0
Melancia à francesa	g/g	9640
Melão	g/g	2712
Milk Shake (com sorvete a 60%)	ml/ml	633
Mingau de farinhas variadas	ml/ml	57483
Pão de queijo ou biscoito de queijo	g/g	400
Pão francês ou doce com ou sem manteiga Porção 50g	Porção/50g	17828
Peta	g/g	943
Pipoca caseira pronta	g/g	88
Produto à base de arroz ou milho pré-cozido	g/g	908
Queijos diversos	g/g	130
Refrigerante lata	ml/ml	263
Sachê de açúcar	unid./unid.	0
Salada de frutas mín. 5 frutas	g/g	1390
Salgados diversos (Coxinhas, bolinhos de queijo, quibe, enroladinho)	g/g	0
Sanduíche de queijo-40g	unid./unid.	263
Sanduíche de queijo-40g ou 01 ovo ou carne-80g	unid./unid.	269
Sopa de legumes em pedaços ou batida	ml/ml	20550
Sorvete	g/g	3583
Suco de frutas a 40%	ml/ml	169717
Suco de frutas a 50% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml/ml	150
Suco de fruta 100% com adoçante ou açúcar ou puro	ml/ml	
Suco tetrapark	Unid./Unid.	43
Tangerina	Unid./Unid.	3
Torrada doce ou salgada	g/g	424
Tortas doces e salgadas com ou sem proteína	g/g	0
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral	ml/ml	19200

ou desnatado ou de soja com ou sem cereal

17.2.3. QUANTITATIVO MENSAL DE FÓRMULAS E AFINS

FTNEA01	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	ml/ml	782853
FTNEA02	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	ml/ml	69750
FTNEA03	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de mix de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml, teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	ml/ml	842208
FTNEA04	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, sem adição de arginina e glutamina, de densidade calórica de 1,0 a 1,3 kcal/ml na diluição padrão, teor proteico maior ou igual a 55 g de proteína por litro.	ml/ml	5917
FTNEA05	Fórmula enteral oligomérica ou monomérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor proteico maior ou igual a 15% do valor calórico total.	ml/ml	228041
FEA06	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de hepatopatias, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,2 e 1,6 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	ml/ml	117
FEA07	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, enriquecida com nutrientes imunomoduladores, tais como arginina e/ou glutamina, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica igual ou maior a 1,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 18 a 25% do valor calórico total.	ml/ml	102775
FEA08	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de doença de Crohn, rica em TGF-β2, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose e teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	g/g	1200
FEA09	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento conservador, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, e teor proteico de 6 a 10% do valor calórico total.	ml/ml	72016
FEA10	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento dialítico, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, e teor proteico de 14 a 20% do valor calórico total.	ml/ml	137541
FEA11	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de insuficiência respiratória crônica e/ou em ventilação mecânica, com ou sem sacarose, isento de lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 16 a 20% do valor calórico total.	g/g	0
FEA12	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de úlceras de decúbito, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor proteico maior ou igual a 18% do valor calórico total.	ml/ml	164250
FTNEI13	Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, isenta de glúten e sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	ml/ml	1266
FTNEI14	Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, isenta de fibras, lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	g/g	45975
FTNEI15	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, à base de peptídeos, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 0,8 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	ml/ml	7645
S16	Suplemento nutricionalmente completo, com sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica entre 1,0 kcal/ml e 1,4 kcal/ml e teor proteico de 15 a 30% do valor calórico total.	g/g	54
S17	Suplemento nutricionalmente completo, indicado para pacientes com necessidade de controle glicêmico, sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml e teor proteico de 15 a 30% do valor calórico total.	ml/ml	257000
S18	Suplemento alimentar nutricionalmente completo, indicado para adolescentes e adultos, com sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor proteico de 14 a 20% do valor calórico total.	ml/ml	246355
S19	Suplemento alimentar indicado para pacientes portadores de úlceras de decúbito, com ou sem sacarose, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor proteico maior ou igual a 20% do valor calórico total, com sabor.	ml/ml	256750
S20	Suplemento alimentar indicado para pacientes em tratamento oncológico, com ou sem sacarose, com ou sem fibras de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor proteico maior que 20% do valor calórico total.	ml/ml	240366
S21	Suplemento alimentar, nutricionalmente completo, indicado para crianças a partir de 1 ano de idade, isento de lactose, com ou sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml e teor proteico de 9 a 15% do valor calórico total.	ml/ml	36766
MN22	Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo.	g/g	20425
MN23	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-	ml/ml	875

	se de módulo de triglicerídeos de cadeia média acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidante.		
MN24	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de proteínas intactas.	g/g	115283
MN25	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de maltodextrina, isenta de sabor.	g/g	8166
MN26	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	g/g	2835
MN27	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.	g/g	13077
MN28	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de L-glutamina.	g/g	1372
MN29	Suplemento para adultos e crianças maiores de 3 anos composto por microorganismos vivos contendo de 4 a 6 cepas probióticas com no mínimo 109 UFC de cada cepa em sachê de até 2 gramas.	g/g	1676
FI30	Fórmula infantil especial, enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, acrescida de LC-PUFAs, isenta de sacarose e glúten, indicada para recém-nascidos prematuros e/ou de baixo peso ao nascer.	g/g	1500
FI31	Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento até os 06 meses de vida, contendo DHA e/ou ARA.	g/g	6333
FI32	Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes a partir dos 06 meses de vida, contendo DHA e/ou ARA.	g/g	2033
FI33	Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteína isolada de soja, isenta de proteína do leite de vaca, sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes a partir dos 6 meses de vida.	g/g	133
FI34	Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	g/g	0
FI35	Fórmula infantil indicada para lactentes maiores de 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	g/g	0
FI36	Fórmula infantil para crianças de 0 a 12 meses, isenta de sacarose e glúten, indicada para redução dos episódios de regurgitação.	g/g	0
FI37	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, com lactose, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	g/g	0
FI38	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, isenta de sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	g/g	5100
FI39	Fórmula infantil elementar, nutricionalmente completa, à base de 100% de aminoácidos livres e isenta de proteínas lácteas, sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	g/g	700
FI40	Fórmula de nutrientes, utilizada para nutrição via oral de recém-nascidos de alto risco, constituindo-se de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite parcialmente ou extensamente hidrolisada, minerais, isenta de sacarose e glúten.	g/g	0
EG01	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional. Material em PVC, atóxico, de cor azul translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirrogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com regulador de fluxo tipo rolete que garanta perfeito controle de gotejamento com suavidade, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	unid./unid.	3274
EB02	Equipo para administração de dieta por via enteral, compatível com as bombas de infusão utilizadas no IGESDF e de acordo com legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul translúcido. Características: estéril, apirrogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	unid./unid.	2585
F100	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 100 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	unid./unid.	6624
F300	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 300 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	unid./unid.	18940
F500	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 500 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	unid./unid.	1253
B1	Bombas de Infusão	unid./unid.	120 + 10%

17.3. ANEXO III - INCIDÊNCIAS DOS ITENS DOS CARDÁPIOS

I - INCIDÊNCIA PARA CARDÁPIO DOS PACIENTES:

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)

Salada	Hortalças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua / Cozida	62
Sopa	Hortalças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Crema / Canja / Consomês	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	Hortalças 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 crema de leite ou crema branco ou queijo branco	-	20

II - INCIDÊNCIA PARA CARDÁPIO DO ALMOÇO DOS REFEITÓRIOS DOS COLABORADORES E RESIDENTES:

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortalças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua / Cozida	62
Sopa	Hortalças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Crema / 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
Visceras	Fígado	Grelhado / Cozido	2
Carne suína	Lombo / Pernil / Bisteca	Assado / Grelhado	4
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	2
Guarnição	Hortalças 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 crema de leite ou crema branco ou queijo branco	-	30

17.4. ANEXO IV - HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.

REFEIÇÃO	PACIENTES INTERNADOS	COLABORADORES E RESIDENTES
DESJEJUM	7:30 às 08:30	06:30 às 07:30
COLAÇÃO	9:30 às 10:30	--
ALMOÇO	11:30 às 13:00	11:00 às 13:30
MERENDA	14:30 às 15:30	--
JANTAR	17:30 às 19:00	19:00 às 20:30
CEIA	20:30 às 21:30	21:00 às 22:00
LANCHE DAS ÁREAS FECHADAS	--	08:00 às 09:30
		14:30 às 16:00
		20:30 às 22:00

17.5. ANEXO V - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PERTENCENTES À CARGA PATRIMONIAL DO HBDF

ITENS	QUANTIDADE
01 ARMÁRIO INOX COM DUAS PRATELEIRAS	1

02	ARMÁRIO FUNCIONAL	0
03	ARMÁRIO DE MADEIRA	0
04	AQUECEDOR DE DUAS BOCAS	0
05	BANCADA DE INOX COM 01CUBA	14
06	BANCADA DE INOX COM 02 CUBAS	4
07	BANCADA DE INOX COM 03 CUBAS	1
08	BANCADA INOX	14
09	BANCADA DE MARMORE COM ARMÁRIO DE MADEIRA	9
10	BANCADA DE MARMORE COM 2 CUBAS	10
11	BANCADA DE INOX MOVEL	4
12	BANCADA COM PRATELEIRA	3
13	BALANÇA ELETRÔNICA	0
14	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	0
15	CARRIHO DE DISTRIBUIÇÃO BRANCO	0
16	CPU	0
17	CADEIRA PLÁSTICA	0
18	COIFA LAVADORA AÇO INOX	0
19	COIFA INOX SEM DUCTOR	0
20	CARRO DE TRANSPORTE	0
21	COIFA	0
22	CAFETEIRA INDUSTRIAL	1
23	ESCORREDOR	0
24	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS	0
25	FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS	0
26	FORNO CONVERSÃO INOX 3 CÂMARAS	0
27	FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS	0
28	GAVETEIRO	0
29	JOGO MESA REFEITÓRIO C/ 4 CADEIRAS	0
30	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL	1
31	MESA	0
32	MESA DE MADEIRA	0
33	MONITOR	0
34	MICROONDAS	0
35	MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL	0
36	PRATELEIRA DE INOX	3
37	PANELÃO INOX 30L	0
38	REFRIGERADOR DOMÉSTICO	2
39	REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS	0
40	REFRIGERADOR HORIZONTAL INOX 5 PORTAS	0
41	SUPORTE PARA MICRONDAS	1
42	TECLADO	0

17.6. **ANEXO VI - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS SUGERIDOS**

ITEM	QTDE
Aparelho telefônico	2
Armários diversos	10
Aquecedor duas bocas	1
Balança digital para cozinha	4
Balança de precisão para lactário	2
Balança eletrônica 30kg	1
Balcão de inox térmico com cubas	3
Bancada em aço inox	15
Banho maria	4
Batedeira	2
Cadeira para refeitório	232
Cafeteira	2
Caldeirão ao vapor ou a gás	5
Carro para distribuição	40
Coifa	5
Container para acondicionamento de resíduos	16
Cortador de legumes cabrita	1
Estrado de polietileno	45
Estufa	12
Extrator de sucos	2
Fogão industrial	4
Forno combinado	4
Forno industrial	1
Freezer horizontal 2 portas	8
Impressora	5
Impressora Zebra	2
Lavadora de piso industrial	1
Lava louça industrial	2

Liquidificador	7
Mesa para refeitório	58
Microcomputador	5
Microondas	14
Mixer vertical para lactário	1
Processador de alimentos	1
Refresqueira	3
Refrigerador	10

17.7. ANEXO VII - QUANTITATIVO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS DIURNO E NOTURNO.

DIURNO		NOTURNO	
Nutricionista Gerente de Unidade	1	Nutricionista Gerente de Unidade	0
Nutricionista de produção	5	Nutricionista de produção	0
Técnico em Nutrição	5	Técnico em Nutrição	1
Supervisora de Copa	2	Supervisora de Copa	0
Auxiliar Administrativo	1	Auxiliar Administrativo	0
Portaria	3	Portaria	0
Faturista	2	Faturista	0
Motorista	1	Motorista	0
Almoxarife	1	Almoxarife	0
Auxiliar de Almoxarife	2	Auxiliar de Almoxarife	0
Supervisor de Cozinha	1	Supervisor de Cozinha	0
Cozinheiro Geral	6	Cozinheiro Geral	0
Auxiliar Cozinha Geral	11	Auxiliar Cozinha Geral	0
Cozinheiro Dietética	5	Cozinheiro Dietética	0
Auxiliar de Cozinha Dietética	7	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
Garçon	13	Garçon	2
Encarregado de Limpeza	1	Encarregado de Limpeza	0
Auxiliar de Serviços Gerais	05	Auxiliar de Serviços Gerais	0
Auxiliar Operacional	17	Auxiliar Operacional	2
Copeiras	82	Copeiras	4

I - DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DO QUADRO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS.

- a) A(s) empresa(s) deverá(ão) manter um número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, férias e afastamentos legais.
- b) A estimativa de recursos humanos acima refere-se ao mínimo necessário para o funcionamento da Unidade de Nutrição e Alimentação, do lactário e da Unidade de Nutrição e Dietética, de acordo com o número de leitos e o número de refeições fornecidas diariamente em 2019/2020. Caberá à empresa contratada aumentar esse quantitativo em caso de necessidade, identificada pela empresa ou pelo responsável pelo Núcleo de Nutrição Produção da Unidade Hospitalar.
- c) Cada Unidade Hospitalar deverá ter um nutricionista chefe, conforme quadro acima, em horário que permita a supervisão das refeições produzidas de manhã e a tarde.
- d) A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente, durante todo o período de distribuição das diversas refeições, a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, compreendendo no mínimo o período das 07:00 às 22:00 horas.
- e) Entende-se por período noturno no "anexo VI" os funcionários que deverão estar trabalhando na unidade entre 22:00 e 7:00, independentemente do horário de entrada e saída do mesmo.
- f) A contratada deverá disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição das nutrição enterais e fórmulas infantis.

17.8. ANEXO VIII - UNIFORMES PARA SERVIÇOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO (UAN).

CARGO	UNIFORMES	Nº DE MUDAS	FREQÜÊNCIA DE REPOSIÇÃO	CONSUMO PER-CAPTA ANUAL
Nutricionista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado em couro	2	Semestral	4
Técnico em Nutrição	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado em couro	2	Semestral	4
Faturista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Copeiro	Calça ou saia e blusa ou vestido	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Auxiliar de cozinha	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato antiderrapante branco OU bota plástica branca	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Cozinheiro, confeiteiro e magarefe	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6

Auxiliar de serviços gerais	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica	2	Semestral	4
	Avental de napa branco (longo)	3	Semestral	6
	Macacão branco	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Bota plástica	2	Semestral	4
Almoxarife e auxiliar de almoxarifado	Avental de napa branco (longo)	3	Semestral	6
	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Lactarista	Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
	Capote	2	Semestral	4

* Os uniformes serão fornecidos pela(s) contratada(s) e deverão ser substituídos sempre que necessário.

17.9. ANEXO IX - PLANILHA DE AUDITORIA

1. PLANILHA DE AUDITORIA INTERNA - PRODUÇÃO COZINHA				
 NÚCLEO DE NUTRIÇÃO PRODUÇÃO UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL MÊS/ANO:				
MANIPULADORES	C	NC	TABELAÇÃO	
1 Quadro de pessoal mantido em quantidade adequada de colaboradores X escala mensal			o	o
2 Uniformes completos, limpos, passados em bom estado de conservação			o	o
3 Não uso de adornos, perfume, maquiagem			o	o
4 Não uso de barba, bigode, cavanhaque			o	o
5 Cabelos limpos, aparados e cobertos corretamente			o	o
6 Entrada de visitantes somente com utilização de touca			o	o
7 Unhas rentes e sem esmalte			o	o
8 Higienização adequada e frequente das mãos em lavatórios exclusivos			o	o
9 Utilização de EPI's adequados conforme a necessidade			o	o
10 Uso correto da máscara quando necessário			o	o
11 Uso correto da luva de procedimento quando necessário			o	o
12 Não há prática de atos inadequados (tossir, espirrar, cantar, assobiar)			o	o
13 Não há consumo de alimentos na área de manipulação			o	o
14 Não uso de aparelho celular na área de manipulação			o	o
15 Existência de ASO para todos os colaboradores			o	o
16 Existência de cartazes limpos e legíveis sobre higienização das mãos nas pias de lavagem de mãos			o	o
RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS	C	NC		
17 Recepção de mercadorias em área exclusiva e limpa			o	o
18 Avaliação quantitativa, qualitativa e sensorial dos alimentos no momento da entrega			o	o
19 Avaliação de temperatura dos alimentos congelados e resfriados			o	o
20 POP's de recebimento de mercadorias			o	o
ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	C	NC		
21 Ausência de embalagens primárias (caixas de papelão / de madeira)			o	o
22 Alimentos mantidos longe do piso (sobre estrados / prateleiras)			o	o
23 Armazenamento e acondicionamento de gêneros alimentícios em local adequado			o	o
24 Ausência de alimentos com data de validade expirada			o	o
25 Armazenamento e utilização dos produtos conforme o sistema PEPS / PVPS			o	o
26 Armazenamento de apenas 01 embalagem aberta de cada tipo			o	o
27 Armazenamento adequado de sobras dos alimentos produzidos para consumo, sem exposição nos balcões frios e quentes.			o	o
28 Acondicionamento adequado dos produtos após a abertura da embalagem			o	o
29 Identificação adequada dos produtos após a abertura da embalagem			o	o
30 Amostras coletadas, identificadas e armazenadas dentro do prazo 24/48/72hs			o	o
31 Manutenção das portas dos equipamentos de refrigeração fechadas			o	o
32 Ausência de alimentos deteriorados			o	o
33 Temperatura adequada - Equipamentos: Refrigeradores / Câmara Fria (↓ -8°C)			o	o
34 Temperatura adequada - Equipamentos: Freezers / Câmara Congelada (↓ -18°C)			o	o
35 Temperatura adequada - Equipamentos: Pass Trought / Estufas (↑ 70°C)			o	o
36 Armazenamento de materiais de limpeza, embalagens e descartáveis em local apropriado			o	o
37 Área de descarte identificada e apropriada			o	o
38 Armazenamento de alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores; pré-preparados nas prateleiras do meio e crus nas prateleiras inferiores.			o	o
39 Equipamentos de refrigeração dotados de termômetros e planilhas de controle diário conforme exigência de cada produto - tempo X temperatura			o	o
40 Armazenamento de ovos preferencialmente sob refrigeração			o	o
PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS	C	NC		
41 Não uso / manutenção de produtos c/ data de validade expirada			o	o
42 Alimentos crus e manipulados - protegidos / cobertos / tampados			o	o
43 Uso de produtos alimentícios registrados nos órgãos competentes			o	o
44 Higienização dos ovos somente no momento da utilização			o	o
45 Não há contato direto ou indireto entre alimentos crus e submetidos a cocção			o	o
46 Identificação correta dos insumos após aberturas das embalagens			o	o
47 Concentração adequada de cloro das caixas desinfecção de utensílios			o	o
48 Higienização adequada das frutas e hortaliças com cartazes explicativos no local			o	o
49 Descongelamento adequado dos alimentos (refrigerado ou microondas)			o	o

50	Monitoramento e registro do resfriamento pós-cozido (60°C a 10°C até 2h)					0	0
51	Embalagens pré-higienizadas / descartadas corretamente antes do uso					0	0
52	Alimentos perecíveis manipulados em lotes pequenos (tempo X temperatura adequados)					0	0
53	Seleção criteriosa dos grãos (sementes e leguminosas)					0	0
54	Alimentos pós-cozido manipulados c/ pegador ou luva adequada					0	0
55	Não aproveitamento ou reutilização de gêneros preparados e não servidos					0	0
56	Preparo de alimentos perecíveis até 30 minutos em temperatura ambiente e duas horas em área climatizada 12 a 18°C					0	0
57	Monitoramento de temperatura durante a cocção por meio de planilhas					0	0
DOCUMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS		C	NC				
58	Planilhas de controle descritas no Manual de Boas Práticas - diariamente preenchidas					0	0
59	Diponibilidade de documentação comproatória de BPF's do mês corrente (Manual e POP's)					0	0
60	Adequação (higienizado e organizado) do local de guarda de material de limpeza					0	0
61	Existência de termômetros calibrados em todos os freezers e geladeiras					0	0
62	Acompanhamento e manutenção de temperatura ambiente entre 23 a 26°C					0	0
63	Existência de Planilhas de verificação de temperaturas de equipamentos de conservação a frio e a quente devidamente preenchida e com as ações corretivas, nos casos de não conformidade					0	0
TOTAL DE CONFORMIDADE						0%	0%
PERCENTUAL DE CONFORMIDADE E NÃO CONFORMIDADE						0%	0%
Verificado por: _____		Chefia de Núcleo: _____		Chefia Empresa Terceirizada: _____			

2. PLANILHA DE AUDITORIA INTERNA - HIGIENE AMBIENTAL							
		NÚCLEO DE NUTRIÇÃO PRODUÇÃO UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL MÊS/ANO:					
HIGIENE GERAL		C	NC	TABELAÇÃO			
1	Área de trabalho mantida limpa e organizada					0	0
2	Planilha de Higienização diária, com separação de ações, turnos, responsável e ação corretiva					0	0
3	Produtos de limpeza e higiene mantidos longe dos alimentos -registrado					0	0
4	Uso adequado dos produtos de limpeza (Quantidade / Concentração)					0	0
5	Uso adequado de panos descartáveis ou papel toalha					0	0
6	Papeleiras mantidas abastecidas					0	0
7	Saboneteiras e dispensers mantidos abastecidos					0	0
8	Ausência de objetos em desuso					0	0
9	Ausência pragas/ vetores na área interna da produção					0	0
10	Não há lavagem de panos e uniformes dentro da área de manipulação					0	0
11	Uso correto de EPI's nos processos de higienização					0	0
12	Luvas térmicas limpas em bom estado de conservação					0	0
HIGIENE DA ESTRUTURA FÍSICA		C	NC				
13	Higiene adequada - Pisos (mantido limpo e seco)					0	0
14	Higiene adequada - Ralos / grelhas de escoamento					0	0
15	Higiene adequada - Paredes / ½ Paredes / Divisórias					0	0
16	Higiene adequada - Portas / janelas / Vidros / telas					0	0
17	Higiene adequada - Pias / bancadas / Estantes / Prateleiras					0	0
18	Higiene adequada - Teto / forro / luminárias					0	0
HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS e UTENSÍLIOS		C	NC				
19	Higiene adequada - Coifas / Dutos / Exaustores					0	0
20	Higiene adequada - Fogão / Fornos / Chapas					0	0
21	Higiene adequada - Máquina de café					0	0
22	Higiene adequada - Refrigeradores / Freezers / Câmaras Frias					0	0
23	Higiene adequada - Processadores / Descascadores / Fatiadores					0	0
24	Higiene adequada - Balanças / Forno Microondas					0	0
25	Higiene adequada - Tábuas de corte					0	0
26	Higiene adequada - Caixas plásticas / Monoblocos					0	0
27	Higiene adequada - Jarras / Copos / Bandejas					0	0
28	Higiene adequada - Facas / Colheres / Pegadores / Espátulas					0	0
29	Higiene adequada - Tabuleiros / Painéis / Formas					0	0
30	Higiene adequada - Carrinhos de distribuição					0	0
MANEJO DE RESÍDUOS		C	NC				
31	Lixeiras em quantidade suficiente / em bom estado de conservação					0	0
32	Lixeiras dotadas de sacos plásticos / mantidas fechadas / com pedal					0	0
33	Lixeiras higienizadas diariamente					0	0
34	Retirada frequente do lixo (sem acúmulo)					0	0

35	Resíduos da área externa mantido em área isolada				0	0
36	Área externa mantida limpa				0	0
37	Ausência pragas/ vetores na área externa				0	0
BANHEIROS E VESTIÁRIOS		C	NC			
38	Ambiente organizado				0	0
39	Higiene limpo na periodicidade estabelecida				0	0
40	Higiene das Pias / lavatórios				0	0
41	Higiene dos vasos sanitários / mictórios				0	0
42	Higiene dos armários / em bom estado de conservação				0	0
43	Calçados protegidos (não expostos)				0	0
44	Porta de acesso mantida fechada				0	0
45	Disponibilidade de papel toalha não reciclado				0	0
46	Disponibilidade papel higiênico				0	0
47	Disponibilidade sabonete bactericida				0	0
TOTAL DE CONFORMIDADE					0	0
PERCENTUAL DE CONFORMIDADE E NÃO CONFORMIDADE					0%	0%

Verificado por: _____

Chefia de Núcleo: _____

Chefia Empresa Terceirizada: _____

3-PLANILHA DE AUDITORIA INTERNA - REFEITÓRIO					
 NÚCLEO DE NUTRIÇÃO PRODUÇÃO UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL MÊS/ANO:					
ITENS	C	NC	TABULAÇÃO		
1				0	0
2				0	0
3				0	0
4				0	0
5				0	0
6				0	0
7				0	0
8				0	0
9				0	0
10				0	0
11				0	0
12				0	0
13				0	0
14				0	0
15				0	0
16				0	0
17				0	0
18				0	0
19				0	0
20				0	0
21				0	0
22				0	0
23				0	0
24				0	0
25				0	0
26				0	0
27				0	0
28				0	0
29				0	0
30				0	0
31				0	0
TOTAL DE CONFORMIDADE				0	0
PERCENTUAL DE CONFORMIDADE E NÃO CONFORMIDADE				0%	0%
Verificado por: _____ Chefia de Núcleo: _____ Chefia Empresa Terceirizada: _____					

4-PLANILHA DE AUDITORIA INTERNA - DISTRIBUIÇÃO PACIENTES					
 NÚCLEO DE NUTRIÇÃO PRODUÇÃO UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL MÊS/ANO:					
ITENS	C	NC	TABULAÇÃO		
1				0	0
2				0	0
3				0	0
4				0	0
5				0	0
6				0	0
7				0	0
8				0	0
9				0	0

Página 2

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO PRODUÇÃO
UNIDADE HOSPITALAR: HOSPITAL DE BASE DO DISTRITO FEDERAL
MÊS/ANO:

ITENS		C	NC	TABELAÇÃO	
1	Manutenção permanente de profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato			0	0
2	Manutenção do quadro de pessoal em quantidade suficiente para atender ao número de refeições para as quais fornecerá o serviço interruptamente			0	0
3	Reposição de faltas, férias e dispensa dos funcionários em tempo hábil			0	0
4	Substituição imediata de funcionário cuja conduta, a juízo do contratante, evidenciou-se inadequada para a perfeita execução do serviço			0	0
5	Substituição imediata de funcionário que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IGESDF			0	0
6	Realização de treinamento periódico adequado às necessidades do serviço			0	0
7	Apresentação do conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento para aprovação do Núcleo de Nutrição Produção			0	0
8	Manutenção quadro de pessoal treinado e especializado para as quais fornecerá o serviço ininterruptamente			0	0
9	Manutenção de profissionais cuja qualificação e desempenho atendem ao perfil proposto no contrato			0	0
	Manutenção quadro de pessoal identificados e uniformizados quando em				

10	Forneção de alimentos e bebidas para o trabalho;				0	0
11	Fornecimento de uniforme aos empregados que atenda a todas as especificações técnicas da legislação vigente e substitua-os sempre que necessário				0	0
12	Fornecimento equipamentos de proteção individual (EPIs) para os funcionários				0	0
13	Apresentação mensal da relação nominal dos funcionários que prestam serviço bem como do recolhimento de encargos trabalhistas				0	0
14	Apresentar para aprovação a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Produção, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho, com antecedência mínima de cinco dias da prestação do serviço				0	0
15	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 sempre que solicitado pelo IGESDF				0	0
16	Elaboração, trimestral dos cardápios obedecendo aos elementos constitutivos do contrato, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato.				0	0
17	Apresentação rotineira ao Núcleo de Nutrição e Produção e sempre que solicitado pelos Nutricionistas do IGESDF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;				0	0
18	Apresentação para aprovação dos cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada trimestre com no mínimo 60 dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo Núcleo de Nutrição e Produção conforme estabelecido em contrato				0	0
19	Apresentação das análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de quatro (04) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues aos NNDs com no mínimo 45 dias de antecedência				0	0
20	Apresentação dos cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação prévia				0	0
21	Obediência rigorosa aos cardápios aprovados pelo Núcleo de Nutrição e Produção				0	0
22	Comunicação por escrito ao Núcleo de Nutrição e Produção, de toda e qualquer modificação nos cardápios com 24 horas de antecedência para devida aprovação da mesma;				0	0
23	Modificação nos cardápios com autorização prévia do Núcleo de Nutrição e Produção de 24hs				0	0
24	Operação do serviço sem interrupção, em caso de necessidade, apresentação de justificativa previamente apresentada ao Núcleo de Nutrição e Produção				0	0
25	Comunicação imediata 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				0	0
26	Disponibilidade de equipamentos, materiais permanentes e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado				0	0
27	Adequação do número de utensílios e equipamentos necessários a execução do serviço incluindo a reposição e/ou conserto dos mesmos				0	0
28	Aquisição independente de todo o gás de cozinha utilizado na execução do fornecimento das refeições;				0	0
29	Manutenção das instalações físicas em perfeito estado de conservação durante toda a vigência do Contrato.				0	0
30	Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios e adequação das áreas físicas, destinados a execução do objeto do Contrato e / ou aprovação do IGESDF no caso de alteração de estrutura física;				0	0
31	Manutenção corretiva ou troca de equipamento quando necessário de maneira a manter o bom andamento do serviço				0	0
32	Reposição imediata dos equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados				0	0
33	Reposição de bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos				0	0
34	Manutenção da qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à(s) empresa(s) contratada(s)				0	0
35	Utilização de gêneros alimentícios devidamente registrados nos órgãos competentes				0	0
36	Fornecimento de gêneros alimentícios de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto				0	0
37	Utilização de produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes				0	0
38	Utilização de meios adequados para o transporte de refeições				0	0
39	Disponibilização de caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários.				0	0
40	Disponibilidade de condições de controle de avaliação microbiológica (coleta de contraprova) de todas as refeições				0	0
41	Coleta diária de amostras de todas as preparações servidas e conservadas por um período de 72 horas				0	0
42	Realização mensal ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição				0	0
43	Apresentação mensal de laudo de análise microbiológico de refeições preparadas				0	0
44	Observância das Boas Práticas de Produção, bem como dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)				0	0
45	Manutenção atualizada dos Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)				0	0
46	Observância do Sistema de APPCC				0	0
47	Execução do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS)				0	0
48	Apresentação dos ASO's mensal de todos os colaboradores atuantes na cozinha e/ou no Lactário /Enteral				0	0
49	Realização de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas - Certificado mensal de empresa especializada				0	0
TOTAL DE CONFORMIDADE					0	0
PERCENTUAL DE CONFORMIDADE E NÃO CONFORMIDADE					0%	0%

Página 2

Página 3

Verificado por: _____

Chefia de Núcleo : _____

Chefia Empresa Terceirizada: _____

17.10. ANEXO X - CUSTO COM MÃO-DE-OBRA**I - MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL**

Dados complementares para composição dos custos referentes à mão-de-obra	
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)
2	Salário Normativo da Categoria Profissional 0,00
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)
4	Data base da categoria (dia/mês/ano) 01/01/2020

II - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

Composição da remuneração	Valor R\$
A Salário Base (??h/mês)	0,00
B Adicional de periculosidade	0,00
C Adicional de insalubridade	0,00
D Adicional noturno	0,00
E Hora noturna adicional	0,00
F Adicional de Hora Extra	0,00
G Intervalo Intra jornada	0,00
H Outros (especificar)	0,00
Total da Remuneração	0,00

III - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

Benefícios mensais e diários	Valor R\$
A Transporte	0,00
B Auxílio alimentação (vales, cesta básica etc)	0,00
C Assistência médica e familiar	0,00
D Auxílio Creche	0,00
E Seguro de vida, invalidez e funeral	0,00
F Outros (especificar)	0,00
Total de Benefícios mensais e diários	0,00

IV - INSUMOS DIVERSOS

Benefícios mensais e diários	Valor R\$
A Uniformes/EPI	0,00
B Materiais	0,00
C Equipamentos	0,00
D Depreciação	0,00
Total de Insumos Diversos	0,00

V - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**a) Encargos previdenciários e fgts**

Encargos Previdenciários e FGTS	%	Valor R\$
A INSS	0,00%	0,00
B SESI ou SESC	0,00%	0,00
C SENAI ou SENAC	0,00%	0,00
D INCRA	0,00%	0,00
E Salário Educação	0,00%	0,00
F FGTS	0,00%	0,00
G Seguro acidente do trabalho	0,00%	0,00
H SEBRAE	0,00%	0,00
Total	0,00%	0,00

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são estabelecidos pela legislação.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

b) 13º salário

13º salário	Valor R\$
A 13º salário	0,00
Subtotal	0,00
B Incidência do item V sobre 13º salário	0,00
Total	0,00

c) Afastamento maternidade

Afastamento maternidade	Valor R\$
A Afastamento maternidade	0,00
B Incidência do item V sobre afastamento maternidade	0,00
Total	0,00

d) Provisão para rescisão

Provisão para rescisão	Valor R\$
A Aviso prévio indenizado	0,00
B Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	0,00
C Multa do FGTS e CS do aviso prévio indenizado	0,00
D Aviso prévio trabalhado	0,00
E Incidência do item V sobre aviso prévio trabalhado	0,00
F Multa do FGTS e CS do aviso prévio trabalhado	0,00
Total	0,00

e) Custo de reposição do profissional ausente

Composição do custo de reposição do profissional ausente	Valor R\$
A Férias e terço constitucional de férias	0,00
B Ausência por doença	0,00
C Licença paternidade	0,00
D Ausências legais	0,00
E Ausência por Acidente de trabalho	0,00
F Outros (especificar)	0,00
Subtotal	0,00
G Incidência do item V sobre o Custo de reposição	0,00
Total	0,00

f) Quadro-resumo - encargos sociais e trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Valor R\$
4.1 13º salário + Adicional de férias	0,00
4.2 Encargos previdenciários e FGTS	0,00
4.3 Afastamento maternidade	0,00
4.4 Custo de rescisão	0,00
4.5 Custo de reposição do profissional ausente	0,00
4.6 Outros (especificar)	0,00
Total	0,00

VI - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor R\$
A Custos Indiretos	0,00%	0,00
B Tributos - Base de cálculo	100,00%	0,00
B.1 PIS	0,00%	0,00
B.2 COFINS	0,00%	0,00
B.3 ISS	0,00%	0,00
B.4 Outros	0,00%	0,00
C Lucro	0,00%	0,00
Total		0,00

VII - QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

Custo por Empregado	Valor R\$
A Item II - Composição da remuneração	0,00
B Item III - Benefícios Mensais e Diários	0,00
C Item IV - Insumos Diversos	0,00
D Item V - Encargos Sociais e Trabalhistas	0,00
Subtotal (A+B+C+D)	0,00
E Item VI - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	0,00
Valor total por empregado - xxxxxx	0,00

VIII - QUADRO-RESUMO DO CUSTO TOTAL

RESUMO DO CUSTO TOTAL	Valor R\$
01 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (?? horas/mês) =	R\$ -
01 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX por 06 meses =	R\$

17.11. ANEXO XI - PLANILHA PARA APRESENTAÇÃO FINAL DA PROPOSTA DE PREÇO

I - Proposta de refeições

APRESENTAÇÃO DE PREÇO DE DIETAS				
REFEIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 180 DIAS
DIETA FRACIONADA NORMAL PACIENTE				
DESJEJUM	13.093	R\$	R\$	R\$
COLAÇÃO	12586	R\$	R\$	R\$
ALMOÇO	13875	R\$	R\$	R\$
MERENDA	13134	R\$	R\$	R\$
JANTAR	12004	R\$	R\$	R\$
CEIA	13489	R\$	R\$	R\$
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE				
DESJEJUM	757	R\$	R\$	R\$
COLAÇÃO	697	R\$	R\$	R\$
ALMOÇO	751	R\$	R\$	R\$
MERENDA	752	R\$	R\$	R\$
JANTAR	658	R\$	R\$	R\$
CEIA	755	R\$	R\$	R\$
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE				
DESJEJUM	427	R\$	R\$	R\$
COLAÇÃO	348	R\$	R\$	R\$
ALMOÇO	677	R\$	R\$	R\$
MERENDA	507	R\$	R\$	R\$
JANTAR	1076	R\$	R\$	R\$
CEIA	463	R\$	R\$	R\$
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE				
DESJEJUM	12713	R\$	R\$	R\$
ALMOÇO	13118	R\$	R\$	R\$
JANTAR	12609	R\$	R\$	R\$
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE				
DESJEJUM	349	R\$	R\$	R\$
COLAÇÃO	347	R\$	R\$	R\$
ALMOÇO	350	R\$	R\$	R\$
MERENDA	350	R\$	R\$	R\$
JANTAR	348	R\$	R\$	R\$
CEIA	347	R\$	R\$	R\$
REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA COLABORADORES E RESIDENTES				
DESJEJUM	4688	R\$	R\$	R\$
ALMOÇO	16369	R\$	R\$	R\$
JANTAR	3686	R\$	R\$	R\$
CEIA	4043	R\$	R\$	R\$
REFEIÇÕES TRANSPORTADAS SAMU SIA				
DESJEJUM	1011			
ALMOÇO	3516			
JANTAR	5085			
TOTAL GERAL		R\$	R\$	R\$

II - Proposta Extra

ESTIMATIVA MENSAL DE EXTRAS					
PRODUTOS	UND MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 180 DIAS
Abacaxi	g/g	2060	R\$	R\$	R\$
Achocolatado em pó	g/g	239	R\$	R\$	R\$
Açúcar cristal	g/g	8	R\$	R\$	R\$
Água de coco	ml/ml	92133	R\$	R\$	R\$
Água mineral	ml/ml	1917	R\$	R\$	R\$
Amido de milho	g/g	58	R\$	R\$	R\$
Azeite de oliva extra virgem	ml/ml	0	R\$	R\$	R\$
Banana (qualquer variedade)	unid./unid.	152	R\$	R\$	R\$
Beiju ou tapioca c/ou s/ manteiga	g/g	1447	R\$	R\$	R\$
Biscoito água ou água e sal	g/g	8947	R\$	R\$	R\$
Biscoitos diversos industrializados	g/g	358	R\$	R\$	R\$
Bolos diversos	g/g	1296	R\$	R\$	R\$
Bolos diversos c/recheio e cobertura	g/g	0	R\$	R\$	R\$
Cacau em pó 100%	g/g	0	R\$	R\$	R\$
Café pronto - infusão a 8%	ml/ml	2085619	R\$	R\$	R\$
Café pronto - infusão a 8% - eventos	ml/ml	23688	R\$	R\$	R\$
Caldo de carne ou legumes	ml/ml	1117	R\$	R\$	R\$
Cereais com açúcar e sem açúcar	g/g	0	R\$	R\$	R\$
Chá de ervas ou frutas	ml/ml	36450	R\$	R\$	R\$
Chá de ervas ou frutas - eventos	ml/ml	2652000	R\$	R\$	R\$
Coalhada preparada com diversos leites	g/g	5833	R\$	R\$	R\$
Coquetel laxante com ameixa	ml/ml	106100	R\$	R\$	R\$

Coquetel ou Creme de frutas	ml/ml	47992	R\$	R\$	R\$
Cuscuz c/ ou s/ mant. ou marg. ou halv.	g/g	1761	R\$	R\$	R\$
Descartáveis (copos, talheres, pratinhos)	unid./unid.	200	R\$	R\$	R\$
Descartáveis (legumeira)	unid./unid.	900	R\$	R\$	R\$
Doce caseiro	g/g	130	R\$	R\$	R\$
Frios fatiados (muçarela, presunto, peito de peru)	g/g	18	R\$	R\$	R\$
Frutas nacionais (manga, morango, uva, pera, outras)	g/g	60630	R\$	R\$	R\$
Gelatina dietética preparada	g/g	727	R\$	R\$	R\$
Gelatina preparada	g/g	2560	R\$	R\$	R\$
Geleia de frutas	g/g	1	R\$	R\$	R\$
logurte de frutas	ml/ml	10545	R\$	R\$	R\$
logurte desnatado sem açúcar	ml/ml	1870	R\$	R\$	R\$
logurte diet	ml/ml	8326	R\$	R\$	R\$
logurte natural sem açúcar	ml/ml	581	R\$	R\$	R\$
logurte sem lactose	ml/ml	439	R\$	R\$	R\$
Laranja	g/g	4472	R\$	R\$	R\$
Leite de soja tipo UHT caixa	ml/ml	101	R\$	R\$	R\$
Leite desnatado	ml/ml	2533	R\$	R\$	R\$
Leite em pó integral instantâneo	ml/ml	2217	R\$	R\$	R\$
Leite pasteurizado integral	ml/ml	3461393	R\$	R\$	R\$
Leite s/ lactose tipo UHT caixa	ml/ml	533	R\$	R\$	R\$
Maçã	unid./unid.	34	R\$	R\$	R\$
Mamão	g/g	13449	R\$	R\$	R\$
Manteiga ou margarina com ou sem sal	g/g	0	R\$	R\$	R\$
Melancia à francesa	g/g	9640	R\$	R\$	R\$
Melão	g/g	2712	R\$	R\$	R\$
Milk Shake (com sorvete a 60%)	ml/ml	633	R\$	R\$	R\$
Mingau de farinhas variadas	ml/ml	57483	R\$	R\$	R\$
Pão de queijo ou biscoito de queijo	g/g	400	R\$	R\$	R\$
Pão francês ou doce com ou sem manteiga	Porção/50g	17828	R\$	R\$	R\$
Peta	g/g	943	R\$	R\$	R\$
Pipoca caseira pronta	g/g	88	R\$	R\$	R\$
Produto à base de arroz ou milho pré-cozido	g/g	908	R\$	R\$	R\$
Queijos diversos	g/g	130	R\$	R\$	R\$
Refrigerante lata	ml/ml	263	R\$	R\$	R\$
Sachê de açúcar	unid./unid.	0	R\$	R\$	R\$
Salada de frutas mín. 5 frutas	g/g	1390	R\$	R\$	R\$
Salgados diversos Coxinhas, bolinhos de queijo, quibe, enroladinho)	g/g	0	R\$	R\$	R\$
Sanduíche de queijo- 40g	unid./unid.	263	R\$	R\$	R\$
Sanduíche com 1 ovo, de frango ou carne - 80g	unid./unid.	269	R\$	R\$	R\$
Sopa de legumes em pedaços ou batida	ml/ml	20550	R\$	R\$	R\$
Sorvete	g/g	3583	R\$	R\$	R\$
Suco de frutas a 40%	ml/ml	169717	R\$	R\$	R\$
Suco de frutas a 50% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml/ml	150	R\$	R\$	R\$
Suco de fruta 100% com adoçante ou açúcar ou puro	ml/ml	0	R\$	R\$	R\$
Suco Tetrapark	unid./unid.	43	R\$	R\$	R\$
Tangerina	unid./unid.	3	R\$	R\$	R\$
Torrada doce ou salgada	g/g	424	R\$	R\$	R\$
Tortas doces e salgadas com ou sem proteína	g/g	0	R\$	R\$	R\$
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral ou desnatado ou de soja com ou sem cereal	ml/ml	19200	R\$	R\$	R\$
TOTAL GERAL			R\$	R\$	R\$

III - Proposta de Fórmulas e afins

FÓRMULAS	DESCRIPTIVOS	UND MEDIDA	FORMA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 18 DIAS
FTNEA01A	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	ML	Sistema fechado 500ml com adaptador incluído caso necessário	782853	R\$	R\$	R\$
FTNEA01 B	FORMULA ENTERAL PADRÃO SEM FIBRAS Indicação: pacientes com necessidades calóricas normais; para manutenção do estado nutricional. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica entre 1,0 a 1,2 Kcal/ml, normoproteica (≥ 38 gramas/ 1 litro). Osmolaridade ≤ 360mOsm/L. Unidade de estoque: ml. Em todos os casos deverá ser possível que a	ML	Sistema fechado 1000ml com adaptador incluído caso necessário				

	dieta seja infundida sem problemas com o auxílio de bombas de infusão disponíveis no hospital.						
FTNEA02	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	ML	Sistema fechado com adaptador incluído caso necessário	69750	R\$	R\$	R\$
FTNEA03	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de mix de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml, teor proteico de 14 a 18 % do valor calórico total.	ML	Sistema fechado com adaptador incluído caso necessário	842208	R\$	R\$	R\$
FTNEA04A	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, sem adição de arginina e glutamina, de densidade calórica de 1,0 a 1,3 kcal/ml na diluição padrão, teor proteico maior ou igual a 55 g de proteína por litro.	ML	Sistema fechado com adaptador incluído caso necessário	5917	R\$	R\$	R\$
FTNEA04B	FÓRMULA ENTERAL POLIMÉRICA NORMOCALÓRICA E HIPERPROTEICA Indicação: pacientes com necessidades calóricas normais e necessidades proteicas aumentadas. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,25 kcal/ml, > 55g de proteína por litro de fórmula. Osmolaridade ≤ 370mOsm/L. Unidade de estoque: ml. Em todos os casos deverá ser possível que a dieta seja infundida sem problemas com o auxílio de bombas de infusão disponíveis no hospital.	ML	Sistema fechado com adaptador incluído caso necessário				
FTNEA05	Fórmula enteral oligomérica ou monomérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor proteico maior ou igual a 15% do valor calórico total.	ML	Sistema fechado com adaptador incluído caso necessário	228041	R\$	R\$	R\$
FEA06	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de hepatopatias, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,2 e 1,6 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	G	Sistema fechado com adaptador incluído caso necessário	117	R\$	R\$	R\$
FEA07A	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, enriquecida com nutrientes imunomoduladores, tais como arginina e/ou glutamina, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica igual ou maior a 1,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 18 a 25% do valor calórico total.	G	Sistema fechado 500ml com adaptador incluído caso necessário	102775	R\$	R\$	R\$
FEA07B	FÓRMULA ENTERAL IMUNOMODULADORA Indicação: Pacientes em situações críticas, desnutridos, com caquexia e outras alterações metabólicas que necessitem de suporte sobre o sistema imunológico e resposta inflamatória. Características: Fórmula enteral nutricionalmente completa, enriquecida com nutrientes imunomoduladores, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, > 64g de proteína por litro. Osmolaridade < 530mOsm/L. Unidade de estoque: ml. Em todos os casos deverá ser possível que a dieta seja infundida sem problemas com o auxílio de bombas de infusão disponíveis no hospital.	ML	Sistema fechado 1000ml com adaptador incluído caso necessário				
FEA08	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de doença de Crohn, rica em TGF-β2, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose e teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	G	PÓ	1200	R\$	R\$	R\$
FEA09	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento conservador, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, e teor proteico de 6 a 10% do valor calórico total.	ML	Sistema aberto com adaptador incluído caso necessário	72016	R\$	R\$	R\$
FEA10A	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento dialítico, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, e teor proteico de 14 a 20% do valor calórico total.	ML	Sistema fechado com adaptador	137541	R\$	R\$	R\$
FEA11	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de insuficiência respiratória crônica e/ou em ventilação mecânica, com ou sem sacarose, isento de lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 16 a 20% do valor calórico total.	G	Sistema aberto com adaptador incluído caso necessário	0	R\$	R\$	R\$
FEA12A	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de úlceras de decúbito, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de	ML	Sistema fechado com adaptador	164250	R\$	R\$	R\$

	fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor proteico maior ou igual a 18% do valor calórico total.						
FEA12B	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA CICATRIZAÇÃO Indicação: Pacientes que apresentem feridas de difícil cicatrização ou portadores de úlcera de decúbito. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, >54g de proteína por litro de fórmula. Osmolaridade<400mOsm/L. Unidade de estoque: ml. Em todos os casos deverá ser possível que a dieta seja infundida sem problemas com o auxílio de bombas de infusão disponíveis no hospital.						
FTNEI13	Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, isenta de glúten e sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	G	Sistema fechado 500ml com adaptador incluído caso necessário	1266	R\$	R\$	R\$
FTNEI14	Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, isenta de fibras, lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	ML	LÍQUIDA	45975	R\$	R\$	R\$
FTNEI15	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, à base de peptídeos, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 0,8 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total.	ML	LÍQUIDA	7645	R\$	R\$	R\$
S16	Suplemento nutricionalmente completo, com sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica entre 1,0 kcal/ml e 1,4 kcal/ml e teor proteico de 15 a 30% do valor calórico total.	G	PÓ	54	R\$	R\$	R\$
S17	Suplemento nutricionalmente completo, indicado para pacientes com necessidade de controle glicêmico, sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml e teor proteico de 15 a 30% do valor calórico total.	ML	Embalagem individual - 120 a 250ml	257000	R\$	R\$	R\$
S18	Suplemento alimentar nutricionalmente completo, indicado para adolescentes e adultos, com sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor proteico de 14 a 20% do valor calórico total.	ML	Embalagem individual - 120 a 250ml	246355	R\$	R\$	R\$
S19	Suplemento alimentar indicado para pacientes portadores de úlceras de decúbito, com ou sem sacarose, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor proteico maior ou igual a 20% do valor calórico total, com sabor.	ML	Embalagem individual - 120 a 250ml	256750	R\$	R\$	R\$
S20	Suplemento alimentar indicado para pacientes em tratamento oncológico, com ou sem sacarose, com ou sem fibras de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor proteico maior que 20% do valor calórico total.	ML	Embalagem individual - 120 a 250ml	240366	R\$	R\$	R\$
S21	Suplemento alimentar, nutricionalmente completo, indicado para crianças a partir de 1 ano de idade, isento de lactose, com ou sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml e teor proteico de 9 a 15% do valor calórico total.	ML	Embalagem individual - 120 a 250ml	36766	R\$	R\$	R\$
MN22	Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo.	G	PÓ	20425	R\$	R\$	R\$
MN23	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de triglicerídeos de cadeia média acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidante.	ML	LÍQUIDA	875	R\$	R\$	R\$
MN24	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de proteínas intactas.	G	PÓ	115283	R\$	R\$	R\$
MN25	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de maltodextrina, isenta de sabor.	G	PÓ	8166	R\$	R\$	R\$
MN26	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	G	PÓ	2835	R\$	R\$	R\$
MN27	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição	G	PÓ	13077	R\$	R\$	R\$

	enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.						
MN28	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de L-glutamina.	G	PÓ	1372	R\$	R\$	R\$
MN29	Suplemento para adultos e crianças maiores de 3 anos composto por microorganismos vivos contendo de 4 a 6 cepas probióticas com no mínimo 109 UFC de cada cepa em sachê de até 2 gramas.	G	PÓ	1676	R\$	R\$	R\$
FI30	Fórmula infantil especial, enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, acrescida de LC-PUFAs, isenta de sacarose e glúten, indicada para recém-nascidos prematuros e/ou de baixo peso ao nascer.	G	PÓ	1500	R\$	R\$	R\$
FI31	Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento até os 06 meses de vida, contendo DHA e/ou ARA.	G	PÓ	6333	R\$	R\$	R\$
FI32	Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes a partir dos 06 meses de vida, contendo DHA e/ou ARA.	G	PÓ	2033	R\$	R\$	R\$
FI33	Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteína isolada de soja, isenta de proteína do leite de vaca, sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes a partir dos 6 meses de vida.	G	PÓ	133	R\$	R\$	R\$
FI34	Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	G	PÓ	0	R\$	R\$	R\$
FI35	Fórmula infantil indicada para lactentes maiores de 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	G	PÓ	0	R\$	R\$	R\$
FI36	Fórmula infantil para crianças de 0 a 12 meses, isenta de sacarose e glúten, indicada para redução dos episódios de regurgitação.	G	PÓ	0	R\$	R\$	R\$
FI37	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, com lactose, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	G	PÓ	0	R\$	R\$	R\$
FI38	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, isenta de sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	G	PÓ	5100	R\$	R\$	R\$
FI39	Fórmula infantil elementar, nutricionalmente completa, à base de 100% de aminoácidos livres e isenta de proteínas lácteas, sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	G	PÓ	700	R\$	R\$	R\$
FI40	Fórmula de nutrientes, utilizada para nutrição via oral de recém-nascidos de alto risco, constituindo-se de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite parcialmente ou extensamente hidrolisada, minerais, isenta de sacarose e glúten.	G	PÓ	0	R\$	R\$	R\$
EG01	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional. Material em PVC, atóxico, de cor azul translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com regulador de fluxo tipo rolete que garanta perfeito controle de gotejamento com suavidade, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	UND		3274	R\$	R\$	R\$
EB02	Equipo para administração de dieta por via enteral, compatível com as bombas de infusão utilizadas na SES/DF e de acordo com legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul translúcido. Características: estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.	UND		2585	R\$	R\$	R\$
F100	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 100 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	UND		6624	R\$	R\$	R\$

F300	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 300 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	UND		18940	R\$	R\$	R\$
F500	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 500 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	UND		1253	R\$	R\$	R\$
B1	Bombas de Infusão	UND		120 + 10%	R\$	R\$	R\$
TOTAL GERAL					R\$	R\$	R\$

IV - Valor total da Proposta (contrato)

ITEM	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 180 DIAS
Proposta de refeições (I)	R\$	R\$
Proposta Extra (II)	R\$	R\$
Proposta de Fórmulas e afins (III)	R\$	R\$
TOTAL GLOBAL (I+II+III)	R\$	R\$



Documento assinado eletronicamente por **ANA CECILIA NUNES DA SILVA - Matr. 0000388-1, Chefe de Núcleo**, em 30/10/2020, às 17:52, 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 **ANDREIA RAIMUNDO DE OLIVEIRA CALABRO - Matr. 0000386-1, Gerente de Logística**, em 30/10/2020, às 17:57, 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 **DAYVSON FRANKLIN DE SOUZA - Matr. 0000849-9, Superintendente Operacional do Hospital de Base**, em 30/10/2020, às 18:07, 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= 49995126 código CRC= 421F7982.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
 SMHS - Área Especial - Quadra 101 - Brasília - DF - Bairro Asa Sul - CEP 70335900 - DF
 35505900