



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
INSTITUTO DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL
 Gerência Geral de Logística de Serviços
 Gerência Operacional

ELEMENTO TÉCNICO

Nº 3/2021 - IGESDF/UCAD/SUCAD/GGLOG/GEOPE

Unidade: Núcleo de Compras Diversas / Gerência de Compras / Unidade de Apoio

Solicitante: Gerência Administrativa - UPAS

Interessado/Responsável: Gerência Operacional - UCAD/UPAS

E-mail: compras.servicos@igesdf.org.br

Contato: (61) 3550-8900 – R: 9113

1. DO OBJETO

1.1. O presente Elemento Técnico tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de Alimentação Hospitalar especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores autorizados das Unidades de Saúde do IGESDF – UPA's Brazlândia, Gama, Paranoá, Planaltina, Riacho Fundo II e Vicente Pires, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento para atender às necessidades do Instituto de Gestão Estratégica do Distrito Federal.

1.2. O fornecimento envolve todo o processo de preparação e distribuição de dietas normais, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis. O serviço contínuo de Nutrição é caracterizado pela aquisição de insumos e armazenamento dos mesmos, até a entrega ao destinatário final, considerando o fato das Unidades de Saúde funcionarem durante 24 horas por dia, 7 dias por semana, conforme especificações e quantitativos constantes neste termo e seus anexos.

1.3. A validade do serviço será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

2. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

2.1. A PORTARIA Nº 01, DE 04 DE Janeiro DE 2021 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. Com tudo fica evidente que:

2.2. 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).

2.3. 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).

2.4. 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 conseqüentemente diminuindo o tempo de permanência no leito.

2.5. 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.

2.6. Esclarecemos que, para efeitos de fornecimento de alimentação, entende-se que para esta contratação as Unidades de Saúde da Rede de Saúde constituintes do IGESDF são: Unidades de Pronto Atendimento (UPA's) Brazlândia, Gama, Paranoá, Planaltina, Riacho Fundo e Vicente Pires.

3. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO A SER ADQUIRIDO

3.1. Os quantitativos a serem adquiridos foram estimados para atender as necessidades do IGESDF nas Unidades de Saúde: UPA's Brazlândia, Gama, Paranoá, Planaltina, Riacho Fundo e Vicente Pires e foi baseado no planejamento de quadro funcional das Unidades de Saúde IGESDF com referência as unidades já existentes nos últimos 12 meses conforme planilhas de consumo em poder da Coordenação de Nutrição Produção.

4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1. 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-destinados. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, aquisição de insumos, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis, fórmulas enterais e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo e seus anexos, tais como: higienização das dependências, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, aquisição de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e outros), reposição dos mesmos e de utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, até a entrega ao destinatário final, incluindo sua higienização durante 24 horas por dia, sete dias por semana.

4.2. Dos locais de fornecimento e distribuição:

Endereço UPA Brazlândia

Vila São José QD 37 Área Especial 01- Brazlândia/DF

Endereço UPA Gama

Setor de Indústria QI 07 Área Reservada 02 Gama/DF

Endereço UPA Paranoá

Paranoá Parque, EQ 1/2 Conjunto Comercial 1 Área Especial 04 - Paranoá/DF

Endereço UPA Planaltina

Av. Contorno Estância, Quadra 22, Módulo 01, AE 01 - Planaltina/DF

Endereço UPA Riacho Fundo II

QN 31 Lote 01 Conjunto 03 - Riacho Fundo II/DF

Endereço UPA Vicente Pires

SHVP Rua 10 Q4D, Gleba 1/2/3 - Vicente Pires/DF – CEP: 72.322-700

4.3. 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.

4.4. Do lote:

Locais de Execução	Descrição
UPA Brazlândia	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
UPA Gama	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
UPA Paranoá	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
UPA Planaltina	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
UPA Riacho Fundo	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.
UPA Vicente Pires	Serviço: Transporte e fornecimento de alimentação hospitalar Descrição: Prestação de serviço de transporte e fornecimento ininterrupto de refeição hospitalar.

4.5. Do prazo:

4.5.1. O serviço deverá ser prestado de forma contínua, após a assinatura do contrato e durante toda a sua vigência, com início das atividades mediante ordem de fornecimento.

5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas, para aprovação junto ao CONTRATANTE;
- 5.2. 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;
- 5.3. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 5.4. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- 5.5. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;
- 5.6. Controle da temperatura, análises microbiológicas e coleta de amostras de todas as preparações seguindo norma sanitária vigente;
- 5.7. Transporte interno e externo de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;
- 5.8. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, deve ser realizado conforme prazo determinado em até 2 horas após o início da distribuição das refeições;
- 5.9. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha;
- 5.10. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Elemento Técnico;
- 5.11. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;
- 5.12. Os serviços serão executados, observadas as características técnicas, conforme especificações abaixo:
- 5.13. Dietas Fracionadas Normal para Paciente: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta de seis refeições, destinada a pacientes internados nas UPAs;
- 5.14. Dietas Fracionadas Pediatria para Pacientes: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta de seis refeições, destinada a pacientes internados nas UPAs;
- 5.15. Dietas Líquidas para Paciente: Dieta de consistência líquida, com ou sem alteração de composição química, composta de seis refeições, destinada a pacientes internados nas UPAs;
- 5.16. 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 Serviço de Nutrição e Dietética, quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista.
- 5.17. O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:
- 5.17.1. Esquemas com menos de 1.500 kcal corresponderão à Dieta Fracionada Pediátrica para Pacientes;
- 5.17.2. Esquemas com mais de 1.500 kcal corresponderão à Dieta Fracionada Normal para Pacientes.
- 5.18. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas do SENUT, dietas ou complementos alimentares específicos para preparo de exames, obedecendo às rotinas dos Serviços de Nutrição das Unidades da Rede de Saúde do IGESDF;
- 5.19. 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, hemoterápico, radioterápico ou dialítico mediante prescrição dietética do nutricionista do IGESDF e/ou prescrição médica da dieta;
- 5.20. Dietas Padronizadas para Acompanhante: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de três refeições, indicada para os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais e pacientes terminais e acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, que permaneçam acompanhando o paciente internados nas UPAs em PERÍODO INTEGRAL (24 horas), conforme Portaria MS nº 2.418, de 02 de dezembro de 2015 e Decreto nº 5.296/2004);
- 5.20.1. A Dieta Padronizada para Acompanhante compreende as seguintes refeições: Desjejum, Almoço e Jantar;

- 5.21. Dietas Fracionadas para Acompanhantes: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta por seis refeições para acompanhantes gestantes ou que estejam amamentando ou portadores de Diabetes Mellitus e que permaneçam acompanhando o paciente internados nas UPA's em PERÍODO INTEGRAL (24 horas);
- 5.21.1. A Dieta Fracionada para Acompanhante compreende as seguintes refeições: Desjejum, Colação, Almoço, Merenda, Jantar e Ceia;
- 5.22. 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.
- 5.22.1. 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;
- 5.22.2. Os agentes públicos que fazem escolta de pacientes internados em regime carcerário e do sistema socioeducativo terão direito ao desjejum, almoço e jantar, quando em período integral de 24 (vinte e quatro) horas.
- 5.22.3. As escoltas dos pacientes internados será dieta padronizada para acompanhante (servida à beira do leito).
- 5.23. As refeições fornecidas para atender os servidores listados nos itens 5.23 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;
- 5.24. Poderá ser fornecido para os setores das Unidades de Saúde do IGESDF 50 ml de Café e 200 ml de água por pessoa para eventos, sendo que para eventos da Diretoria também poderá ser fornecido 200 ml de Suco por pessoa, desde que solicitados via SEI e autorizados pelo gestor do contrato com antecedência de 24 horas. Tais itens deverão ser requisitados da lista de extras;
- 5.25. 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;
- 5.26. Fornecimento de Nutrição enteral/Lactário;
- 5.27. A CONTRATADA, deverá atender a demanda de manipulação de dieta enteral das UPAs;
- 5.28. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos serviços de coleta e destinação dos resíduos produzidos pela empresa no objeto deste Elemento Técnico;
- 5.29. 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;

6. AMOSTRAS E PROSPECTOS

- 6.1. Os utensílios dos pacientes devem ser apresentados à fiscalização do contrato para fins de aprovação mediante amostras ou prospecto;
- 6.2. A empresa deve apresentar prospectos dos carros: térmico e carro frio com controle de temperatura.

7. DO DETALHAMENTO SOBRE RECIPIENTES, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

- 7.1. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pela fiscalização do contrato;
- 7.2. Os utensílios dos pacientes devem ser apresentados à fiscalização do contrato para fins de aprovação mediante amostras ou prospecto;
- 7.3. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidas neste Elemento Técnico
- 7.4. 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;
- 7.5. A empresa deve fornecer os talheres descartáveis para pacientes e acompanhantes devidamente acondicionados, incluindo guardanapo;
- 7.6. A empresa deve fornecer refeições aos pacientes e acompanhantes acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, adequados para serem transportados em carros térmicos e fechados, portanto, de material resistente a variações de temperatura, compatível com o das bandejas e com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do fiscal do contrato;
- 7.7. Fornecer guardanapos de papel e palito;
- 7.8. 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.
- 7.9. 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 das UPA's.
- 7.10. Os utensílios que deverão compor a Refeição para colaboradores, pacientes e acompanhantes, deverá (ão) ser em material descartável com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico;
- 7.11. 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;
- 7.12. Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes: recipientes próprios, individualizados e térmicos com ou sem divisória, adequados para a composição das dietas deste objeto, bandejas de alta resistência e durabilidade, para o uso em carros térmicos e fechados, de material resistente a variações de temperatura, compatível com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do fiscal do contrato. Talheres de mesa e sobremesa descartáveis resistentes e de boa qualidade, selecionados de acordo com o cardápio a ser servido. Os líquidos gelados e/ou quentes que acompanharem as grandes refeições deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa 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 biodegradável articulado embalado individualmente quando indicado pelo nutricionista sem ônus para a Instituição.

8. PROPOSTA COMERCIAL

- 8.1. A proposta comercial deverá conter obrigatoriamente:
- 8.1.1. 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:

- 8.1.2. 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;
- 8.1.3. Razão social, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) para contato;
- 8.1.4. Prazo para início da prestação dos serviços;
- 8.1.5. 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;
- 8.1.6. Os preços devem ser registrados com até quatro casas após a vírgula. Caso o preço não corresponda à unidade, será feito o cálculo com arredondamento a menor;
- 8.1.7. 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;
- 8.1.8. Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias e preço fixo.
- 8.2. A apresentação da proposta significará expressa aceitação de todas as disposições descritas neste elemento técnico;
- 8.3. Para julgamento da proposta será adotado o critério de menor preço à luz do princípio da eficiência ;
- 8.4. A proposta 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, conforme modelos em ANEXO VI.

9. HABILITAÇÕES DA EMPRESA

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

- 9.1.1. A empresa deve apresentar os seguintes documentos de habilitação jurídica:
- 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;
 - Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
 - Certificado de Regularidade de Situação junto ao FGTS;
 - Balço 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;
 - Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
 - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria – Geral da União;
 - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ;
 - Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
 - 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
 - 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);
 - Cópia da Cédula de identidade, quando se tratar de empresa Pessoa Física;
 - No caso de empresa individual: registro empresarial na junta comercial;
 - 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;
 - Documento comprobatório autenticado de seus administradores reconhecido nacionalmente (CNH, carteira de identidade, registro profissional ou outro);
 - 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;
 - 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;
 - 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;
 - 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.

9.2. Quanto à representação:

- 9.2.1. Se representante legal apresentar procuração por instrumento particular ou público, com poderes para praticar os atos pertinentes da Seleção de Fornecedores;
- 9.2.2. 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;
- 9.2.3. 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.

9.3. Documentos de Qualificação Técnica

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

- 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 nas 07 UPA's (referente ao lote), 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.

9.4. Referentes à Habilitação Técnico-profissional:

- 9.4.1. 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);
- 9.4.2. Alvará de funcionamento do ano em exercício, da concorrente, expedido pelo órgão competente, onde conste autorização para funcionamento da atividade;
- 9.4.3. 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;
- 9.4.4. Cópia do registro profissional, do responsável técnico principal, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;
- 9.4.5. Planilha de Custo com mão de obra, conforme ANEXO V;
- 9.4.6. 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 n° 378/2005 e a legislação trabalhista vigente. Caso seja necessário, tais profissionais deverão ser substituídos por outros profissionais com a mesma qualificação;
- 9.4.7. Termo de vistoria das instalações, emitido pela Direção e ou pessoa designada por esta, cujas instalações deverão ser vistoriadas pelos interessados, sendo agendada através do telefone 3550-9113 ou e-mail compras.servicos@igesdf.org.br, com o Núcleo de Compras. Decorre do comprovante de visita técnica que a empresa concorrente vistoriou o local onde serão realizados os serviços e que tem pleno conhecimento de todos os serviços a serem executados, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta oferecida na execução dos trabalhos pertinentes, isentando as UPA's de Brazlândia, Gama, Paranoá, Planaltina, Riacho Fundo e Vicente Pires de quaisquer custos adicionais eventuais. A visita técnica só poderá ser efetuada por empregado, preposto e/ou representante legal da empresa concorrente, com poderes de realizar a vistoria, devidamente identificado e será feita em grupo com todos os concorrentes interessados, em data e horário previamente agendados até 3 dias após a publicação deste elemento técnico.
- 9.4.8. A visita técnica restará suprida mediante apresentação de DECLARAÇÃO do concorrente de que conhece as condições locais para execução do objeto deste elemento técnico;
- 9.4.9. 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.

10. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 10.1. Os serviços, objeto desse Elemento Técnico, abrangem todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes e funcionários das UPA's Brazlândia, Gama, Paranoá, Planaltina, Riacho Fundo e Vicente Pires;
- 10.2. 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 quantidade suficiente à perfeita execução do serviço, bem como mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
- 10.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas;
- 10.4. Deve ser considerada as características individuais dos pacientes e acompanhantes, respeitando suas tradições culturais, crenças, sexualidade, valores pessoais e privacidade para o planejamento do cuidado, por exemplo: necessidade de dietas especiais ligadas aos aspectos religiosos. Adaptando a dieta conforme solicitação do Núcleo de Nutrição e Produção e Serviço de Nutrição e Dietética, sem ônus para o IGESDF;
- 10.5. 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. A CONTRATADA deverá disponibilizar para as UPA's profissional técnica em nutrição com dedicação 24 horas/7 dias por semana.
- 10.6. 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;
- 10.7. Os quantitativos mensais e globais estimados, encontram-se detalhados no ANEXO I, Estimativa de fornecimento mensal médio de refeições aos pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes, estagiários e visitantes autorizados das UPAs conforme o tipo de dieta;
- 10.8. Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, no período de vigência do CONTRATO;

- 10.8.1. As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Brazlândia;
- 10.8.2. As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Gama;
- 10.8.3. As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Paranoá;
- 10.8.4. As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Planaltina;
- 10.8.5. As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Riacho Fundo II;
- 10.8.6. As áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética da UPA Vicente Pires.
- 10.9. A contratada deverá trimestralmente realizar Pesquisa de Satisfação de Clientes com pacientes e acompanhantes e com usuários de acordo com cada mudança do cardápio e apresentar os resultados para todos os envolvidos, inclusive aos usuários do refeitório;
- 10.10. Cabe à CONTRATADA, recolher e acondicionar o resíduo de todas as áreas onde forem servidas refeições nas unidades, em local e recipiente fornecidos pela CONTRATANTE em conformidade com as normas da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e legislação vigente;
- 10.11. 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;
- 10.12. Elaborar e implantar no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, Manual de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) e Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão ficar disponíveis nas áreas, expostos em acrílico para livre consulta;
- 10.13. Os manuais devem seguir as legislações vigentes, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá ser entregue 1 (uma) cópia dos Manuais e seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) ao fiscal do contrato;
- 10.14. 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;
- 10.15. Fazem parte deste Elemento Técnico os seguintes Anexos:
- ANEXO I - Estimativa de fornecimento mensal médio de refeições;
 - ANEXO II - Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios;
 - ANEXO IV - Incidências - itens cardápios funcionários e pacientes;
 - ANEXO V - Custo com mão de obra;
 - ANEXO VI - Planilha para apresentação final da proposta de preço.

11. VIGÊNCIA

- 11.1. O contrato terá **vigência 12 (doze) meses** a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. 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:
- 12.1.1. Manter atualizados os dados cadastrais, comunicando ao IGESDF toda e qualquer alteração;
 - 12.1.2. Cumprir as obrigações estabelecidas neste Elemento Técnico;
 - 12.1.3. Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;
 - 12.1.4. Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
 - 12.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no contrato;
 - 12.1.6. 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 cada 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 de Saúde;
 - 12.1.7. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
 - 12.1.8. Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao SENUT em um prazo máximo de 30 dias, a partir do início da execução do Contrato;
 - 12.1.9. 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;
 - 12.1.10. 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;
 - 12.1.11. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pelo IGESDF;
 - 12.1.12. 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;
 - 12.1.13. Apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades do IGESDF;
 - 12.1.14. Comunicar imediatamente a Gerência da Unidade de Pronto Atendimento e o Serviço 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;
 - 12.1.15. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise microbiológica;
 - 12.1.16. 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;

- 12.1.17. 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;
- 12.1.18. Providenciar e disponibilizar, sempre que solicitado, manuais, formulários ou outros documentos, assim como adequar seus processos visando cumprir todas as etapas para Acreditação Hospitalar das Unidades Hospitalares do IGESDF;
- 12.1.19. Os funcionários da empresa contratada deverão participar de todos os processos necessários para a Acreditação Hospitalar das Unidades Hospitalares do IGESDF;
- 12.1.20. 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;
- 12.1.21. 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.

12.2. Da produção:

- 12.2.1. A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá(ão) utilizar no preparo de refeições para pacientes, temperos industrializados;
- 12.2.2. Para os itens que apresentam porção especificada em unidade ou grama/mililitro, deverá ser sempre considerada a opção que apresentar maior quantidade;
- 12.2.3. 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;
- 12.2.4. O preparo dos alimentos deverá seguir as normas da Técnica Dietética para cada tipo de dieta (normal, branda, pastosa, líquida-pastosa e líquida);
- 12.2.5. Os pães especiais deverão ser preparados para atender necessidades especiais dos pacientes, tais como: pão com redução de sódio para os pacientes com dieta hipossódica prescrita; pão sem açúcar e pão sem açúcar com acréscimo de fibras para os pacientes diabéticos e pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal. Quando solicitado pelos nutricionistas, os pães doce deverão ser ofertados aos pacientes em dieta hipossódica, em substituição ao pão com redução de sódio (pão francês sem sal);
- 12.2.6. Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante;
- 12.2.7. 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;
- 12.2.8. 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;
- 12.2.9. 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";
- 12.2.10. Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea;
- 12.2.11. O açúcar utilizado pela(s) empresa(s) contratada(s) para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal;
- 12.2.12. O adoçante fornecido não poderá conter lactose;
- 12.2.13. 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).
- 12.2.14. 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;
- 12.2.15. Nas preparações feijoadas, galinhada ou cozido/ensopado deverão ser servidas 250g de preparação por pessoa, sendo 180g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado;
- 12.2.16. As preparações lasanha e "fritada" (de peixe ou de frango) deverão ser servidas com peso de 200g, considerando-se o peso líquido preparado;
- 12.2.17. Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe;
- 12.2.18. Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer uma opção de fruta;
- 12.2.19. 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;
- 12.2.20. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

12.2.20.1. Mingau (200 ml):

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

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

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

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

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

12.3. Do fornecimento e distribuição:

- 12.3.1. Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
- 12.3.2. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
- 12.3.3. Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pelo IGESDF;
- 12.3.4. 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;
- 12.3.5. Fornecer os talheres descartáveis para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo;
- 12.3.6. Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;
- 12.3.7. Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, copo, talheres e guardanapos) descartáveis, resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo ABNT, a todos os pacientes e seus acompanhantes. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção de temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita pré-estabelecidas. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo SENUT. As refeições deverão ser entregues em bandejas plásticas, exceto em áreas de isolamento;
- 12.3.8. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SENUT, sendo que a empresa será ressarcida mediante nota fiscal e de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Distrito Federal;
- 12.3.9. Fornecer água filtrada (1000ml) para todos pacientes e acompanhantes, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pelo SENUT, em recipientes descartáveis com tampa, ambos com selo da ABNT. Para os pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes de Pronto Socorro, pacientes de Unidades de Transplantados, Unidade de Terapia Intensiva, Queimados, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal) e em quimioterapia, pacientes sob escolta e pacientes psiquiátricos, fornecer 1000ml de água por paciente, em cada período, em recipientes descartáveis com tampa, acompanhados de copos descartáveis, ambos com selo da ABNT. Para pacientes transplantados oferecer água mineral industrializada em garrafa, minimizando o risco de contaminação;
- 12.3.10. 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;
- 12.3.11. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;
- 12.3.12. Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do SENUT;
- 12.3.13. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;
- 12.3.14. 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;
- 12.3.15. 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;
- 12.3.16. Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (térmicos e fechados) para transporte e distribuição de refeições. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo SENUT;
- 12.3.17. Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os porcionamentos estabelecidos;
- 12.3.18. Fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos estabelecidos;
- 12.3.19. É responsabilidade das copeiras recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes (bandejas, descartáveis, sobras e etc.), preenchendo corretamente planilha de controle de sobras;
- 12.3.20. Descartar as sobras de alimentos e refil, nos lixos com tampa das copas das enfermarias;
- 12.3.21. 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;
- 12.3.22. Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes e acompanhantes. Para distribuição de refeições para pacientes e acompanhantes deverá ser mantida a proporção de 01 (uma) copeira para distribuir até 30 (trinta) refeições.
- 12.3.23. 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;
- 12.3.24. Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação dos pacientes, das fórmulas enterais e fórmulas infantis. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;
- 12.3.25. Cumprir a legislação e as normas vigentes dos órgãos reguladores, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pelo IGESDF; respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da(s) empresa(s) contratada(s);
- 12.3.26. Fornecer bombas de infusão, frascos descartáveis apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;
- 12.3.27. 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;
- 12.3.28. 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;
- 12.3.29. Apresentar, rotineiramente à SENUT e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da IGESDF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;
- 12.3.30. Realizar, mensalmente, ou sempre que se fizer necessário, controle microbiológico de ambiente e equipamentos da Unidade de Nutrição e Dietética e Lactário;
- 12.3.31. 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 pela SENUT;

- 12.3.32. 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 SENUT, podendo estes alterar o prazo mínimo de antecedência de 30 dias, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 10 dias corridos após a assinatura do contrato. Salienta-se que o SENUT poderá fazer alterações e novas propostas de preparações, visando o melhor atendimento e necessidades dos pacientes, acompanhantes e colaboradores;
- 12.3.33. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo SENUT. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada a Chefia das Unidades de Saúde com 24 horas de antecedência, por escrito, via email, sendo necessária a aprovação da mesma;
- 12.3.34. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao SENUT, após aprovação;
- 12.3.35. 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 SENUT;
- 12.3.36. Disponibilizar opções proteicas para o cardápio, 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;
- 12.3.37. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do SENUT, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 12.3.38. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas com limite de 4 (quatro) substituições por paciente no dia. Ressalta-se que em caso de pacientes da Oncologia ou Hematologia mais substituições poderão ser feitas com autorização prévia do SENUT;
- 12.3.39. Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SENUT de cada Unidade de Saúde, como por exemplo, em caso de retorno de exames e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc.;
- 12.3.40. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos;
- 12.3.41. 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;
- 12.3.42. Apresentar, na fatura, levantamento mensal discriminado com os preços unitários, quantitativos e custos das refeições fornecidas para pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores, das dietas enterais, das fórmulas infantis e dos complementos de cada Unidade de Saúde e conforme necessidade do SENUT;
- 12.3.43. Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do SENUT;
- 12.3.44. A CONTRATADA obriga-se a produzir as refeições em local pré-determinado em contrato e transportá-la para a Unidade, sem onerar o custo;
- 12.3.45. Realizar teste de aceitabilidade das preparações sempre que for requisitado;
- 12.3.46. Oferecer produtos de nutrição enteral, em consignação, sempre que disponíveis no mercado, em sistema fechado, bem como bomba de infusão, frascos e equipos compatíveis para o uso, na quantidade média/mensal de 170 bombas + 17 bombas adicionais (10% do total de bombas) a título de reserva para o Hospital de Base do Distrito Federal e 100 bombas + 10 bombas adicionais (10% do total de bombas) a título de reserva para o Hospital Regional de Santa Maria, sem ônus extracontratual para a CONTRATANTE;
- 12.3.47. 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.
- 12.3.48. Do detalhamento sobre horário de distribuição das Dietas:

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

- 12.3.49. A CONTRATADA deverá cumprir os horários estabelecidos acima não se desobrigando, entretanto, a fornecer alimentos e gêneros alimentícios a qualquer tempo, quando requisitados por Nutricionista da CONTRATANTE, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto (24 horas);
- 12.3.50. Transportar em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, regulares, segundo as normatizações da Vigilância Sanitária, para transporte por veículos de alimentos para consumo humano às refeições produzidas, destinadas à Unidade de Pronto Atendimento (UPA);
- 12.4. **Da higienização, limpeza e medidas sanitárias:**
- 12.4.1. Proceder, mensalmente ou quando necessário, o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios, equipamentos e manipulador), seguindo legislações vigentes e/ou pareceres técnicos elaborados pelo SENUT e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;
- 12.4.2. 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 SENUT e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;
- 12.4.3. Acondicionar o lixo de acordo com as normas do IGESDF, do SLU e da Secretaria do Meio Ambiente, em locais previamente determinados pelo IGESDF;
- 12.4.4. 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;
- 12.4.5. 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 e outra ao SENUT.

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

- 12.5.1. A CONTRATADA deverá 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;
- 12.5.2. Caberá à(s) empresa(s) contratada(s) arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais necessários em todas as áreas relacionadas;
- 12.5.3. Os equipamentos e utensílios que estão em uso atualmente que são de propriedade de terceiros serão a esses restituídos;
- 12.5.4. Os equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial do IGESDF, constante que serão colocados à disposição das CONTRATADAS durante a vigência do Contrato, poderão ser vistoriados por ocasião da visita técnica;
- 12.5.5. Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;
- 12.5.6. 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;
- 12.5.7. Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;
- 12.5.8. Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações físicas em perfeito estado de conservação;
- 12.5.9. Entregar, ao término do Contrato, a área física e os equipamentos pertencentes ao patrimônio do IGESDF, que tenham sido colocados a sua disposição, em perfeito estado de conservação, conforme laudo de vistoria emitido pelo setor competente do IGESDF, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pelo IGESDF;
- 12.5.10. 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;
- 12.5.11. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPIs) para os funcionários;
- 12.5.12. 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;
- 12.5.13. Apresentar um relatório ou *check list* mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 12.5.14. Instalar caso não haja um filtro com água gelada para atendimento nas copas das Unidades de Pronto Atendimento.

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

- 12.6.1. 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;
- 12.6.2. Caso a(s) contratada(s) necessite solicitar substituição de produtos, esta deverá avisar ao SENUT com antecedência mínima de 3 dias;
- 12.6.3. O preço a ser utilizado para cobrança deverá ser calculado em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto;
- 12.6.4. As fórmulas deverão ser requisitadas e faturadas em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto, somente na quantidade a ser utilizada por horário por paciente, não podendo ser requisitadas a lata, caixa ou “pack” do produto;
- 12.6.5. As embalagens das fórmulas deverão ser higienizadas conforme legislação vigente antes de sua entrada no Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética. Não será permitida a entrada de embalagem aberta ou violada;
- 12.6.6. A Chefia de Nutrição e Produção poderá a qualquer momento solicitar alterações ou substituições na “Relação de Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas e Determinações Técnicas.” e da “Relação de equipos e frascos.”, caso alguma fórmula apresente:
 - a) 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);
 - b) Desabastecimento nacional, regional e/ou local;
 - c) Alterações realizadas pela indústria em sua composição;
 - d) Substituição do mercado por novo produto;
 - e) Descontinuidade de fabricação do produto
- 12.6.7. Todas as fórmulas fornecidas pelas CONTRATADAS deverão estar registradas em órgão competente;
- 12.6.8. 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. A contratada terá até 72hs para disponibilizar tais fórmulas mediante solicitação e aprovação do SENUT.

12.7. Do quadro de funcionários:

- 12.7.1. 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;
- 12.7.2. Manter, permanentemente, em cada Unidade de Saúde, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;
- 12.7.3. Contar com nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pela UAN e SND e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.
- 12.7.4. 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;
- 12.7.5. Oferecer a todo profissional contratado treinamento adequado em sua área de atuação, devendo ser aprovado pelo SENUT o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;
- 12.7.6. 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;

- 12.7.7. Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item "Vestuário", constante do Manual de Boas Práticas para Nutrição Enteral e para Lactário da IGESDF;
- 12.7.8. 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;
- 12.7.9. 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;
- 12.7.10. 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;
- 12.7.11. 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;
- 12.7.12. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 12.7.13. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 12.7.14. Apresentar para aprovação a escala diária e mensal dos funcionários que estarão em serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Produção da Unidade Hospitalar, obedecendo às normas pertinentes ao Direito do Trabalho, com antecedência mínima de cinco dias da prestação do serviço;
- 12.7.15. Permitir ao IGESDF, por intermédio dos executores operacionais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;
- 12.7.16. 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 SENUT, conforme RDC 63/00 da ANVISA, o qual deverá ser entregue ao SENUT com cópia ao gestor do contrato.

12.8. É expressamente vedado à(s) empresa(s) contratada(s):

- 12.8.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências do IGESDF que não para as finalidades previstas no Contrato;
- 12.8.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência do IGESDF;
- 12.8.3. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, colaboradores do IGESDF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;
- 12.8.4. Vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus funcionários aos pagamentos das Notas Fiscais/Faturas pela Contratante.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Das disposições gerais:

- 13.1.1. 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;
- 13.1.2. Efetuar o pagamento à empresa contratada mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (executores locais dos contratos designados pelo IGESDF);
- 13.1.3. 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.
- 13.1.4. 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;
- 13.1.5. Estabelecer, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser elaborado e cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 13.1.6. 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;
- 13.1.7. 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;
- 13.1.8. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e fórmulas infantis que serão fornecidas, por meio do setor competente de cada Unidade de Saúde;
- 13.1.9. Fiscalizar a manutenção efetuada pela empresa contratada das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes do IGESDF;
- 13.1.10. Glosar o faturamento do fornecimento de gêneros, alimentos, refeições e produtos que não obedeçam às condições estabelecidas ou que não tenham sido solicitados ou de substituições que não tenham sido aprovadas pelo SENUT;
- 13.1.11. 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;
- 13.1.12. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente;
- 13.1.13. 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.

13.2. Caberá à Gerência Administrativa UPH:

- 13.2.1. Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades de Pronto Atendimento e prestar orientações quando necessário;
- 13.2.2. Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento das Unidades de Pronto Atendimento junto ao Gerência das Unidades de Pronto Atendimento, com a finalidade de monitoramento e avaliação técnica;
- 13.2.3. Regulamentar o fornecimento de refeições, por meio de legislação vigente;
- 13.2.4. Analisar os relatórios de inspeção de contrato junto ao Coordenador de Nutrição e Produção enviados pelas Unidades Hospitalares e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias.

13.3. Caberá a Gerência da Unidade de Pronto Atendimento:

- 13.3.1. Gestão do contrato – Executora do Contrato;
 - 13.3.2. Gestão da fatura, custos e controle da fatura mensal da empresa terceirizada;
 - 13.3.3. Controlar o número, custos e despesas das refeições servidas, nutrição enteral, fórmulas infantis e suplementos, conjuntamente com a Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética (SENU);
 - 13.3.4. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidos e assinados pela Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética – SENUT (Executores locais do Contrato);
 - 13.3.5. Regulamentar o fornecimento de refeições, por meio de instrumentos legais, indicando quem têm direito a refeições;
 - 13.3.6. Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades de Saúde e prestar orientações quando necessário;
 - 13.3.7. Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento das Unidades de Saúde com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;
 - 13.3.8. Analisar os relatórios de inspeção de contrato enviados pelas Unidades de Saúde e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias;
 - 13.3.9. Solicitar pagamento mensal da empresa terceirizada junto à Gerência de Orçamento e Finanças (GEFIN).
- 13.4. **Caberá ao Serviço de Nutrição e Dietética -SENU da Unidade de Pronto Atendimento:**
- 13.4.1. Executora local do contrato;
 - 13.4.2. Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições, por meio do Manual de Boas Práticas;
 - 13.4.3. Fiscalizar o uso dos POP'S nos processos diários da UAN;
 - 13.4.4. 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;
 - 13.4.5. Conferir junto à empresa contratada, a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes ao IGESDF que estarão sendo cedidos;
 - 13.4.6. Fiscalizar a manutenção, efetuada pela empresa contratada, das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;
 - 13.4.7. Fiscalizar as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e transporte das dietas aos pacientes e colaboradores;
 - 13.4.8. 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;
 - 13.4.9. Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato sem ônus ao CONTRATANTE;
 - 13.4.10. Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela empresa contratada;
 - 13.4.11. 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.
 - 13.4.12. 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;
 - 13.4.13. Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, a qualquer momento, sem que haja prejuízo ao IGESDF, caso a empresa contratada não cumpra as exigências contratuais;
 - 13.4.14. Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Gerências das UPAS a qual estiverem vinculadas;
 - 13.4.15. 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);
 - 13.4.16. Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela(s) empresa(s) contratada(s);
 - 13.4.17. 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;
 - 13.4.18. Fiscalizar o controle de treinamentos obrigatórios anuais, conforme legislação vigente;
 - 13.4.19. Elaborar relatório técnico quinzenal de não conformidades e solicitar respectivas ações corretivas, por meio de planilha de auditoria;
 - 13.4.20. Fiscalizar o controle de sobras e restos;
 - 13.4.21. Participar e fiscalizar a seleção dos fornecedores e procedência dos alimentos;
 - 13.4.22. 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;
 - 13.4.23. Solicitar teste de aceitabilidade das preparações sempre que achar necessário ou requisitado;
 - 13.4.24. 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;
 - 13.4.25. Participar das diretrizes de notificação de incidentes e eventos adversos
 - 13.4.26. Identificar, notificar e monitorar o treinamento e capacitação frente às demandas da produção.
 - 13.4.27. Disponibilizar o levantamento (mapa e requisitos) das refeições, dietas enterais, fórmulas infantis e outros gêneros alimentícios que serão fornecidos para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos por centro de custo;
 - 13.4.28. 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);

- 13.4.29. 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;
- 13.4.30. Coordenar a distribuição de dietas orais, verificando o percentual de aceitação, assim como a tolerância e o percentual de infusão da dieta enteral;
- 13.4.31. 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;
- 13.4.32. Fiscalizar os processos do Lactário/Enteral bem como bombas de infusão, equipos e frascos;
- 13.4.33. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até três horas antes do início da distribuição das UPA's.
- 13.4.34. Coordenar o fluxo de suplementação nutricional;
- 13.4.35. Fornecer e assinar formulário para solicitação de dieta padronizada para acompanhantes em casos eventuais e que não se enquadrem na Portaria nº 501, de 28 de Maio de 2018, encaminhando o acompanhante ao Serviço de Serviço Social (SEASS) para devida aprovação;
- 13.4.36. Coordenar a implantação do novo Sistema Informatizado, com a criação e desenvolvimento de novas planilhas e mapas nutricionais, gerando ferramentas de controle e qualidade.
- 13.4.37. Elaborar um demonstrativo de custo com alimentação enteral: nutrição enteral, fórmulas infantis e suplementação enteral e oral, por centro de custo a partir da prescrição solicitada por cada clínica através das nutricionistas prescritoras;
- 13.4.38. Emitir para a Gerência da unidade, relatório técnico semanal de não conformidades por meio de planilha de auditoria para respectivas ações corretivas.

13.5. **Caberá ao Serviço Social:**

- 13.5.1. Dar parecer favorável ou não as solicitações recebidas via SENUT, de dieta padronizada para acompanhantes em casos eventuais e que não se enquadrem na Portaria nº 01, de 14 de Janeiro de 2021, após análise de cada caso individualmente.

14. **FISCALIZAÇÃO**

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

15. **PAGAMENTO**

- 15.1. Os documentos fiscais serão atestados pelo IGESDF após o recebimento definitivo dos produtos;
- 15.2. Os documentos fiscais deverão, obrigatoriamente, discriminar o nome comercial, a marca, o quantitativo efetivamente entregue e o código do item, número da ordem de fornecimento, valor unitário e total e número de referência do processo;
- 15.3. 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;
- 15.4. 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;
- 15.5. Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:
 - 15.5.1. Nota Fiscal referente as UPA's Brazlândia, Gama, Paranoá, Planaltina, Riacho Fundo II e Vicente Pires;
 - 15.5.2. 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.
 - 15.5.3. 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.
 - 15.5.4. Deverá conter o número de referência da Seleção de Fornecedores;
 - 15.5.5. 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.
 - 15.5.6. 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.
- 15.6. Serão pagos os quantitativos de refeições, nutrição enteral, fórmulas infantis e suplementos, efetivamente utilizados, após somatórios dos mapas nutricionais, requisições extras e listagem de controle de refeitório e outros;
- 15.7. 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.

16. **PENALIDADES**

- 16.1. Comete infração administrativa, a CONTRATADA que:
 - 16.1.1. Proceder com Inexecução total ou parcialmente de quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 16.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 16.1.3. Fraudar a execução do contrato;
 - 16.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 16.1.5. Cometer fraude fiscal;
 - 16.1.6. Não mantiver a proposta.
- 16.2. Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ou comprovada à inexecução total ou parcial deste Elemento Técnico estará sujeita as 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.

16.3. Casos de Multas:

- 16.4. 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;
- 16.5. 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.
- 16.6. 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.
- 16.7. Caso haja uma situação que se enquadre em dois ou mais casos de multa, o IGESDF poderá utilizar a multa mais elevada.
- 16.8. 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.
- 16.9. 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;
- 16.10. A aplicação das multas previstas nesta cláusula não exime a CONTRATADA de responder perante a CONTRATANTE por perdas e danos conforme legislação em vigor;
- 16.11. 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;
- 16.12. 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 Contratos.
- 16.13. 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;
- 16.14. O descumprimento parcial ou total, previsto nas Planilhas de Auditoria Interna, elaboradas pelo SENUT, por culpa exclusiva da CONTRATADA sujeitará às penalidades previstas nos itens abaixo:
- 16.14.1. 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

- 16.15. A meta de adequação da Planilha de Auditoria Interna é de 100% dos itens. Ela deve ser preenchida no decorrer da semana de forma transparente, comunicando à empresa terceirizada as não conformidades encontradas até o fechamento da mesma totalizando uma planilha a cada quinzena e até duas por mês;
- 16.16. Para efeito de contabilização dos percentuais do mês vigente será utilizada a somatória dos percentuais semanais e a média dos mesmos;
- 16.17. A reincidência de 3 (três) não conformidades iguais, na mesma semana ou semanas distintas, dentro do mês sujeitará a CONTRATADA à notificação extrajudicial e a criação imediata de Plano de Ação Corretiva, devendo ser apresentada as ações corretivas a CONTRATANTE conforme o padrão IGESDF, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos;
- 16.18. 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.

17. ANEXOS

- 17.1. Anexos:

ANEXO I - Estimativa de fornecimento mensal médio

- I - Estimativa de custo mensal de refeições por Unidade de Saúde
- II – Quantitativo mensal de refeições
- III – Quantitativo mensal de extras
- IV – Quantitativo mensal de fórmulas

ANEXO II - Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios

- I - Dieta Fracionada Paciente
- II - Dieta Fracionada Ped. Paciente
- III - Dieta Líquida Paciente
- IV - Dieta Padronizada Acompanhante
- V - Dieta Fracionada Acompanhante

ANEXO III – Incidências - itens cardápios funcionários e pacientes

- I – Incidência para cardápio dos pacientes:
- II - Per capita

ANEXO IV - Custo com mão de obra

- I - Mão de Obra Vinculada à Execução Contratual
- II - Composição da Remuneração
- III - Benefícios Mensais e Diários
- IV - Insumos Diversos

V - Encargos Sociais e Trabalhistas

a) Encargos Previdenciários e FGTS

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

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

b) 13º Salário

c) Afastamento Maternidade

d) Provisão para Rescisão

e) Custo de Reposição do Profissional Ausente

f) Quadro-Resumo - Encargos Sociais e Trabalhistas

VI - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

VII - Quadro-Resumo do Custo por Empregado

VIII - Quadro-Resumo do Custo Total

ANEXO V Planilha para apresentação final da proposta de preço

I - Proposta de refeições

II - Proposta de extras

III - Proposta de fórmulas

IV - Valor Total do Contrato

17.2. Justificativa entre a demanda e a quantidade do serviço a ser contratada

17.2.1. A estimativa mensal foi calculada com base na média de consumo do período de Janeiro a Dezembro do ano de 2019. As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes a cada Unidade de Saúde. Ademais houve acréscimo na lista de refeição colaboradores plantonistas do Hospital Regional de Santa Maria, na lista de complementos (extras) e também na lista de fórmulas, módulos e suplementos para melhor adequação à realidade das Unidades de Saúde do IGESDF, incluindo ajustes de gramaturas, elementos constitutivos e inclusão de novos itens devido a necessidade hoje encontrada.

18. CONSIDERAÇÕES FINAIS

18.1. A participação em 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.

18.2. 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.

19. LOCAL E DATA

Brasília/DF, 09/09/2021.

Identificação do Responsável pela elaboração do Elemento Técnico nº 3/2020:

JOELMIR LAÉSIO PESSOA

GERENTE OPERACIONAL UCAD

Matrícula 00004114

APROVO o presente Elemento Técnico, consoante o Art. 2º, §1º Próprio de Compras e Contratações do IGESDF, e AUTORIZO o contratação. do Regulamento procedimento de contratação.

RAPHAEL GAMA DE REZENDE

GERENTE GERAL DE LOGÍSTICA E SERVIÇOS - UCAD

Matrícula 00010081

20. ANEXO I - ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MENSAL MÉDIO

I - Estimativa de custo mensal de refeições por Unidade de Saúde com base na média das unidades existentes.

Estimativa Mensal	
UPA Brazlândia	R\$ 89.911,00
UPA Gama	R\$ 89.911,00
UPA Paranoá	R\$ 89.911,00
UPA Planaltina	R\$ 89.911,00
UPA Riacho Fundo II	R\$ 89.911,00
UPA Vicente Pires	R\$ 89.911,00
TOTAL	R\$ 629.377,00

II – Quantitativo mensal de refeições

ESTIMATIVA MENSAL DE DIETAS						
REFEIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL					
	UPA Brazlândia	UPA Gama	UPA Paranoá	UPA Planaltina	UPA Riacho Fundo II	UPA Vicente Pires
DIETA FRACIONADA NORMAL PACIENTE						
DESJEJUM	583	583	583	583	583	583
COLAÇÃO	271	271	271	271	271	271
ALMOÇO	608	608	608	608	608	608
MERENDA	527	527	527	527	527	527

JANTAR	600	600	600	600	600	600
CEIA	534	534	534	534	534	534
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE						
DESJEJUM	1	1	1	1	1	1
COLAÇÃO	1	1	1	1	1	1
ALMOÇO	1	1	1	1	1	1
MERENDA	1	1	1	1	1	1
JANTAR	1	1	1	1	1	1
CEIA	1	1	1	1	1	1
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE						
DESJEJUM	58	58	58	58	58	58
COLAÇÃO	22	22	22	22	22	22
ALMOÇO	46	46	46	46	46	46
MERENDA	63	63	63	63	63	63
JANTAR	50	50	50	50	50	50
CEIA	66	66	66	66	66	66
DIETA PADRONIZADA PAR ACOMPANHANTE						
DESJEJUM	345	345	345	345	345	345
ALMOÇO	349	349	349	349	349	349
JANTAR	345	345	345	345	345	345
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE						
DESJEJUM	1	1	1	1	1	1
COLAÇÃO	1	1	1	1	1	1
ALMOÇO	1	1	1	1	1	1
MERENDA	1	1	1	1	1	1
JANTAR	1	1	1	1	1	1
CEIA	1	1	1	1	1	1
TOTAL	4.479	4.479	4.479	4.479	4.479	4.479

III – Quantitativo mensal de extras

ESTIMATIVA MENSAL DE EXTRAS							
EXTRAS	QUANTIDADE MENSAL						
	UND MEDIDA	UPA Brazlândia	UPA Gama	UPA Paranoá	UPA Planaltina	UPA Riacho Fundo II	UPA Vicente Pires
Água de coco	ml/ml	555	555	555	555	555	555
Banana (qualquer variedade)	unid./unid.	1	1	1	1	1	1
Beiju ou tapioca c/ou s/ manteiga	g/g	2	2	2	2	2	2
Biscoito água ou água e sal	g/g	136	136	136	136	136	136
Café pronto - infusão a 8%	ml/ml	128	128	128	128	128	128
Caldo de carne ou legumes	ml/ml	12	12	12	12	12	12
Cereais com açúcar e sem açúcar	g/g	25	25	25	25	25	25
Chá de ervas ou frutas	ml/ml	367	367	367	367	367	367
Coquetel ou Creme de frutas	ml/ml	180	180	180	180	180	180
Leite em pó integral instantâneo	ml/ml	19	19	19	19	19	19
Leite pasteurizado integral	ml/ml	388	388	388	388	388	388
Maçã	Unid./Unid.	1	1	1	1	1	1
Mamão	g/g	6	6	6	6	6	6
Mingau de farinhas variadas	ml/ml	690	690	690	690	690	690
Pão francês ou doce com ou sem manteiga Porção 50g	Porção/50g	8	8	8	8	8	8
Produto à base de arroz ou milho pré-cozido	g/g	15	15	15	15	15	15
Sanduíche de queijo-40g	Unid./Unid.	1	1	1	1	1	1
Suco de frutas a 40%	ml/ml	793	793	793	793	793	793

IV – Quantitativo mensal de fórmulas

ESTIMATIVA MENSAL DE FÓRMULAS, SUPLEMENTOS E OUTROS								
FÓRMULAS	DESCRITIVO	QUANTIDADE MENSAL						
		UND MEDIDA	UPA Brazlândia	UPA Gama	UPA Paranoá	UPA Planaltina	UPA Riacho Fundo II	UPA Vicente Pires
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	6.335	6.335	6.335	6.335	6.335	6.335
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	21.291	21.291	21.291	21.291	21.291	21.291
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	ML	13.272	13.272	13.272	13.272	13.272	13.272

	proteico de 14 a 18 % do valor calórico total.							
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	47	47	47	47	47	47
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	2.427	2.427	2.427	2.427	2.427	2.427
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	404	404	404	404	404	404
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	27	27	27	27	27	27
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	30	30	30	30	30	30
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	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300
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	236	236	236	236	236	236
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	3.688	3.688	3.688	3.688	3.688	3.688
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	26	26	26	26	26	26
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	40	40	40	40	40	40
S17	Suplemento nutricionalmente completo, indicado para pacientes com necessidade de controle glicêmico, sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade	ML	2.422	2.422	2.422	2.422	2.422	2.422

	calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml e teor proteico de 15 a 30% do valor calórico total.								
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	3.988	3.988	3.988	3.988	3.988	3.988	3.988
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	3.582	3.582	3.582	3.582	3.582	3.582	3.582
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	2.060	2.060	2.060	2.060	2.060	2.060	2.060
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	131	131	131	131	131	131	131
MN22	Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo.	G	157	157	157	157	157	157	157
MN24	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de proteínas intactas.	G	550	550	550	550	550	550	550
MN25	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de maltodextrina, isenta de sabor.	G	0	0	0	0	0	0	0
MN26	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	G	64	64	64	64	64	64	64
MN27	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.	G	59	59	59	59	59	59	59
MN28	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de L-glutamina.	G	21	21	21	21	21	21	21
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	66	66	66	66	66	66	66
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	73	73	73	73	73	73	73
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,	UND	1	1	1	1	1	1	1

	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.							
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	165	165	165	165	165	165
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	619	619	619	619	619	619
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	2	2	2	2	2	2

21. ANEXO II - ELEMENTOS E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS CONSTITUTIVOS DOS CARDÁPIOS

I - Dieta Fracionada Paciente

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU sucos OU leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
COLAÇÃO	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção
ALMOÇO E JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão	100g
OU	
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção
MERENDA E CEIA	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

II - Dieta Fracionada Ped. Paciente

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU sucos OU leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção
ALMOÇO E JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão	60g
OU	
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	120ml
Carnes	1 porção pediatria
Guarnições	1 porção pediatria
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	120g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	60g
Frutas e substitutos	1 porção
OU	
Sobremesas	1 porção pediatria
Sucos	1 porção
MERENDA E CEIA	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

III - Dieta Líquida Paciente

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

IV - Dieta Padronizada Acompanhante

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral a 15% OU leite em pó desnatado a 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
OU	
Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	150ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g
ALMOÇO E JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, sachê de 4mL COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e sachê de 4mL de vinagre ou limão	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Sucos	1 porção

V - Dieta Fracionada Acompanhante

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral a 15% OU leite em pó desnatado a 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200ml
OU	
Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	150ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal)	10g
OU	
Creme vegetal (com ou sem sal)	10g
Frutas e substitutos	1 porção
COLAÇÃO	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção
ALMOÇO E JANTAR	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão	100g
OU	
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatino ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção
MERENDA E CEIA	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção

22. ANEXO III – INCIDÊNCIAS - ITENS CARDÁPIOS FUNCIONÁRIOS E PACIENTES

I – Incidência para cardápio dos pacientes:

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua / Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme / Canja / 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	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos / Suflês / Farofa / Purês / Tortas	62
Arroz	Branco / Integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	6
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatino	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas / Porcionadas	42
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	20

II - Per capita

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

Melancia e melão com casca e semente	250g ou 1 fatia média
Salada de frutas	120g
Creme de frutas	120g
Coquetel de frutas	150ml

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

PÃES E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca	50g
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	30g
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta	40g ou 5 unidades
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	30g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)
Pão de queijo OU biscoito de queijo	50g ou 3 unidades médias
Beiju	70g
Cuscuz	100g
Bolos variados	70g
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	30g
Arroz doce ou canjica preparados com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200ml
Granola	30g

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

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

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

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

LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS		
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	150 ml	150 ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200 ml	200 ml
Leite fermentado com lactobacilos	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Iogurte natural integral OU iogurte natural desnatado	180g ou 1 unidade	180g ou 1 unidade
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte à base de soja OU iogurte sem lactose	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200mL	200mL
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200 ml	200 ml
Coalhada preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	150g ou 1 unidade	150g ou 1 unidade
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200 ml	200 ml

23. ANEXO IV - 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
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)

II - Composição da Remuneração

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

III - Benefícios Mensais e Diários

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

IV - Insumos Diversos

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

V - Encargos Sociais e Trabalhistas

a) Encargos Previdenciários e FGTS

Encargos Previdenciários e FGTS	%
A INSS	0,00%
B SESI ou SESC	0,00%
C SENAI ou SENAC	0,00%
D IN CRA	0,00%

E	Salário Educação	0,00%
F	FGTS	0,00%
G	Seguro acidente do trabalho	0,00%
H	SEBRAE	0,00%
	Total	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
	Subtotal	0
B	Incidência do item V sobre 13º salário	0
	Total	0

c) - Afastamento Maternidade

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

d) - Provisão para Rescisão

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

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
B	Ausência por doença	0
C	Licença paternidade	0
D	Ausências legais	0
E	Ausência por Acidente de trabalho	0
F	Outros (especificar)	0
	Subtotal	0
G	Incidência do item V sobre o Custo de reposição	0
	Total	0

f) - Quadro-Resumo - Encargos Sociais e Trabalhistas

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

VI - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

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

VII - Quadro-Resumo do Custo por Empregado

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

VIII - Quadro-Resumo do Custo Total

RESUMO DO CUSTO TOTAL	Valor R\$
01 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (?? horas/mês) =	R\$
01 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX por 12 meses (anual) =	R\$

24. ANEXO V - PLANILHA PARA APRESENTAÇÃO FINAL DA PROPOSTA DE PREÇO

I - Proposta de refeições

a) Apresentação de Preço de Dietas: Estimativa Mensal

ESTIMATIVA MENSAL DE DIETAS						
REFEIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL					
	UPA Brazlândia	UPA Gama	UPA Paranoá	UPA Planaltina	UPA Riacho Fundo II	UPA Vicente Pires
DIETA FRACIONADA NORMAL PACIENTE						
DESJEJUM	583	583	583	583	583	583
COLAÇÃO	271	271	271	271	271	271
ALMOÇO	608	608	608	608	608	608
MERENDA	527	527	527	527	527	527
JANTAR	600	600	600	600	600	600
CEIA	534	534	534	534	534	534
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE						
DESJEJUM	1	1	1	1	1	1
COLAÇÃO	1	1	1	1	1	1
ALMOÇO	1	1	1	1	1	1
MERENDA	1	1	1	1	1	1
JANTAR	1	1	1	1	1	1
CEIA	1	1	1	1	1	1
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE						
DESJEJUM	58	58	58	58	58	58
COLAÇÃO	22	22	22	22	22	22
ALMOÇO	46	46	46	46	46	46
MERENDA	63	63	63	63	63	63
JANTAR	50	50	50	50	50	50
CEIA	66	66	66	66	66	66
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE						
DESJEJUM	345	345	345	345	345	345
ALMOÇO	349	349	349	349	349	349
JANTAR	345	345	345	345	345	345
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE						
DESJEJUM	1	1	1	1	1	1
COLAÇÃO	1	1	1	1	1	1
ALMOÇO	1	1	1	1	1	1
MERENDA	1	1	1	1	1	1
JANTAR	1	1	1	1	1	1
CEIA	1	1	1	1	1	1
TOTAL	4.479	4.479	4.479	4.479	4.479	4.479

b) Apresentação de Preço de Dietas: Propostas

APRESENTAÇÃO DE PREÇO DE DIETAS			
REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO UPAS	VALOR MENSAL UPAS	VALOR TOTAL 12MESES
DIETA FRACIONADA NORMAL PACIENTE			
DESJEJUM		R\$	R\$
COLAÇÃO		R\$	R\$
ALMOÇO		R\$	R\$
MERENDA		R\$	R\$
JANTAR		R\$	R\$
CEIA		R\$	R\$
TOTAL		R\$	R\$
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE			
DESJEJUM		R\$	R\$
COLAÇÃO		R\$	R\$
ALMOÇO		R\$	R\$
MERENDA		R\$	R\$
JANTAR		R\$	R\$
CEIA		R\$	R\$
TOTAL		R\$	R\$
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE			
DESJEJUM		R\$	R\$
COLAÇÃO		R\$	R\$
ALMOÇO		R\$	R\$
MERENDA		R\$	R\$
JANTAR		R\$	R\$
CEIA		R\$	R\$
TOTAL		R\$	R\$
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE			
DESJEJUM		R\$	R\$

ALMOÇO		R\$	R\$
JANTAR		R\$	R\$
TOTAL		R\$	R\$
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE			
DESJEJUM		R\$	R\$
COLAÇÃO		R\$	R\$
ALMOÇO		R\$	R\$
MERENDA		R\$	R\$
JANTAR		R\$	R\$
CEIA		R\$	R\$
TOTAL		R\$	R\$
(I) TOTAL GERAL DIETAS		R\$	R\$

II - Proposta de extras

a) Apresentação de Preço de Extras: Estimativa Mensal

EXTRAS	ESTIMATIVA MENSAL DE EXTRAS						
	QUANTIDADE MENSAL						
	UND MEDIDA	UPA Brasília	UPA Gama	UPA Paranoá	UPA Planaltina	UPA Riacho Fundo II	UPA Vicente Pires
Água de coco	ml/ml	555	555	555	555	555	555
Biscoito água ou água e sal	g/g	136	136	136	136	136	136
Café pronto - infusão a 8%	ml/ml	128	128	128	128	128	128
Caldo de carne ou legumes	ml/ml	12	12	12	12	12	12
Cereais com açúcar e sem açúcar	g/g	25	25	25	25	25	25
Chá de ervas ou frutas	ml/ml	367	367	367	367	367	367
Coquetel ou Creme de frutas	ml/ml	180	180	180	180	180	180
Leite em pó integral instantâneo	ml/ml	19	19	19	19	19	19
Leite pasteurizado integral	ml/ml	388	388	388	388	388	388
Maçã	Unid./Unid.	1	1	1	1	1	1
Mamão	g/g	6	6	6	6	6	6
Mingau de farinhas variadas	ml/ml	690	690	690	690	690	690
Pão francês ou doce com ou sem manteiga Porção 50g	Porção/50g	8	8	8	8	8	8
Produto à base de arroz ou milho pré-cozido	g/g	15	15	15	15	15	15
Sanduíche de queijo-40g	Unid./Unid.	1	1	1	1	1	1
Suco de frutas a 40%	ml/ml	793	793	793	793	793	793

b) Apresentação de Preço de Extras: Propostas

APRESENTAÇÃO DE PREÇO DE EXTRAS					
EXTRAS	UND MEDIDA	VALOR UNITÁRIO UPAS	VALOR MENSAL UPAS	VALOR TOTAL 12 MESES UPAS	
Água de coco	ml/ml		R\$	R\$	
Banana (qualquer variedade)	unid./unid.		R\$	R\$	
Beiju ou tapioca c/ou s/ manteiga	g/g		R\$	R\$	
Biscoito água ou água e sal	g/g		R\$	R\$	
Café pronto - infusão a 8%	ml/ml		R\$	R\$	
Caldo de carne ou legumes	ml/ml		R\$	R\$	
Cereais com açúcar e sem açúcar	g/g		R\$	R\$	
Chá de ervas ou frutas	ml/ml		R\$	R\$	
Coquetel ou Creme de frutas	ml/ml		R\$	R\$	
Leite em pó integral instantâneo	ml/ml		R\$	R\$	
Leite pasteurizado integral	ml/ml		R\$	R\$	
Maçã	Unid./Unid.		R\$	R\$	
Mamão	g/g		R\$	R\$	
Mingau de farinhas variadas	ml/ml		R\$	R\$	
Pão francês ou doce com ou sem manteiga Porção 50g	Porção/50g		R\$	R\$	
Produto à base de arroz ou milho pré-cozido	g/g		R\$	R\$	
Sanduíche de queijo-40g	Unid./Unid.		R\$	R\$	
Suco de frutas a 40%	ml/ml		R\$	R\$	
(II) TOTAL GERAL DE EXTRAS					

III - Proposta de fórmulas

a) Apresentação de Preço de fórmulas, suplementos e outros: Estimativa Mensal

APRESENTAÇÃO DE PREÇOS DE FÓRMULAS, SUPLEMENTOS E OUTROS									
FÓRMULAS	DESCRIPTIVO	FORMA	QUANTIDADE MENSAL						
			UND MEDIDA	UPA Brasília	UPA Gama	UPA Paranoá	UPA Planaltina	UPA Riacho Fundo II	UPA Vicente Pires
FTNEA01 A	FORMULA ENTERAL PADRÃO SEM FIBRAS Indicação: pacientes com necessidades calóricas normais; para manutenção do estado nutricional. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO	ML	6.335	6.335	6.335	6.335	6.335	6.335

	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 ≤ 360 mOsm/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.	CASO NECESSÁRIO								
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 ≤ 360 mOsm/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.	SISTEMA FECHADO 1000ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO								
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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	21.291	21.291	21.291	21.291	21.291	21.291	21.291
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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	13.272	13.272	13.272	13.272	13.272	13.272	13.272
FTNEA04 A	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	47	47	47	47	47	47	47
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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	2.427	2.427	2.427	2.427	2.427	2.427	2.427
FEA06	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA Indicação: Pacientes em insuficiência hepática. Características: 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 1,4 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total, enriquecida com aminoácidos de cadeia ramificada. 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.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	404	404	404	404	404	404	404
FEA07 A	FÓRMULA ENTERAL IMUNOMODULADORA Indicação: Pacientes em situações críticas, desnutridos, com caquexia e outras alterações metabólicas que necessitem de suporte 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.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	27	27	27	27	27	27	27
FEA07 B	FÓRMULA ENTERAL IMUNOMODULADORA Indicação: Pacientes em situações críticas, desnutridos, com caquexia e outras alterações metabólicas que necessitem de	SISTEMA FECHADO 1000ML COM ADAPTADOR								

	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.	INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO							
FEA08	FÓRMULA ENTERAL PARA DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL Fórmula enteral e/ou suplemento alimentar polimérico, nutricionalmente completo, indicada para portadores de doença de Crohn, rica em TGF-β2, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose e teor protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	PÓ	G	30	30	30	30	30	30
FEA09	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL EM TRATAMENTO CONSERVADOR Indicação: Pacientes em insuficiência renal em tratamento conservador. Características:Fórmula enteral polimérica , nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento conservador com adaptação hidroeletrólítica, 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 protéico de 6 a 10% do valor calórico total. 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.	SISTEMA ABERTO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300
FEA10 A	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR							
FEA10 B	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALÍTICO Indicação: Pacientes em insuficiência renal em tratamento dialítico. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento dialítico com adaptação hidroeletrólítica, isenta de lactose e glúten, com ou sem fibras >73g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml. 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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR	ML	236	236	236	236	236	236
FEA12 A	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR	ML	3.688	3.688	3.688	3.688	3.688	3.688
FEA12 B	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	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR							

	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.								
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.	LÍQUIDA	G	26	26	26	26	26	26
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.	PÓ	G	40	40	40	40	40	40
S17	SUPLEMENTO ADULTO PADRÃO PARA CONTROLE GLICÊMICO Suplemento alimentar 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.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML	2.422	2.422	2.422	2.422	2.422	2.422
S18	SUPLEMENTO ADULTO HIPERCALÓRICO E HIPERPROTEICO Suplemento alimentar nutricionalmente completo, indicado para adolescentes e adultos, com ou sem sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor proteico acima de 20% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML	3.988	3.988	3.988	3.988	3.988	3.988
S19	SUPLEMENTO PARA ÚLCERA DE DECÚBITO 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, 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.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML	3.582	3.582	3.582	3.582	3.582	3.582
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.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML	2.060	2.060	2.060	2.060	2.060	2.060
S21	SUPLEMENTO INFANTIL HIPERCALÓRICO Suplemento alimentar 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.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML	131	131	131	131	131	131
MN22	MÓDULO ESPESANTE Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo a partir de goma xantana.	PÓ	G	157	157	157	157	157	157
MN24	MÓDULO DE PROTEÍNAS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, proteína de alto valor biológico com 100% de proteína do soro do leite.	PÓ	G	550	550	550	550	550	550
MN26	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	PÓ	G	64	64	64	64	64	64
MN27	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.	PÓ	G	59	59	59	59	59	59
MN28	MÓDULO DE GLUTAMINA Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de L-glutamina.	PÓ OU SACHÊ	G	21	21	21	21	21	21
MN29	MÓDULO DE PROBIÓTICOS Suplemento para adultos e crianças maiores de 3 anos composto por microorganismos	SACHÊ	G	66	66	66	66	66	66

	vivos contendo de 4 a 6 cepas probióticas com no mínimo 109 UFC de cada cepa em sachê de até 2 gramas.								
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	73	73	73	73	73	73	
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	1	1	1	1	1	1	
F100	Frasco para Nutrição Enteral de 100mL, de material plástico atóxico transparente, com graduação. Tampa com rosca, rótulo para identificação e dispositivo em alça na base. No produto deverá constar número de lote e prazo de validade. Em todos os casos deverá ser possível o uso do frasco sem problemas para administração da dieta no ambiente hospitalar.	UND	165	165	165	165	165	165	
F300	Frasco para Nutrição Enteral de 300mL, de material plástico atóxico transparente, com graduação. Tampa com rosca, rótulo para identificação e dispositivo em alça na base. No produto deverá constar número de lote e prazo de validade. Em todos os casos deverá ser possível o uso do frasco sem problemas para administração da dieta no ambiente hospitalar.	UND	619	619	619	619	619	619	
F500	Frasco para Nutrição Enteral de 500mL, de material plástico atóxico transparente, com graduação. Tampa com rosca, rótulo para identificação e dispositivo em alça na base. No produto deverá constar número de lote e prazo de validade. Em todos os casos deverá ser possível o uso do frasco sem problemas para administração da dieta no ambiente hospitalar.	UND	2	2	2	2	2	2	

b) Apresentação de fórmulas, suplementos e outros: Propostas

APRESENTAÇÃO DE PREÇOS DE FÓRMULAS, SUPLEMENTOS E OUTROS							
FÓRMULAS	DESCRIPTIVO	FORMA	UND MEDIDA	VALOR UNITÁRIO UPAS	VALOR MENSAL UPAS	VALOR TOTAL 12 MESES UPAS	
FTNEA01 A	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 dieta seja infundida sem problemas com o auxílio de bombas de infusão disponíveis no hospital.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		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	SISTEMA FECHADO 1000ML COM					

	sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica entre 1,0 a 1,2 Kcal/ml, normoproteica (≥ 38 gramas/ 1 litro). Osmolaridade ≤ 360 mOsm/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.	ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO				
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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA04 A	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA04 B	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 ≤ 370 mOsm/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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FEA06	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA Indicação: Pacientes em insuficiência hepática. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de hepatopatias, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,2 e 1,4 kcal/ml, na diluição padrão, teor proteico de 10 a 15% do valor calórico total, enriquecida com aminoácidos de cadeia ramificada. 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.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FEA07 A	FÓRMULA ENTERAL IMUNOMODULADORA Indicação: Pacientes em situações críticas, desnutridos, com caquexia e outras alterações metabólicas que necessitem de suporte 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.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FEA07 B	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.	SISTEMA FECHADO 1000ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO				
FEA08	FÓRMULA ENTERAL PARA DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL Fórmula enteral e/ou suplemento alimentar polimérico, nutricionalmente completo, indicada para portadores de doença de Crohn, rica em TGF- β 2, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose e teor proteico de 14 a 18% do valor calórico total.	PÓ	G		R\$	R\$
FEA09	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL EM TRATAMENTO CONSERVADOR Indicação: Pacientes em insuficiência renal em tratamento conservador. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento conservador com adaptação hidroeletrólítica, 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. 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.	SISTEMA ABERTO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FEA10 A	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR	ML		R\$	R\$
FEA10 B	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALÍTICO Indicação: Pacientes em insuficiência renal em tratamento dialítico. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento dialítico com adaptação hidroeletrólítica, isenta de lactose e glúten, com ou sem fibras >73g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR				

	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.					
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.	SISTEMA ABERTO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	G		R\$	R\$
FEA12 A	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR			R\$	R\$
FEA12 B	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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR	ML		R\$	R\$
FTNE13	FÓRMULA ENTERAL PADRÃO PARA PEDIATRIA Indicação: pacientes pediátricos com necessidades calóricas normais; para manutenção do estado nutricional. Características: Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, isenta de fibras, lactose e glúten, >24g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml. Osmolaridade ≤ 240mOsm/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.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNE14	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.	LÍQUIDA	G		R\$	R\$
FTNE15	FÓRMULA ENTERAL OLIGOMÉRICA PARA PEDIATRIA Indicação: pacientes pediátricos com necessidades calóricas normais com distúrbios do trato gastrointestinal ou em pós-operatório. Características: Fórmula infantil oligomérica ou semi-elementar, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, com ou sem fibras, isenta de lactose e glúten, >24g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml. Osmolaridade ≤ 240mOsm/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.	LÍQUIDA	ML		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.	PÓ	G		R\$	R\$
S17	SUPLEMENTO ADULTO PADRÃO PARA CONTROLE GLICÊMICO Suplemento alimentar 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 protéico de 15 a 30 % do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
S18	SUPLEMENTO ADULTO HIPERCALÓRICO E HIPERPROTEICO Suplemento alimentar nutricionalmente completo, indicado para adolescentes e adultos, com ou sem sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor protéico acima de 20% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
S19	SUPLEMENTO PARA ÚLCERA DE DECÚBITO 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, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor protéico maior ou igual a 18% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		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.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
S21	SUPLEMENTO INFANTIL HIPERCALÓRICO Suplemento alimentar 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.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
MN22	MÓDULO ESPESSANTE Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo a partir de goma xantana.	PÓ	G		R\$	R\$
MN23	MÓDULO DE LIPÍDEO Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de triglicérides de cadeia média acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidante.	LÍQUIDA	ML		R\$	R\$
MN24	MÓDULO DE PROTEÍNAS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, proteína de alto valor biológico com 100% de proteína do soro do leite.	PÓ	G		R\$	R\$
MN25	MÓDULO DE CARBOIDRATOS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de maltodextrina, isenta de sabor.	PÓ	G		R\$	R\$
MN26	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	PÓ	G		R\$	R\$
MN27	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.	PÓ	G		R\$	R\$
MN28	MÓDULO DE GLUTAMINA Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de L-glutamina.	PÓ OU SACHÊ	G		R\$	R\$
MN29	MÓDULO DE PROBIÓTICOS	SACHÊ	G		R\$	R\$

	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.					
FI30	FÓRMULA PREMATURO 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.	PÓ	G		R\$	R\$
FI31	FÓRMULA LÁCTEA ATÉ 6 MESES 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.	PÓ	G		R\$	R\$
FI32	FÓRMULA LÁCTEA APÓS 6 MESES 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.	PÓ	G		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.	PÓ	G		R\$	R\$
FI34	FÓRMULA PARA CONSTIPAÇÃO DE 0 A 6 MESES Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	PÓ	G		R\$	R\$
FI35	FÓRMULA PARA CONSTIPAÇÃO APÓS 6 MESES Fórmula infantil indicada para lactentes maiores de 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	PÓ	G		R\$	R\$
FI36	FÓRMULA ANTI-REGURGIÇÃO Fórmula infantil para crianças de 0 a 12 meses, isenta de sacarose e glúten, indicada para redução dos episódios de regurgitação.	PÓ	G		R\$	R\$
FI37	FÓRMULA SEMI-ELEMENTAR COM LACTOSE Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de proteína extensamente hidrolisada, com lactose, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	PÓ	G		R\$	R\$
FI38	FÓRMULA SEMI-ELEMENTAR Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de proteína extensamente hidrolisada, isenta de sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	PÓ	G		R\$	R\$
FI39	FÓRMULA ELEMENTAR 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.	PÓ	G		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.	PÓ	G		R\$	R\$
FM41	FÓRMULA METABÓLICA FENILCETONÚRIA DE 0 A 1 ANO Fórmula infantil metabólica, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de fenilcetonúria, isenta de fenilalanina e lipídios e contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM42	FÓRMULA METABÓLICA FENILCETONÚRIA ACIMA DE 1 ANO Fórmula infantil metabólica, indicada para crianças de 1 a 8 anos de idade portadores de fenilcetonúria, isenta de fenilalanina e lipídios e contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM43	FÓRMULA METABÓLICA FENILCETONÚRIA ADOLESCENTES E ADULTOS Fórmula infantil metabólica, indicada para crianças a partir de 8 anos de idade, adolescentes e adultos portadores de fenilcetonúria, isenta de fenilalanina e lipídios e contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM44	FÓRMULA METABÓLICA ACIDEMIA METILMALÔNICA OU PROPIONICA 0 A 1 ANO Fórmula infantil metabólica, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, gorduras, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM45	FÓRMULA METABÓLICA ACIDEMIA METILMALÔNICA OU PROPIONICA ACIMA DE 1 ANO Fórmula infantil metabólica, indicada para crianças maiores de 1 ano de idade portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, gorduras, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM46	FÓRMULA METABÓLICA TIROSINEMIA 0 A 1 ANO Formula infantil especial, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de tirosinemia, isenta de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceada de aminoácidos, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM47	FÓRMULA METABÓLICA TIROSINEMIA ACIMA DE 1 ANO Formula infantil especial, indicada para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de tirosinemia isento de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceada de aminoácidos, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM48	FÓRMULA METABÓLICA LEUCINOSE 0 A 1 ANO Fórmula nutricional para situação metabólica especial, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de leucinose, isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácido, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM49	FÓRMULA METABÓLICA LEUCINOSE ACIMA DE 1 ANO Fórmula nutricional para situação metabólica especial, indicada para crianças acima de 1 ano de idade portadores de leucinose, isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácido, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM50	FÓRMULA METABÓLICA HOMOCISTINÚRIA 0 A 1 ANO Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de homocistinúria, isento de metionina, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM51	FÓRMULA METABÓLICA HOMOCISTINÚRIA ACIMA DE 1 ANO Complemento alimentar, indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de	PÓ	G		R\$	R\$

	homocistinúria, isento de metionina, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.					
FM52	FÓRMULA METABÓLICA DISTÚRBO DO CICLO DA UREIA 0 A 1 ANO Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de distúrbio do ciclo da uréia, isento de aminoácidos não essenciais, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM53	FÓRMULA METABÓLICA DISTÚRBO DO CICLO DA UREIA ACIMA DE 1 ANO Complemento alimentar, indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de distúrbio do ciclo da uréia, isento de aminoácidos não essenciais, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM54	FÓRMULA METABÓLICA HIPERLEUCINEMIA 0 A 1 ANO Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de hiperleucinemias, isento de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM55	FÓRMULA METABÓLICA HIPERLEUCINEMIA ACIMA DE 1 ANO Complemento alimentar, indicado para lactentes acima de 1 ano de idade portadores de hiperleucinemias, isento de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM56	FÓRMULA METABÓLICA ACIDÚRIA GLUTÁRICA 0 A 1 ANO Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de acidúria glutárica, isento de lisina e baixo teor de triptofano, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FM57	FÓRMULA METABÓLICA ACIDÚRIA GLUTÁRICA ACIMA DE 1 ANO Complemento alimentar, indicado para lactentes acima de 1 ano de idade portadores de acidúria glutárica, isento de lisina e baixo teor de triptofano, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	G		R\$	R\$
FTNEA58 A (novo)	FÓRMULA ENTERAL HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA SEM FIBRAS: Indicação: Pacientes com necessidades proteicas elevadas. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, ≥ 60 g de proteína por litro de fórmula, densidade calórica entre 1,5 e 2kcal/ml. Osmolaridade <560mOsm/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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA59 B (novo)	FÓRMULA ENTERAL HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA COM FIBRAS: Indicação: Pacientes com necessidades proteicas elevadas. Características: Fórmula enteral sistema fechado polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten, acrescida de fibras, ≥ 67 g de proteína por litro de fórmula, densidade calórica entre 1,5 e 2kcal/ml. Osmolaridade <450mOsm/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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA60 A (novo)	FÓRMULA ENTERAL OLIGOMÉRICA SEM FIBRAS Indicação: pacientes com necessidades calóricas normais; com distúrbios do trato gastrointestinal ou em pós-operatório. Características: Fórmula enteral oligomérica ou semi-elementar, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibra. Osmolaridade < 500mOsm/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.	SISTEMA FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA60 B (novo)	FÓRMULA ENTERAL OLIGOMÉRICA SEM FIBRAS Indicação: pacientes com necessidades calóricas normais; com distúrbios do trato gastrointestinal ou em pós-operatório. Características: Fórmula enteral oligomérica ou semi-elementar, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibra. Osmolaridade < 500mOsm/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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA61 (novo)	FÓRMULA ENTERAL OLIGOMÉRICA NORMOCALÓRICA HIPERPROTEICA Indicação: pacientes com necessidades calóricas normais e necessidades proteicas aumentadas; com distúrbios do trato gastrointestinal ou em pós-operatório. Características: Fórmula enteral oligomérica ou semi-elementar, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibra de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, >75g de proteína por litro de fórmula. Osmolaridade ≤ 350mOsm/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.	SISTEMA FECHADO 1000ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEA62 (novo)	FORMULA ENTERAL OLIGOMÉRICA HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA Indicação: pacientes com necessidades calóricas aumentadas; com distúrbios do trato gastrointestinal ou em pós-operatório. Características: Fórmula enteral oligomérica ou semi-elementar, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibra, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml, >65g de proteína por litro de fórmula. Osmolaridade ≤ 550mOsm/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.	SISTEMA FECHADO 1000ML COM ADAPTADOR	ML		R\$	R\$
FEA63 A (novo)	FÓRMULA ENTERAL ESPECÍFICA PARA CONTROLE GLICÊMICO Indicação: Pacientes com necessidade de controle glicêmico. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, >41g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,0 a 1,2 Kcal/ml, ≤45%CHO. Osmolaridade <450mOsm/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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FEA63 B (novo)	FÓRMULA ENTERAL HIPERCALÓRICA ESPECÍFICA PARA CONTROLE GLICÊMICO Indicação: Pacientes com necessidade energética aumentadas e de difícil controle glicêmico. Características: Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, >73g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,45 a 2,0 Kcal/ml, ≤45%CHO. Osmolaridade <620mOsm/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.	SISTEMA FECHADO COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO	ML		R\$	R\$
FTNEI 64	FÓRMULA ENTERAL HIPERCALÓRICA PARA PEDIATRIA	SISTEMA	ML		R\$	R\$

(novo)	Indicação: pacientes pediátricos com necessidades calóricas aumentadas; com restrição hídrica ou intolerância ao aumento de volume. Características: Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, isenta de fibras, lactose e glúten, >36g de proteína por litro de fórmula, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml. Osmolaridade ≤ 350mOsm/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.	FECHADO 500ML COM ADAPTADOR INCLUÍDO CASO NECESSÁRIO				
S65 (novo)	SUPLEMENTO ADULTO OLIGOMÉRICO Suplemento alimentar nutricionalmente completo, indicado para adolescentes e adultos, com ou sem sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 Kcal/ml, Com proteínas oligoméricas e teor protéico acima de 18% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
S66 (novo)	SUPLEMENTO NEFROPATIA (TRATAMENTO CONSERVADOR) Suplemento alimentar indicado 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 protéico de 6 a 10% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
S67 (novo)	SUPLEMENTO NEFROPATIA DIALÍTICO Suplemento alimentar indicado 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 protéico de 14 a 20% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
S68 (novo)	SUPLEMENTO IMUNOMODULADOR Suplemento alimentar indicado para situações metabólicas especiais que necessitem de suporte sobre o sistema imunológico e resposta inflamatória, enriquecida com nutrientes imunomoduladores (arginina, nucleotídeos e ácidos graxos ômega-3), isenta de sacarose, lactose e glúten, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 Kcal/ml e teor protéico acima de 20% do valor calórico total.	Embalagem individual - 120 a 250ml	ML		R\$	R\$
FI69 (novo)	FÓRMULA INFANTIL HIPERCALÓRICA Fórmula infantil e de segmento para lactentes, hipercalórica, nutricionalmente completa, com maior concentração de nutrientes, como proteínas, vitaminas e minerais, que as fórmulas infantis de rotina, além de ser suplementada com LCPufas (ARA e DHA)os (GOS/FOS) e nucleotídeos com densidade calórica de 1kcal/ml.	LÍQUIDA	ML		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		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		R\$	R\$
F100	Frasco para Nutrição Enteral de 100mL, de material plástico atóxico transparente, com graduação. Tampa com rosca, rótulo para identificação e dispositivo em alça na base. No produto deverá constar número de lote e prazo de validade. Em todos os casos deverá ser possível o uso do frasco sem problemas para administração da dieta no ambiente hospitalar.		UND		R\$	R\$
F300	Frasco para Nutrição Enteral de 300mL, de material plástico atóxico transparente, com graduação. Tampa com rosca, rótulo para identificação e dispositivo em alça na base. No produto deverá constar número de lote e prazo de validade. Em todos os casos deverá ser possível o uso do frasco sem problemas para administração da dieta no ambiente hospitalar.		UND		R\$	R\$
F500	Frasco para Nutrição Enteral de 500mL, de material plástico atóxico transparente, com graduação. Tampa com rosca, rótulo para identificação e dispositivo em alça na base. No produto deverá constar número de lote e prazo de validade. Em todos os casos deverá ser possível o uso do frasco sem problemas para administração da dieta no ambiente hospitalar.		UND		R\$	R\$
B1	Bombas de Infusão		UND		R\$	R\$
(III) TOTAL GERAL FÓRMULAS, SUPLEMENTOS E OUTROS					R\$	R\$

IV - Valor Total do Contrato

APRESENTAÇÃO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (I+II+III)							
ITEM	VALOR MENSAL UPA Brazlândia	VALOR MENSAL UPA Gama	VALOR MENSAL UPA Paranoá	VALOR MENSAL UPA Planaltina	VALOR MENSAL UPA Riacho Fundo II	VALOR MENSAL UPA Vicente Pires	VALOR TOTAL 12 Meses
DIETAS (I)							
EXTRAS (II)							
FORM + SUP + OUTROS (III)							
TOTAL GLOBAL (I+II+III)							



Documento assinado eletronicamente por **JOELMIR LAÉSIO PESSOA - Matr.0000411-4, Gerente de Apoio Operacional**, em 09/09/2021, às 13:44, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **RAPHAEL GAMA DE REZENDE - Matr.0001008-1, Gerente Geral de Logística de Serviços**, em 09/09/2021, às 14:42, 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?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
verificador= **69583641** código CRC= **53220130**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SMHS - Área Especial - Quadra 101 - Brasília - DF - Bairro asa sul - CEP 70335900 - DF
35508900

04016-00049266/2021-75

Doc. SEI/GDF 69583641

Criado por 00004114, versão 5 por 00004114 em 09/09/2021 13:44:48.