



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL

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

CONTRATO Nº 42364/2020 - SES/DF

CONTRATO
QUE
ENTRE
SI
CELEBRAM
O
DISTRITO
FEDERAL,
POR
INTERMÉDIO
DA
SECRETARIA
DE
ESTADO
DE
SAÚDE,
E
EMPRESA
AGILE
CORP
SERVIÇOS
ESPECIALIZADOS
LTDA,NOS
TERMOS
DO
PADRÃO
Nº
04/2002,
NA
FORMA
ABAIXO.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

1.1. O DISTRITO FEDERAL, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.394.700/0001-08, denominada CONTRATANTE, com sede no SAIN Parque Rural s/nº, Asa Norte, Brasília/DF, CEP 70.770-200, representada neste ato por **OSNEI OKUMOTO** na qualidade de Secretário de Estado da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, conforme Decreto de 17 de setembro de 2020, publicado na Edição nº 178 do DODF, de 18 de setembro de 2020, pg. 13, e a empresa **AGILE CORP SERVIÇOS ESPECIALIZADOS LTDA** perante denominada Contratada, CNPJ nº **00.801.512/0001-57**, com sede à Estrada São Lourenço s/nº - quadra 21 lote 01, Chácara Rio Petrópolis, Duque de Caxias/RJ, CEP. 25243-150, Telefone (21) 3849-4938, e-mail: agilecorp@yahoo.com, neste ato representada por **CARLOS EDUARDO DUARTE DE ALCANTARA**, portador(a) do RG 62659 OABRJ, inscrito(a) no CPF nº 004.280.447-78 na qualidade de representante legal.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO PROCEDIMENTO

2.1. O presente Contrato obedece aos Edital do Pregão Eletrônico nº 314/2015-SES/DF (11560439),(11560443), (11560448), Proposta da empresa (11560448),(50468573), Autorizo da Nota de Empenho (51714570), Nota de Empenho (52052167), e demais disposições constantes nas Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O Contrato tem por objeto o fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada

para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente constituídos e servidores autorizados das Unidades da Rede de Saúde da SES/DF. **(Lote 04).**

3.2. O fornecimento envolve todo o processo de preparação e distribuição, sendo caracterizado pela aquisição de insumos e armazenamento dos mesmos, até a entrega ao destinatário final, considerando o fato da Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia, conforme especificações e quantitativos constantes do Anexo I do Edital e deste Contrato, nos termos do **Edital do Pregão Eletrônico nº 314/2015-SES/DF** (11560439),(11560443), (11560448), Proposta da empresa (11560448),(50468573), Autoriza da Nota de Empenho (51714570), Nota de Empenho (52052167), e demais disposições constantes nas Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002, **que passam a integrar o presente Termo.**

4. CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega do objeto processar-se-á de forma indireta, sob regime de execução de empreitada por preço global, segundo o disposto nos artigos 6º e 10º da Lei nº 8.666/93.

4.2. PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.2.1. A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente a partir do dia 18/12/2020, nos termos da Ação Civil Pública nº 0706834-54.2020.8.07.0018, quando, então, deverá ser feita a transição de mão de obra, instalações, equipamentos e utensílios, de forma a manter a continuidade do serviço.

4.3. DA FISCALIZAÇÃO E ENTREGA DO SERVIÇO

4.3.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por executor interno do ajuste, especialmente designado pelo órgão requisitante, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, além das atribuições contidas nas normas de execução orçamentária e financeira do Distrito Federal.

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

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

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

III - Determinar nova execução dos serviços realizados com falha, erro ou negligência, lavrando termo de ocorrência do evento.

4.3.3. O serviço deverá ser entregue conforme disposto no Anexo I deste edital.

a) Será recebido o serviço:

I – provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 10 (dez) dias da comunicação escrita do contratado;

II – definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93.

b) Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a nota fiscal para efeito de pagamento.

c) O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

4.3.4. Se CONTRATADA deixar de entregar o serviço dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas neste contrato;

4.3.5. A contratante poderá, a seu exclusivo critério, por conveniência administrativa, dispensar o recebimento provisório dos serviços e produtos, nos termos do artigo 74, inciso II, da Lei 8.666/93.

4.4. Locais de execução dos serviços/fornecimentos:

LOCAIS DE EXECUÇÃO
LOTE 4: Hospital Regional de Samambaia (HRSAM), CAPS ad III Samambaia, Unidade de Acolhimento de Samambaia;

5. **CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR**

5.1. O valor total do contrato é de **R\$13.299.724,16 (treze milhões, duzentos e noventa e nove mil setecentos e vinte e quatro reais e dezesseis centavos)** , em procedência ao Orçamento do Distrito Federal para o exercício Bianual, nos termos da correspondente Lei Orçamentária Anual.

PLANILHA DE ESTIMATIVA MENSAL				
REFEIÇÕES NORMAIS LOTE 04				
LOTE 4				
HRSAM		Valor unitário		VI. Total
Desjejum	3.200	R\$	12,1445	R\$ 38.862,4000
Colação	0	R\$	6,0884	R\$ -
Almoço	3.177	R\$	24,8152	R\$ 78.837,8904
Merenda	3.367	R\$	8,2360	R\$ 27.730,6120
Jantar	2.796	R\$	24,8152	R\$ 69.383,2992
Ceia	2.641	R\$	9,2990	R\$ 24.558,6590
Desjejum	18	R\$	9,8681	R\$ 177,6258
Colação	0	R\$	7,6132	R\$ -
Almoço	24	R\$	28,3050	R\$ 679,3200
Merenda	21	R\$	7,8386	R\$ 164,6106
Jantar	18	R\$	28,3050	R\$ 509,4900
Ceia	19	R\$	6,9152	R\$ 131,3888
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE				
Desjejum	106	R\$	11,7258	R\$ 1.242,9348
Colação	0	R\$	8,8373	R\$ -
Almoço	123	R\$	27,8970	R\$ 3.431,3310
Merenda	116	R\$	8,6547	R\$ 1.003,9452
Jantar	118	R\$	27,8970	R\$ 3.291,8460
Ceia	98	R\$	8,6547	R\$ 848,1606
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE				
Desjejum	1.549	R\$	11,8009	R\$ 18.279,5941
Almoço	1.648	R\$	27,1131	R\$ 44.682,3888
Jantar	1.543	R\$	27,1131	R\$ 41.835,5133
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE				
Desjejum	4	R\$	13,9055	R\$ 55,6220
Colação	0	R\$	7,6132	R\$ -
Almoço	3	R\$	27,6822	R\$ 83,0466
Merenda	3	R\$	10,9419	R\$ 32,8257
Jantar	4	R\$	27,6822	R\$ 110,7288
Ceia	4	R\$	9,4279	R\$ 37,7116

REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES E RESIDENTES				
Desjejum	0	R\$	11,3714	R\$ -
Almoço	4.147	R\$	24,8152	R\$ 102.908,6344
Jantar	0	R\$	24,8152	R\$ -
Ceia	3.406	R\$	21,1429	R\$ 72.012,7174
TOTAL DE REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS POR UNIDADE	28.153			R\$ 530.892,2961

PLANILHA DE ESTIMATIVA MENSAL					
REFEIÇÕES TRANSPORTADAS LOTE 04					
LOTE 4					
	CAPS III Samambaia	CAPS ad III Samambaia	Unidade de Acolimento Samambaia	Valor unitário	VI. Total
Desjejum	974	1.011	225	R\$ 12,3700	R\$ 27.337,7000
Colação	0	0	0	R\$ 7,6132	R\$ -
Almoço	468	807	225	R\$ 24,8152	R\$ 37.222,8000
Merenda	1.391	1.200	228	R\$ 10,2976	R\$ 29.028,9344
Jantar	334	786	225	R\$ 24,8152	R\$ 33.376,4440
Ceia	171	421	224	R\$ 10,2976	R\$ 8.402,8416
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE					
Desjejum	0	0	0	R\$ 9,8681	R\$ -
Colação	0	0	0	R\$ 7,6132	R\$ -
Almoço	0	0	0	R\$ 23,6770	R\$ -
Merenda	0	0	0	R\$ 7,8386	R\$ -
Jantar	0	0	0	R\$ 23,6770	R\$ -
Ceia	0	0	0	R\$ 6,9152	R\$ -
8					
Desjejum	0	0	0	R\$ 8,6547	R\$ -
Colação	0	0	0	R\$ 8,8373	R\$ -
Almoço	0	0	0	R\$ 21,0784	R\$ -
Merenda	0	0	0	R\$ 8,6547	R\$ -
Jantar	0	0	0	R\$ 21,0784	R\$ -
Ceia	0	0	0	R\$ 8,6547	R\$ -
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE					
Desjejum	0	0	0	R\$ 10,4694	R\$ -
Almoço	0	0	0	R\$ 24,5146	R\$ -
Jantar	0	0	0	R\$ 24,5146	R\$ -
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE					
Desjejum	0	0	0	R\$ 12,3700	R\$ -

Colação	0	0	0	R\$ 7,6132	R\$ -
Almoço	0	0	0	R\$ 24,8152	R\$ -
Merenda	0	0	0	R\$ 10,9419	R\$ -
Jantar	0	0	0	R\$ 24,8152	R\$ -
Ceia	0	0	0	R\$ 10,2976	R\$ -
REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES e RESIDENTES					
Desjejum			74	R\$ 11,3714	R\$ 841,4836
Almoço	98	231	72	R\$ 24,6864	R\$ 9.899,2464
Jantar			1	R\$ 24,6864	R\$ 24,6864
Ceia	65	174	73	R\$ 21,9590	R\$ 6.851,2080
TOTAL DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS POR UNIDADE	3.501	4.630	1.347		R\$ 152.985,3444

PLANILHA DE ESTIMATIVA MENSAL					
COMPLEMENTOS LOTE 04					
ITEM	ALIMENTO PREPARADO/GENÊRO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE REQUISIÇÃO	LOTE 4	LOTE 4	
				Valor unitário	Valor Total
1	Açúcar cristal	g	300	R\$ 0,0136	R\$ 4,0800
2	Água de coco	ml	11.778	R\$ 0,0322	R\$ 379,2516
3	Amido de milho	g	10	R\$ 0,0322	R\$ 0,3220
4	Azeite de oliva extra virgem	ml	30	R\$ 0,0862	R\$ 2,5860
5	Banana (qualquer variedade)	unidade média	10	R\$ 1,4730	R\$ 14,7300
6	Biscoito água ou água e sal	g	14,5	R\$ 0,1106	R\$ 1,6037
7	Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	211.393	R\$ 0,0316	R\$ 6.680,0188
8	Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)	ml	200	R\$ 0,0539	R\$ 10,7800
9	Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro	ml	24.700	R\$ 0,0110	R\$ 271,7000
10	Coquetel ou Creme de frutas	ml	12.668	R\$ 0,0322	R\$ 407,9096
11	Gelatina dietética preparada	g	525	R\$ 0,0873	R\$ 45,8325
12	Gelatina preparada	g	150	R\$ 0,0828	R\$ 12,4200
13	Leite em pó integral instantâneo	g	1.173	R\$ 0,0800	R\$ 93,8400
14	Leite pasteurizado integral	ml	415.293	R\$ 0,0139	R\$ 5.751,8081
15	Maçã	unidade média	5	R\$ 3,1191	R\$ 15,5955
16	Mamão	g	819	R\$ 0,0192	R\$ 15,7248

17	Manteiga com ou sem sal	g	640	R\$ 0,1176	R\$ 75,2640
18	Melancia à francesa	g	819	R\$ 0,0156	R\$ 12,7764
19	Mingau de farinhas variadas (03% a 35% de farinha), preparado com leite pasteurizado integral ou leite pasteurizado desnatado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou fórmula a base de soja integral em pó ou fórmula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	3.275	R\$ 0,0494	R\$ 161,7850
20	Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo.	g	433	R\$ 0,0768	R\$ 33,2544
21	Pão francês ou doce com ou sem manteiga	porção de 50g	7.093	R\$ 1,6236	R\$ 11.516,1948
22	Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g com manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)	unidade	5	R\$ 7,0947	R\$ 35,4735
23	Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	4.347	R\$ 0,0317	R\$ 137,7999
24	Tangerina	unidade média	5	R\$ 1,4975	R\$ 7,4875
25	Torrada doce ou salgada	g	299	R\$ 0,1342	R\$ 40,1258
Valor Total do Lote 4				R\$	25.728,3639

PLANILHA DE ESTIMATIVA MENSAL					
FÓRMULA ENTERAIS LOTE 04					
CÓDIGO (NOME GERAL)	DESCRIPTIVO	FORMA	LOTE 4	LOTE 4	
FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)				Valor unitário	Valor Total
FTNEA 01	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 protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	PÓ	9.196	R\$ 0,1578	R\$ 1.451,1288
FTNEA 02	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 protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	LÍQUIDA	954.584	R\$ 0,0623	R\$ 59.470,5832
FTNEA 03	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 protéico de 14 a 18 % do valor calórico total.	LÍQUIDA	1.000	R\$ 0,0384	R\$ 38,4000
FTNEA 04	Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, sem adição de arginina, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica de 1,0 a 1,3 kcal/ml na diluição padrão, teor protéico maior ou igual a 20% do valor calórico total.	LÍQUIDA	1.000	R\$ 0,1705	R\$ 170,5000
(Hiperprotéico)					
FTNEA 05	Fórmula enteral oligomérica ou monomérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica maior ou	LÍQUIDA	23.038	R\$ 0,1248	R\$ 2.875,1424
(Semi-elementar)					

	igual a 1,0 kcal/ml, teor protéico de 13 a 20% do valor calórico total.				
FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)					
FEA 06	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 protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	PÓ	1.024	R\$ 0,3768	R\$ 385,8432
(Hepatopatia)					
FEA 07	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 protéica de 18 a 25% do valor calórico total.	PÓ	55.967	R\$ 0,3339	R\$ 18.687,3813
(Imunomoduladora)					
FEA 08	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 protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	PÓ	1.680	R\$ 2,1455	R\$ 3.604,4400
FEA 09	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 protéico de 6 a 10% do valor calórico total.	PÓ	2.194	R\$ 0,2919	R\$ 640,4286
(Nefropatia tratamento					
Conservador)					
FEA 10	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 portéico de 14 a 20% do valor calórico total.	LÍQUIDA	4.265	R\$ 0,1635	R\$ 697,3275
(Nefropatia dialítico)					
FEA 11	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 protéico de 16 a 20% do valor calórico total.	PÓ	1.106	R\$ 0,2771	R\$ 306,4726
(Pneumopatia)					
FEA 12	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 protéico maior ou igual a 18% do valor calórico total.	LÍQUIDA	10.863	R\$ 0,1271	R\$ 1.380,6873
(Úlcera de decúbito)					
FTNEI 13	Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, isenta de glúten e sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml na diluição padrão, teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	PÓ	200	R\$ 0,4903	R\$ 98,0600
(Padrão infantil 0 a 1 ano)					

FTNEI 14	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 protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	PÓ	200	R\$ 0,1729	R\$ 34,5800
(Padrão infantil acima de					
1 ano)					
FTNEI 15	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, à base de peptídeos, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 0,8 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	PÓ	200	R\$ 0,5384	R\$ 107,6800
(semi-elementar 1 a 10 anos)					R\$ -
S 16	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 protéico de 15 a 30% do valor calórico total.	PÓ	822	R\$ 0,2023	R\$ 166,2906
S 17	Suplemento nutricionalmente completo, indicado para pacientes com necessidade de controle glicêmico, sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml e teor protéico de 15 a 30% do valor calórico total.	LÍQUIDO	26.650	R\$ 0,0844	R\$ 2.249,2600
S 18	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 protéico de 14 a 20% do valor calórico total.	LÍQUIDO	4.529	R\$ 0,0964	R\$ 436,5956
S 19	Suplemento alimentar indicado para pacientes portadores de úlceras de decúbito, com 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.	LÍQUIDO	880	R\$ 0,1287	R\$ 113,2560
S 20	Suplemento alimentar indicado para pacientes em tratamento oncológico, com ou sem sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,2 Kcal/ml e teor protéico maior que 20% do valor calórico total.	LÍQUIDO	2.503	R\$ 0,1729	R\$ 432,7687
S 21	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 protéico de 9 a 15% do valor calórico total.	LÍQUIDO	18.061	R\$ 0,1270	R\$ 2.293,7470
MN 22	Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo.	PÓ	310	R\$ 0,5124	R\$ 158,8440
MN 23	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de triglicerídeos de cadeia média acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidante.	LÍQUIDA	131	R\$ 0,4351	R\$ 56,9981

MN 24	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de proteínas intactas.	PÓ	357	R\$ 0,2512	R\$ 89,6784
MN 25	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de maltodextrina, isenta de sabor.	PÓ	100	R\$ 0,1665	R\$ 16,6500
MN 26	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	PÓ	473	R\$ 0,4323	R\$ 204,4779
MN 27	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.	PÓ	2.019	R\$ 0,3956	R\$ 798,7164
MN 28	Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de L-glutamina.	SACHÊ	94	R\$ 1,6113	R\$ 151,4622
MN 29	Suplemento para adultos e crianças maiores de 3 anos composto por microorganismos vivos contendo de 4 a 6 cepas probióticas com no mínimo 10 ⁹ UFC de cada cepa em sachê de até 2 gramas.	SACHÊ	4	R\$ 1,7810	R\$ 7,1240
FÓRMULAS INFANTIS (FI)					
FI 30	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	158	R\$ 0,1921	R\$ 30,3518
(Prematuro)					
FI 31	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	9.445	R\$ 0,0640	R\$ 604,4800
6 meses)					
FI 32	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	100	R\$ 0,0577	R\$ 5,7700
(Fórmula láctea após					
6 meses)					
FI 33	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	525	R\$ 0,1458	R\$ 76,5450
(Fórmula de soja após					
6 meses)					
FI 34	Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	PÓ	4.048	R\$ 0,0762	R\$ 308,4576
(Fórmula para constipação					
de 0 a 6 meses)					
FI 35	Fórmula infantil indicada para lactentes maiores de 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	PÓ	100	R\$ 0,1228	R\$ 12,2800
(Fórmula para constipação					
após 6 meses)					
FI 36	Fórmula infantil para crianças de 0 a 12 meses, isenta de sacarose e glúten, indicada para redução dos episódios de regurgitação.	PÓ	50	R\$ 0,1095	R\$ 5,4750
(Anti-regurgitação)					
FI 37	Fórmula infantil semi-elementar,				

(Semi-elementar	nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, com lactose, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	PÓ	221	R\$ 0,2221	R\$ 49,0841
com lactose)					
FI 38	Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, isenta de sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	PÓ	567	R\$ 0,3843	R\$ 217,8981
(Semi-elementar)					
FI 39	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	100	R\$ 2,1164	R\$ 211,6400
(Elementar)					
FI 40	Fórmula de nutrientes, utilizada para nutrição via oral de recém-nascidos de alto risco, constituindo-se de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, minerais, isenta de sacarose e glúten.	SACHÊ	0	R\$ 2,1987	R\$ -
(Fórmula de nutrientes					
para neonatos)					
FM 41	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	50	R\$ 1,4915	R\$ 74,5750
(Fenilcetonúria de 0					
a 1 ano)					
FM 42	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	50	R\$ 1,4915	R\$ 74,5750
(Fenilcetonúria					
acima de 1 ano)					
FM 43	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	50	R\$ 1,5320	R\$ 76,6000
(Fenilcetonúria adolescentes					
e adultos)					
FM 44	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	50	R\$ 2,8448	R\$ 142,2400
(Acidemia metilmalônica					
ou propiônica 0 a 1 ano)					
FM 45	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	50	R\$ 3,8696	R\$ 193,4800
(Acidemia metilmalônica					
ou propiônica acima					
de 1 ano)					
FM 46	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	50	R\$ 2,5101	R\$ 125,5050
(Tirosinemia 0 a 1 ano)					
FM 47	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,	PÓ	50	R\$ 6,6407	R\$ 332,0350
(Tirosinemia acima					
de 1 ano)					

	minerais e oligoelementos.				
FM 48	Fórmula nutricional para situação metabólica especial, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de leucínose, isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácido, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	50	R\$ 5,1950	R\$ 259,7500
(Leucínose 0 a 1 ano)					
FM 49	Fórmula nutricional para situação metabólica especial, indicada para crianças acima de 1 ano de idade portadores de leucínose, isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácido, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	50	R\$ 5,2671	R\$ 263,3550
((Leucínose acima					
de 1 ano)					
FM 50	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	50	R\$ 4,5376	R\$ 226,8800
(Homocistinúria 0 a 1 ano)					
FM 51	Complemento alimentar, indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de homocistinúria, isento de metionina, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	50	R\$ 4,7751	R\$ 238,7550
(Homocistinúria acima					
de 1 ano)					
FM 52	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	50	R\$ 6,1483	R\$ 307,4150
(Distúrbio do ciclo da ureia					
0 a 1 ano)					
FM 53	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	50	R\$ 6,5772	R\$ 328,8600
(Distúrbio do ciclo da ureia					
acima de 1 ano)					
FM 54	Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de hiperleucinemia, isento de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	50	R\$ 6,1483	R\$ 307,4150
(Hiperleucinemia 0 a 1 ano)					
FM 55	Complemento alimentar, indicado para lactentes acima de 1 ano de idade portadores de hiperleucinemia, isento de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	PÓ	50	R\$ 5,9595	R\$ 297,9750
(Hiperleucinemia acima					
de 1 ano)					
FM 56	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	50	R\$ 6,1483	R\$ 307,4150
(Acidúria Glutárica					
0 a 1 ano)					
FM 57	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	50	R\$ 6,4567	R\$ 322,8350
(Acidúria Glutárica					
acima de 1 ano)					
Valor Total Lote 4				R\$	102.526,1704

PLANILHA DE ESTIMATIVA MENSAL				
EQUIPOS E FRASCOS LOTE 04				
PRODUTO	DESCRIPTIVO	LOTE 4	LOTE 4	
			Valor unitário	Valor Total
Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional	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.	572	R\$ 2,9080	R\$ 1.663,3760
Código: EG01				
Equipo para Bomba de Infusão	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.	200	R\$ 19,3866	R\$ 3.877,3200
Código: EB02				
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100 ml	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.	10.912	R\$ 0,6370	R\$ 6.950,9440
Código: F100				
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300 ml	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.	9.409	R\$ 0,6924	R\$ 6.514,7916
Código: F300				
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500 ml	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.	100	R\$ 0,9416	R\$ 94,1600
Código: F500				
Valor Total Lote 04			R\$	19.100,5916

CONSOLIDADO LOTE 4	
ITEM	VALOR TOTAL
REFEIÇÃO	R\$ 530.892,2961
REFEIÇÃO TRANSPORTADA	R\$ 152.985,3444
COMPLEMENTOS	R\$ 25.728,3639
FORMULAS	R\$ 102.526,1704

EQUIPOS/ FRASCOS	R\$	19.100,5916
VALOR MENSAL	R\$	831.232,7664
VALOR TOTAL	R\$	13.299.724,16

5.2. No preço ofertado estão inclusos todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste contrato.

5.3. O contrato a ser firmado pode ser reajustado a contar da data limite para apresentação da proposta para o PRIMEIRO REAJUSTE, após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

5.4. O critério de repactuação, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

5.5. A variação de preços para efeito de repactuação anual será medida pelo índice IPCA apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

I	Unidade Orçamentária:	23901
II	Programa de Trabalho:	10306620242270001
III	Elemento de Despesa:	339039
IV	Fonte de Recursos:	100000000
V	Valor Inicial	720.422,38
VI	Nota de Empenho:	2020NE09980
VII	Data de Emissão:	04/12/2020
VII	Evento:	400091
VII	Modalidade:	Ordinário

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

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

I – Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em caso de impossibilidade de emissão da CND, apresentar a Certidão Positiva de Débitos com efeito de Negativa (Anexo XI da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 3, de 2.5.2007), observado o disposto no art. 4º do Decreto nº 6.106, de 30.4.2007;

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

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

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

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

VI – prova da regularidade fiscal para com a Fazenda Federal (CND Tributos Federais e Dívida Ativa da União – MF/PGFN/SRF).

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

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

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

7.5. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:

I – Se o valor da multa for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

7.6. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido a contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86, da Lei 8.666/93.

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

7.7.1 Excluem-se das disposições do item 7.7:

- a) - os pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública Federal;
- b) - os pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos;
- c) - os pagamentos a empresas de outros Estados da federação que não mantenham filiais e/ ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito deste ente federado.

7.8 Antes de cada pagamento, deverá ser exigida da contratada a prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa), nos termos da alteração ocorrida no art 27 da Lei 8.666/93, em decorrência da Lei nº 12.440 de 2011.

7.9. O pagamento será realizado de acordo com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do DF, aprovado pelo Decreto nº 32.598/2010;

7.10. Serão pagos os quantitativos de refeições e nutrição enteral/fórmulas infantis efetivamente utilizadas, após somatório dos Mapas de Dietas, Requisições extras e Listagem de Controle do Refeitório;

7.11. Ocorrendo o adimplemento da obrigação ou de sua parcela, a CONTRATADA protocolará na GENTUT as faturas, Relatório de Execução Contratual e Nota fiscal, todos previamente atestados pelos executores. Será objeto de pagamento a ser processado pela Diretoria de Contabilidade e Finanças (DICOF), no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados dos atestos de execução dos serviços e subseqüentes ao mês do serviço prestado, mediante Ordem Bancária creditada em conta corrente indicada pela CONTRATADA;

7.12. Para liquidação da despesa, as documentações presentes no item 11.3 deverão estar acompanhadas de Certidão Negativa de Débito (CND) Seguridade Social/INSS, Certificado de Regularidade do FGTS/CEF, prova de regularidade fiscal para com a Fazenda do DF e Fazenda Federal, bem como prova de Regularidade Trabalhista, nos termos da Lei nº 8.212/91 c/c Decreto nº 612/92 e c/c ordem de Serviço INSS/DAF 83/93. No caso de impossibilidade de emissão de CND poderá ser aceita Certidão Positiva de Débitos com efeito de Negativa;

7.13. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento susinado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte da CONTRATANTE;

7.14. Se, por qualquer motivo, alheio à vontade da CONTRATANTE for paralisada a prestação dos serviços, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento. Qualquer pagamento somente poderá ser efetuado mediante comprovação da quitação das multas porventura existentes junto à CONTRATANTE, sob pena de dedução dos valores correspondentes.

7.15. Qualquer pagamento somente poderá ser efetuado mediante comprovação da quitação das multas porventura existentes junto à CONTRATANTE, sob pena de dedução dos valores correspondentes.

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

7.16.1. Caberá ao Técnico em Nutrição da SES/DF:

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

- a) O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as quantidades das mesmas;
- b) As preparações e/ou produtos distribuídos pelo Lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética

(alimentos destinados a lactentes e crianças, a saber, fórmulas infantis, lácteas e não-lácteas, e fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral – FTNE), deverão ser requisitados no formulário Requisição Extra de Alimentos;

c) Deverão ser solicitados no formulário Requisição Extra de Alimentos: Refeição para paciente admitido após entrega do Mapa de Dietas; Alimentos do Quadro de Alimentos Preparados e Gêneros Alimentícios para Complementos de Refeições especificando a Unidade da Rede de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas; Alimentos para serem ingeridos junto com a medicação; Lanches para Banco de Sangue, Banco de Leite, Grandes Cirurgias; Cancelamento de refeições e/ou alimentos.

d) Caso o paciente esteja impossibilitado de receber a refeição no momento em que esta for distribuída poderão ser requisitadas colação, a merenda e a ceia em Requisição Extra de Alimentos, por componente;

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

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

7.16.2. Caberá ao Nutricionista da SES/DF:

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

7.16.3. À Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética caberá:

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

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

1. À Chefia imediata de cada servidor caberá:

1. Enviar ao Núcleo de Cadastro Funcional e Financeiro ou setor correspondente, a escala de serviço mensal, para que os servidores que tenham direito a refeições sejam incluídos nas listagens diárias do Refeitório;
2. Emitir expediente carimbado e assinado, contendo o nome do servidor, matrícula e setor para autorizar refeição no Refeitório no caso de servidores que estejam dobrando ou trocando escala por necessidade de serviço; a) o expediente mencionado no subitem II deverá ser entregue ao Núcleo de Cadastro Funcional e Financeiro ou setor correspondente, em tempo hábil para que o servidor seja incluído na listagem do Refeitório.

III) A Chefia imediata que autorizar indevidamente refeições ficará com o dever de restituir o valor das mesmas à SES/DF.

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

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. O contrato terá **vigência de 16 (dezesseis) meses**, com início em 18/12/2020 e término em 17/04/2022 podendo ser prorrogado por até mais 12 (doze) meses, de acordo com o inciso II do caput do Art. 57 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e Parecer 590/2020-PGCONS/PGDF, item 31, **persistindo as obrigações decorrentes da garantia**, quando houver, sendo seu extrato publicado no DODF a expensas do Contratante;

9. CLÁUSULA NONA – DAS GARANTIAS

9.1. Para assinatura do presente instrumento, a CONTRATADA prestará garantia contratual no valor de **R\$664.986,21 (seiscentos e sessenta e quatro mil novecentos e oitenta e seis reais e vinte e um centavos)**, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, conforme § 1º do Art. 56, da Lei 8.666/93.

9.2. Toda e qualquer garantia prestada pela CONTRATADA:

- a) somente poderá ser levantada após a extinção do contrato, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente;
- b) poderá, a critério da Administração do Distrito Federal, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou para cobrir o inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;
- c) ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas ou judiciais.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESPONSABILIDADE DO DISTRITO FEDERAL

10.1. São obrigações da SES/DF:

- I - Distrito Federal responderá pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo e de culpa.
- II - Indicar o executor interno do contrato, conforme Art. 67 da Lei 8.666/93 e Dec. 32.598/2010.
- III - Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a contratada.
- IV - Fornecer e colocar à disposição da contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços.
- V - Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no serviço.
- VI - Notificar a contratada, por escrito e com antecedência sobre multas, penalidades quaisquer débitos de sua responsabilidade, bem como fiscalizar a execução do objeto contratado.
- VII - Efetuar o pagamento CONTRATADA mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (executores locais dos contratos designados pela SES/DF e publicado no DODF).
- VIII - Ceder a CONTRATADA mediante Termo de Permissão de Uso, conforme modelo padrão nº18/2002, aprovado pelo Decreto nº23.287/2002, com as devidas adaptações, com cláusula que o vincule a sua vigência com a do futuro contrato de prestação de serviços, para as áreas das Unidades de Saúde objeto deste contrato.
- IX - 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;
- X - Disponibilizar, durante a eventual execução de obras nas dependências destinadas ao refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, área provisória necessária a continuidade da distribuição, armazenamento e fornecimento de alimentação;
- XI - Fornecer energia elétrica, vapor, água e esgoto, mediante o pagamento do percentual de 2% sobre o faturamento mensal, a título de ressarcimento pro rata de tais despesas realizadas pela SES/DF, definido neste instrumento. O ressarcimento será efetuado proporcionalmente com base no valor nominal da fatura apresentada pela contratada;
- XII - Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e fórmulas infantis que serão fornecidas, por meio do setor competente de cada Unidade da Rede de Saúde;
- XIII - Fiscalizar a manutenção efetuada pela CONTRATADA das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes da SES/DF;
- XIV - Glosar o faturamento do fornecimento de gêneros, alimentos, refeições e produtos que não obedeçam às condições estabelecidas ou que não tenham sido solicitados;
- XV - Analisar e fiscalizar, por intermédio da Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos em Saúde cada Hospital, o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela CONTRATADA;
- XVI - Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente;
- XVII - Receber em condições adequadas de uso, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao patrimônio da SES/DF, que tenham sido cedidos CONTRATADA para utilização a título precário;
- XVIII - **Caberá à Gerência de Nutrição (GENUT):**
 - a) Regularizar o fornecimento de refeições, por meio de instrumentos legais, indicando quem têm direito a refeições;
 - b) Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades de Saúde e prestar orientações quando necessário;
 - c) Analisar estatisticamente o consolidado mensal do faturamento das Unidades da Rede de Saúde com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;
 - d) Analisar os relatórios de inspeção de contrato enviados pelas Unidades da Rede de Saúde e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias;
- XIX - **Caberá aos Coordenadores Gerais de Saúde (CGS):**
 - a) Controlar o número, custos e despesas das refeições servidas, conjuntamente com a Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética e a Chefia do Núcleo de Controle e Prestação de Contas da Unidade de Saúde ou Setor Administrativo correspondente e designado pelo Coordenador (Executor do Contrato);
 - b) Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidos e assinados pelo Núcleo de Controle e Prestação de Contas/ Setor Administrativo correspondente e Núcleo de Nutrição e Dietética (Executores do Contrato).
 - c) Caberá aos Núcleos de Nutrição e Dietética (NNDs):

- d) Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições; Fiscalizar diariamente a higienização das áreas, equipamentos, materiais utilizados e higiene pessoal dos funcionários, de acordo com a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;
- e) Conferir junto à CONTRATADA a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes à SES/DF que estarão sendo cedidos;
- f) Fiscalizar a manutenção, efetuada pela CONTRATADA das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;
- g) Inspeccionar os gêneros adquiridos e as previsões de compras elaboradas pela CONTRATADA, podendo recusar aqueles que não sejam de primeira qualidade. Para tanto, os Nutricionistas e os Técnicos em Nutrição da SES/DF terão acesso aos gêneros e previsões de compras da(s) empresa(s) contratada(s), diariamente, bem como ao balanço de consumo mensal da unidade, notas fiscais, e outros;
- h) Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato;
- i) Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) pela CONTRATADA, em conjunto com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde ;
- j) Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que assumir atitudes inconvenientes ao ambiente do trabalho ou atitudes contrárias às cláusulas contratuais;
- k) Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, a qualquer momento, sem que haja prejuízo à SES/DF, caso a CONTRATADA não cumpra as exigências contratuais;
- l) Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do início da distribuição;
- m) Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais, fórmulas infantis e outros gêneros alimentícios que serão fornecidos para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos;
- n) Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Diretor Geral de Saúde e à Gerência de Nutrição;
- o) Emitir relatórios mensais sobre as fiscalizações e controles realizados, documentando e encaminhando para a Gerência de Nutrição quaisquer irregularidades detectadas na supervisão dos fornecimentos executados pela CONTRATADA.
- p) 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 da SES-DF;
- q) Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela(s) empresa(s) contratada(s).
- r) Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidos e assinados pelo Núcleo de Controle e Prestação de Contas/ Setor Administrativo correspondente.
- s) **E demais disposições contidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 314/2015-SES/DF.**

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações da CONTRATADA:

- I - Apresentar ao Distrito Federal
 - i. Até o quinto dia útil do mês subsequente, comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários, resultantes da execução do Contrato;
 - ii. Comprovante de recolhimento dos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais;
 - iii. Por ocasião do pagamento, a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440/2011.
 - iv. Pagar os salários e demais verbas decorrentes da prestação de serviço.
- II - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato convocatório.
- III - Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, decorrentes da prestação dos serviços.
- IV - Responsabilizar-se pelas eventuais despesas para execução do serviço solicitado, quaisquer que sejam os seus valores, e cumprir todas as obrigações constantes do(s) anexo(s) do Edital.
- V - Comprovar, mês a mês, o efetivo recolhimento dos encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento dos empregados destinados para a prestação dos serviços.
- VI - A CONTRATADA ficará obrigada a entregar os materiais e prestar os serviços descritos no Anexo I do Edital no local nela indicado, sem que isso implique em acréscimo nos preços constantes das propostas;

VII - A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial (Lei n.º 8.666/93, art.65, §§ 1º, 2º, II).

VIII - É terminantemente proibida a utilização de mão de obra infantil na execução dos serviços, sendo que o descumprimento deste dispositivo implicará na rescisão imediata do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Distrital nº 5.061, de 8 de março de 2013.

IX - A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma ininterrupta com eficiência, eficácia e prestação, dentro dos padrões exigidos pela SES/DF, obrigando-se especialmente a:

X - Cumprir as obrigações estabelecidas no Ato Convocatório;

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

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

XIII - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;

XIV - Elaborar e executar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), dos setores e fornecimentos executados pela CONTRATADA, 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 da Rede 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;

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

XVI - Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os aos NNDs em um prazo máximo de 60 dias, a partir do início da execução do Contrato;

XVII - 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;

XVIII - 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;

XIX - Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela SES/DF;

XX - Fornecer somente gêneros alimentícios registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

XXI - Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

XXII - Substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela SES/DF;

XXIII - 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;

XXIV - Proceder, quando necessário, o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou pareceres técnicos elaborados pela Gerência de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

XXV - Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coletar contraprova) de todas as refeições, Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis manipuladas, conforme legislações vigentes e pareceres técnicos elaborados pela Gerência de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

XXVI - Prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética em complemento aos de propriedade das Unidades de Saúde, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso. A relação de itens do ANEXO V – Relação de Utensílios e Equipamentos é sugestiva, devendo a(s) empresa(s) contratada(s) avaliar eventuais itens complementares e assumir total responsabilidade pela boa execução do Contrato;

XXVII - Caberá à(s) CONTRATADA arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais citados no item XXVII, pertencentes a todas as áreas relacionadas;

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

XXIX - Os equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF, constante no ANEXO V, que serão colocados à disposição das CONTRATADAS durante a vigência do Contrato, poderão ser vistoriados por ocasião da visita técnica;

XXX - Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;

XXXI - Realizar manutenção (preventiva e corretiva) de equipamentos e utensílios e adequação das áreas físicas, destinados a execução do objeto do Contrato. No caso de alteração de estrutura física, a(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da SES/DF;

XXXII - Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;

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

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

XXXV - Obedecer às especificações dos manuais e/ou normas técnicas elaboradas pela SES/DF e/ou legislação vigente quanto aos equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética;

XXXVI - Fornecer alimentos e refeições a pacientes, acompanhantes e servidores em recipientes de vidro, polipropileno ou louça, talheres em aço inoxidável (adequados aos tipos de preparações), incluindo copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, galheteiros, bandejas, sopeiras, legumeiras, mamadeiras, pratos, xícaras e guardanapos. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidos no Anexo II: Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições e incluída a nutrição enteral deverão ser previamente aprovados pelo NND;

XXXVII - Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis, resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, aos pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, pacientes do Pronto Socorro, Unidade de Terapia Intensiva, queimados, transplantados, pacientes em isolamento, em Quimioterapia, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal), pacientes sob escolta, pacientes psiquiátricos e seus acompanhantes. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidos no Anexo II: Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND;

XXXVIII - Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo palito e guardanapo;

XXXIX - Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

XL - Fornecer refeições acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, em bandejas de alta resistência e durabilidade. Aos pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, pacientes do Pronto Socorro, Unidade de Terapia Intensiva, queimados, transplantados, pacientes em isolamento, em Quimioterapia, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal), pacientes sob escolta, pacientes psiquiátricos e sempre que solicitadas pelo NND, as refeições deverão ser acondicionadas em legumeiras descartáveis, de material resistente, adequados à manutenção de temperatura, com divisão de compartimentos e com o selo da ABNT. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND;

XLI - Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente, bem como copo para o acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES/DF. Para os pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, pacientes de Pronto Socorro, pacientes de Unidades de Transplantados, Unidade de Terapia Intensiva, Queimados, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal) e em quimioterapia, pacientes sob escolta e pacientes psiquiátricos, fornecer 1 litro de água por paciente, em cada período, em recipientes descartáveis com tampa, acompanhados de copos descartáveis, ambos com selo da ABNT;

XLII - 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 da SES/DF;

XLIII - Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;

XLIV - Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do NND;

XLV - Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

XLVI - Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas a CONTRATADA (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética). Durante a execução de obras ou situações excepcionais que impossibilitem a utilização da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúde, a CONTRATADA deverá, sob sua responsabilidade, mediante aprovação e supervisão da SES/DF, dar continuidade ao serviço, mantendo o mesmo padrão de qualidade e cumprindo as legislações vigentes;

XLVII - 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;

XLVIII - Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo NND;

XLIX - Fornecer toalhas de mesa para refeitórios e cobre mancha de tecido (algodão) e/ou jogo americano descartável sobre a toalha, guardanapos de papel e palito.

- L - Fornecer as refeições nos refeitórios pelo sistema self-service com porcionamento do prato principal/opção protéica e da sobremesa, conforme ANEXO II, servida em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;
- LI - Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os porcionamentos do ANEXO II;
- LII - Fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos estabelecidos no ANEXO II;
- LIII - Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;
- LIV - 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;
- LV - Acondicionar o lixo de acordo com as normas da SES/DF, do SLU e da Secretaria do Meio Ambiente, em locais previamente determinados pela SES/DF;
- LVI - 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;
- LVII - 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 da SES/DF para as quais fornecerá o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;
- LVIII - Manter, permanentemente, em cada Unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;
- LIX - Contar com nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pela UAN e UND* e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.
- LX - 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;
- LXI - Oferecer a todo profissional contratado treinamento adequado em sua área de atuação, devendo ser aprovado pelo NND o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;
- LXII - Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes. Para distribuição de refeições para pacientes deverá ser mantida a proporção de 1 copeira para distribuir até 25 refeições;
- LXIII - Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, permanentes e exclusivas, nas áreas internas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturno, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas infantis e nutrição enteral;
- LXIV - Manter copeiras nas áreas externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, diariamente e em todos os turnos, para higienização e distribuição de fórmulas infantis e de nutrição enteral;
- *Unidade de Nutrição e Dietética (UND): unidade que seleciona, adquire, armazena e distribui insumos, produtos e Nutrição Enteral (NE) industrializada ou não, produz bens e presta serviços, possuindo instalações e equipamentos específicos para a preparação da NE, atendendo às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral-BPPNE.

LXV - Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais e fórmulas infantis. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da contratada responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;

LXVI - 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;

LXVII - Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item “Vestuário”, constante do Manual de Boas Práticas para Nutrição Enteral e para Lactário da SES/DF;

LXVIII - 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;

LXIX - Manter os empregados identificados e uniformizados quando em trabalho; devendo substituir imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES/DF;

LXX - Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guias de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela SES/DF;

LXXI - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à SES/DF 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;

LXXII - Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES/DF;

LXXIII - Apresentar para aprovação a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética da Unidade da Rede Hospitalar, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho, com antecedência mínima de cinco dias da prestação do serviço;

LXXIV - Permitir à SES/DF, por intermédio dos executores operacionais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;

LXXV - Apresentar aos executores do Contrato, relatório técnico mensal das atividades (auditoria, custos, análise microbiológica, treinamento pessoal e outros que se fizerem necessários) realizado nas Unidades da Rede de Saúde;

LXXVI - Comunicar imediatamente ao Núcleo de Nutrição e Dietética, por escrito, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas;

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

LXXVIII - Cumprir a legislação vigente e as normas, manuais e rotinas de Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE) elaboradas pela SES/DF, respeitando as atribuições e responsabilidades específicas da(s) empresa(s) contratada(s);

LXXIX - Fornecer frascos descartáveis apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;

LXXX - 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 Gerência de Nutrição;

LXXXI - 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 da SES-DF. Os insumos utilizados para coleta das amostras analisadas serão custeados pela contratada, não havendo nenhum custo para a contratante;

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

LXXXIII - Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal, juntamente com nutricionista da SES-DF membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética de cada Unidade da Rede Hospitalar, sendo obrigatória a elaboração de relatório de visita baseado em check-list elaborado pela GENUT, o qual deverá ser entregue aos NNDs;

LXXXIV - Apresentar, rotineiramente aos NNDs e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da SES/DF, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes;

LXXXV - Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos do ANEXO II, 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 GENUT;

LXXXVI - Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre com no mínimo 60 dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelos NNDs, podendo estes alterar o prazo mínimo de antecedência, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 45 dias corridos após a assinatura do contrato;

LXXXVII

- Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelos NNDs. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada aos NNDs das Unidades de Saúde com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação da mesma;

LXXXVIII

- Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de quatro (04) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues aos NNDs com no mínimo 45 dias de antecedência;

LXXXIX - Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas aos NNDs após aprovação pelos NNDs;

XC - Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações;

XCI - 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 pelos NNDs;

XCII - Possibilitar aos servidores a substituição do prato principal por ovo ou omelete;

XCIII - Disponibilizar opções protéicas para o cardápio do refeitório, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina; quando for

constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada com molho ou proteína de soja texturizada;

XCIV - Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição dos NNDs, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas; Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas dos NNDs, com limite de 3 (três) substituições por paciente por dia;

XCV - Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelos NNDs 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;

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

XCVII - Fornecer, no caso das Unidades já informatizadas, a impressão dos mapas de solicitação de dietas, requisições extras, esquemas de dietas, mapas de setores para o fornecimento de lanches dos setores fechados e etiquetas de identificação de legumeiras, rótulos de fórmulas enterais e água, fórmulas infantis e complementação por via oral;

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

XCIX - Disponibilizar caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários. Realizar e registrar o controle de temperatura de todos os alimentos transportados (na saída e na chegada) em legumeira teste;

C - Manter, durante toda vigência do contrato, preposto, aceito pela Administração, para representá-la sempre que for necessário.

CI - É expressamente vedado à(s) empresa(s) contratada(s):

CII - Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da SES/DF que não para as finalidades previstas no Contrato;

CIII - Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da SES/DF;

CIV - Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da SES/DF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;

CV - É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste Contrato;

CVI - Nos termos da Lei Distrital nº 5.448/2015, fica proibido o uso ou emprego de conteúdo discriminatório, podendo sua utilização ensejar a rescisão do Contrato e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, que:

- Incentive a violência;
- Seja discriminatório contra a mulher, assim entendidos quaisquer conteúdos que diminuam, mesmo que de forma indireta, metafórica ou por analogias, a capacidade laborava, intelectual ou qualquer outra esfera de vida da mulher;
- Incentive a violência contra a mulher, seja por apologia a quaisquer atos de violência doméstica tipificadas pela Lei Maria da Penha, ou ainda violência sexuais, institucionais, ou qualquer violência fundada na condição de mulher;
- Exponha a mulher a constrangimento ou incentive ou explore o corpo da mulher de forma objetificada;
- Seja homofóbico, racista e sexista;
- Incentive a violência contra as mulheres de povos e comunidades tradicionais, negras, indígenas, ciganas, quilombos, transexuais, travestis e transgênero; por orientação sexual e de gênero e por crença;
- Represente qualquer tipo de discriminação, especialmente voltados contra minorias em condições de vulnerabilidade.

CVI. Fica estabelecida a obrigatoriedade de implementação do Programa de Integridade em todas as empresas que celebrem contrato, consórcio, convênio, concessão ou parceria público-privada com a Administração Pública do Distrito Federal, em todas as esferas de Poder, cujos limites de valor sejam iguais ou superiores aos da licitação na modalidade tomada de preço, estimados entre R\$ 80.000,00 e R\$ 650.000,00, ainda que na forma de pregão eletrônico, e o prazo do contrato seja igual ou superior a 180 dias.

CVII. Nos termos do Decreto Nº 32.751 é vedado o nepotismo no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal.

CVIII. nos termos da **LEI Nº 4.770, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2012**, os órgãos e as entidades da administração direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal devem adotar, nas licitações ou nas contratações diretas, critérios de sustentabilidade ambiental.

CIX. E demais disposições contidas no **Edital do Pregão Eletrônico nº 314/2015-SES/DF**.

12.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 65 da Lei nº. 8.666/93, vedada à modificação do objeto.

12.2. A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, prevista neste Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

12.3 A variação de preços para efeito de reajuste anual será medida pelo índice IPCA apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. Nos casos de atrasos injustificados ou inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos com a Administração aplicar-se-ão as sanções administrativas estabelecidas no Decreto nº 26.851 de 30 de maio de 2006 e alterações previstas no Decreto nº 35.831 de 19 de setembro de 2014, que regulamenta a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nos 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 17 de julho de 2002.

13.2. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

13.3. Se a CONTRATADA não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estará sujeita às seguintes sanções em conformidade com o Decreto nº 26.851, de 30/05/2006, publicado no DODF nº 103, de 31/05/2006, pg. 05/07, alterado pelos Decretos nºs 26.993/2006, de 12/07/2006, 27.069/2006, de 14/08/2006 e Decreto nº 35.831/2014:

I - advertência;

II - multa; e

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal, por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

- a. para a licitante e/ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e a licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

13.4. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.5. Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte (Art. 6º do Decreto Distrital nº 39.103/2018):

13.5.1 – Ao órgão gerenciador, ao órgão participante e ao órgão não participante caberá aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações cometidas no procedimento licitatório e na ata de registro de preços (Inciso IX, do art. 6º do Decreto Distrital nº 39.103/2018).

13.6. Da Advertência

13.6.1 - A advertência é o aviso por escrito, emitido quando o licitante e/ou contratada descumprir qualquer obrigação, e será expedido:

I - pela SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório; e

II - pelo ordenador de despesas do órgão contratante se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o

contrato.

13.7. Da Multa

13.7.1 - A multa é a sanção pecuniária que será imposta à contratada, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

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

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

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I e II deste subitem;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/ nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

V- até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

13.7.2 - A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666/93, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato;

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à contratada; e

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

13.7.3 – Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

13.7.4 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

13.7.5 - Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a 5 (cinco) dias; e

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança.

13.7.6 - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, e observado o princípio da proporcionalidade.

13.7.7 - Decorridos 30 (trinta) dias de atraso, a nota de empenho e/ou contrato deverão ser cancelados e/ou rescindidos, exceto se houver justificado interesse da unidade contratante em admitir atraso superior a 30 (trinta) dias, que será penalizado na forma do inciso II do subitem 9.3.1.

13.7.8 - A sanção pecuniária prevista no inciso IV do subitem 13.6.1 não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejem penalidades.

13.8. Da Suspensão

13.8.1 - A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitação e de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência de licitação na modalidade pregão, ainda suspende o registro cadastral da licitante e/ou contratada no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005, e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de acordo com os prazos a seguir:

I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pela SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, a licitante e/ou contratada permanecer inadimplente;

II - por até 90 (noventa) dias, quando a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no edital, os documentos e anexos exigidos, quer por via fax ou internet, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

III - por até 12 (doze) meses, quando a licitante, na modalidade pregão, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, ensejar o retardamento na execução do seu objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato; e

IV - por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a licitante:

a) apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações, objetivando obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;

- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e
- c) receber qualquer das multas previstas no subitem anterior e não efetuar o pagamento;

13.8.2. São competentes para aplicar a penalidade de suspensão:

I - a SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório; e

II - o ordenador de despesas do órgão contratante, se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

13.8.3. A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal.

13.8.4. O prazo previsto no inciso IV poderá ser aumentado para até 05 (cinco) anos, quando as condutas ali previstas forem praticadas no âmbito dos procedimentos derivados dos pregões.

13.9. Da Declaração de Inidoneidade

13.9.1 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado ou autoridade equivalente do órgão de origem, à vista dos motivos informados na instrução processual.

13.9.2 - A declaração de inidoneidade prevista neste item 13.9 permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

13.9.3 - A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.10. Das Demais Penalidades

13.10.1 - As licitantes que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção no registro no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, administrado pela CENTRAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

I - suspensão temporária do certificado de registro cadastral ou da obtenção do registro, por até 24 (vinte e quatro) meses, dependendo da natureza e da gravidade dos fatos; e

II - declaração de inidoneidade, nos termos do subitem 13.8;

III - aplicam-se a este subitem as disposições do subitem 13.7.3 e 13.7.4.

13.10.2. As sanções previstas nos subitens 8.4 e 8.5 poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nos 8.666, de 1993 ou 10.520, de 2002:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação; e

III - demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

13.11. Do Direito de Defesa

13.11.1 - É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da respectiva notificação.

13.11.2 - O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

13.11.3 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Capítulo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;

13.11.4 - Assegurado o direito à defesa prévia e ao contraditório, e após o esgotamento da fase recursal, a aplicação da sanção será formalizada por despacho motivado, cujo extrato deverá ser publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, devendo constar:

I - a origem e o número do processo em que foi proferido o despacho;

II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;

III - o fundamento legal da sanção aplicada; e

IV - o nome ou a razão social do punido, com o número de sua inscrição no Cadastro da Receita Federal.

13.11.5 - Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, a autoridade competente para aplicação da sanção providenciará a sua imediata divulgação no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, e aos demais sistemas eletrônicos de contratação mantidos por órgãos ou entidades da Administração Pública do Distrito Federal.

13.11.6 - Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos subitens 13.2 e 13.3 deste capítulo de penalidades, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.12. Do Assentamento em Registros

13.12.1 Toda sanção aplicada será anotada no histórico cadastral da empresa.

13.12.2 As penalidades terão seus registros cancelados após o decurso do prazo do ato que as aplicou.

13.13. Da Sujeição a Perdas e Danos

13.13.1 Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas pelo Decreto nº 26.851/06 e suas alterações, previstas neste edital, a licitante e/ou contratada ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração pelo descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

13.14. Disposições Complementares

8.11.1- As sanções previstas nos subitens 13.6, 13.7 do presente capítulo serão aplicadas pelo ordenador de despesas do contratante.

8.11.2 – Os prazos referidos neste capítulo só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade.

13. E demais disposições contidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 314/2015-SES/DF.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO AMIGAVEL

14.1 O Contrato poderá ser dissolvido de comum acordo, reduzida a termo no processo de licitação, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do Contrato, desde que haja da Administração Contratante.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

15.1. O Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Edital, observado o disposto no art. 78 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se a Contratada às consequências determinadas pelo art. 80 desse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

15.2. É terminantemente proibida a utilização de mão-de-obra infantil na execução dos serviços, sendo que o descumprimento deste dispositivo implicará na rescisão imediata do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Distrital n 5.061, de 8 de março de 2013.15.2.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS DÉBITOS PARA COM A FAZENDA PÚBLICA

16.1. Os débitos da Contratada para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podem do, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO EXECUTOR

17.1. O Distrito Federal, por meio da Secretaria de Estado de Saúde, designará um Executor para o Contrato, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

17.2. O Distrito Federal, por meio das Regionais de Saúde da Secretaria de Estado de Saúde em conjunto com a Gerência de Nutrição/SAS, designará Executores para o Contrato, que desempenharão as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil;

13.4. Além de suas atribuições regimentais competem aos executores: supervisionar, fiscalizar e acompanhar a execução do presente Contrato; realizar os controles de custo e estatístico, apresentando relatórios mensais à GENUT; bem como apresentar relatórios à GENUT no decorrer da execução quando constatar irregularidade ou ao término do Contrato;

18.1. A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, após o que deverá ser providenciado o registro do instrumento na Secretaria de Estado de Saúde do Distrito federal, em conformidade com o art. 60 da Lei nº 8666/93.

19.3. nos termos do do Decreto nº 39.860/2019 é proibida a participação de agentes públicos, direta ou indiretamente, em licitação, contratação ou execução de obra ou serviço, e do fornecimento de bens à administração do DF

1. ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MÉDIO MENSAL DE REFEIÇÕES

LOTE 4	
Hospital Regional de Samambaia (HRSAM)	28.153
CAPS III Samambaia	3.501
CAPS ad III Samambaia	4.630
Unidade de Acolhimento (UA) de Samambaia	1.347
TOTAL	41.416

Quadro 2. Estimativa de fornecimento médio mensal de refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores da SES/DF conforme o tipo de dieta nas Unidades da Rede Hospitalar que possuem Unidade de Alimentação e Nutrição e não precisam transportar refeições.

[illegible]

Merenda	3.367												
Jantar	2.796												
Ceia	2.641												
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE													
Desjejum	18												
Colação	0												
Almoço	24												
Merenda	21												
Jantar	18												
Ceia	19												
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE													
Desjejum	106												
Colação	0												
Almoço	123												
Merenda	116												
Jantar	118												
Ceia	98												
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE													
Desjejum	1.549												
Almoço	1.648												
Jantar	1.543												
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE													
Desjejum	4												
Colação	0												
Almoço	3												
Merenda	3												
Jantar	4												
Ceia	4												
REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES E RESIDENTES													
Desjejum	0												
Almoço	4.147												
Jantar	0												
Ceia	3.406												
TOTAL DE REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS POR UNIDADE	28.153												
TOTAL DE REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS POR LOTE	28.153												

Quadro 3. Estimativa de fornecimento médio mensal de refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores da SES/DF conforme o tipo de dieta nas Unidades que necessitam de refeições

transportadas.

								LOTE 4					
								CAPS Samambaia	III Samambaia	CAPS ad III Samambaia	UA Samambaia		
DIETA FRACIONADA NORMAL PARA PACIENTE													
Desjejum								974	1.011	225			
Colação								0	0	0			
Almoço								468	807	225			
Merenda								1.391	1.200	228			
Jantar								334	786	225			
Ceia								171	421	224			
DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE													
Desjejum								0	0	0			
Colação								0	0	0			
Almoço								0	0	0			
Merenda								0	0	0			
Jantar								0	0	0			
Ceia								0	0	0			
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE													
Desjejum								0	0	0			
Colação								0	0	0			
Almoço								0	0	0			
Merenda								0	0	0			
Jantar								0	0	0			
Ceia								0	0	0			
DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE													
Desjejum								0	0	0			
Almoço								0	0	0			
Jantar								0	0	0			
DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE													
Desjejum								0	0	0			
Colação								0	0	0			
Almoço								0	0	0			
Merenda								0	0	0			
Jantar								0	0	0			
Ceia								0	0	0			
REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES e RESIDENTES													
Desjejum										74			
Almoço								98	231	72			

Jantar									1			
Ceia							65	174	73			
TOTAL DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS POR UNIDADE							3.501	4.630	1.347			

ANEXO II - b

1. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS.

1.1. DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede Hospitalar da SES/DF.

DESJEJUM

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

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
◦ Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200 ml
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)	200g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU sobremesas	1 porção
Suco	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

1.2. DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede Hospitalar da SES/DF.

DESJEJUM

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

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão OU	60g

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, biscoito e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 Porção

1.3. DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE

Dieta de consistência líquida, com ou sem alteração de composição química, composta de seis refeições para os pacientes internados da Rede Hospitalar da SES/DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite (de qualquer um dos tipos descritos na leite e preparações lácteas) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café OU Chá de ervas ou frutas em infusão	200 ml
Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)	1 porção DIETA LÍQUIDA
Creme de frutas OU Coquetel de frutas	200g 300 ml

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 leguminosa, com massa ou cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	500 ml
Azeite de oliva extra virgem	10 ml
Creme de frutas OU Sobremesas	200g 1 porção DIETA LÍQUIDA
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações com leite OU Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para a faixa etária do paciente, adicionado ou não de sacarose, com a presença de todos os macronutrientes em sua composição.	1 porção dieta líquida 200 ml com 40g de suplemento
Sucos OU Creme de frutas OU Coquetel de frutas	1 porção dieta líquida 200g 300ml

1.4. DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta sem alteração de consistência e com alteração de composição química, composta de três refeições, indicada para os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes 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 com o paciente na Unidade da Rede Hospitalar 24 horas/dia.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas Quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela OU Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	200 ml 150 ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 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	1porção

1.5.DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta por seis refeições para acompanhantes gestantes ou que estejam amamentando ou portadores de Diabetes Mellitus e que permaneçam com o paciente na Unidade da Rede Hospitalar da SES/DF, 24 horas/dia.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200 ml
NU.	
Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	150 ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal)	10g
NU.	
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 OU Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	100g 200 ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU suco OU FRUTAS e substitutos	1 porção
Pães, biscoitos e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1porção

1.6. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR

Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos servidores quando em regime de plantão de 12 horas nas Unidades da Rede Hospitalar.

ALMOÇO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte)	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção

Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e Substitutos OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e/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%)	200 ml
Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de:	1 unidade
Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete	50g
BNM.	
Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves	80g
NU.	
Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota OU Queijo minas, muçarela ou ricota OU	
Salsicha de frango ou suína	40g
COM ou SEM	
Manteiga OU creme vegetal	1 unidade ou 50g
COM ou SEM	10g
Salada de hortaliças A e B	
OU	50g
Pizza	
OU	1 unidade brotinho ou 200g
Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU Macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa, ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondelli, recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	200 g
Bebidas quentes	1 porção

Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU sucos	1 porção

1.7.REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA RESIDENTE

Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos residentes médicos e não-médicos nas Unidades da Rede Hospitalar, composta por 4 refeições.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200 ml
NU.	
Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	150 ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10g
Frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte)	100g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO

Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte)	100g
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200 ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	200g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e/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%)	200 ml
Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de: Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete	1 unidade 50g
BNM. Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves	80g
NU. Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota	40g
OU Queijo minas, muçarela ou ricota	40g
OU Salsicha de frango ou suína	1 unidade ou 50g
COM ou SEM Manteiga OU creme vegetal	10g
COM ou SEM Salada de hortaliças A e B	50g
NU. Pizza	1 unidade brotinho ou 200g
OU	

Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa, ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondelli, recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	200 g
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU sucos	1 porção

Com o intuito de facilitar o entendimento, os elementos constitutivos foram distribuídos nos quadros de “equivalentes” abaixo.

Quadro 4. Bebidas quentes.

BEBIDAS QUENTES	
BEBIDA	PORÇÃO
Café em infusão (pó 8%)	100 ml
Chá de ervas ou frutas em infusão	200 ml

Quadro 5. Leite e preparações lácteas.

LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS		
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200 ml	200 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	200 ml	200 ml
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	180g ou 1 unidade	180g ou 1 unidade

de cabra OU leite reduzido ou sem lactose		
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

Quadro 6. Pães e substitutos.

PÃES E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca	50g
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	35g ou 8 unidades
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta	40g (ou 5 unidades)
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)
Pão de queijo OU Biscoito de queijo	80g ou 4 unidades médias
Beiju	70g
Cuscuz	130g
Bolos variados	70g
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	50g
Arroz doce ou canjica preparadas com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200 ml
Granola	40g

Quadro 7. Manteiga e substitutos.

MANTEIGA E SUBSTITUTOS	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Manteiga (com ou sem sal)	10g
Creme vegetal (com ou sem sal)	10g
Mel de abelha	15g
Geléia comum ou dietética de sabores variados	15g

Quadro 8. Frutas e substitutos.

FRUTAS E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra	130g ou 1 unidade média
Banana	90g ou 1 unidade média
Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango OU uva OU melancia à francesa	130g
Melancia com casca e semente	300g ou 1 fatia média

Salada de frutas	200g
Creme de frutas	200g
Coquetel de frutas	200 ml

Quadro 9. Sucos.

SUCOS		
BEBIDA	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200 ml	300 ml
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200 ml	300 ml
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200 ml	300 ml
Água de coco	200 ml	300 ml

Quadro 10. Carnes.

CARNES		
CARNE	PORÇÃO	PORÇÃO PEDIATRIA
Bovina com osso	300g	-
Bovina sem osso	150g	75g
Ave com osso	220g	110g
Ave sem osso	150g	75g
Peixe filé	150g	75g
Peixe em posta	200g	-
Visceras	150g	75 g
Carne suína com osso	300g	-
Carne suína sem osso	150g	-

Quadro 11. Guarnições.

GUARNIÇÕES		
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PEDIATRIA
Hortaliças A, B e/ou C refogadas OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês	100g	60g
Tortas	150g	90g
Massas	100g	60g
Pirão	150g	80g
Farofas	60g	40g

Polenta	100g	60g
---------	------	-----

Quadro 12. Sobremesas.

SOBREMESAS			
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO PEDIATRIA
Doces industrializados (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Doces caseiros (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Tortas doces	90 g	-	-
Pudins	100 g	-	-
Doces folhados	90 g	-	-
Gelatina dietética ou não	100 g	100 g	60 g
Sagu COM ou SEM creme	100 g	-	60 g
Geleia caseira dietética ou não	-	100 g	-
Geleia de mocotó dietética ou não	-	100 g	60. g

Quadro 13. Lista de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições.

Tendo em vista as diferentes necessidades energético-protéicas de cada indivíduo, a possibilidade de admissão de pacientes em horários diferentes dos horários de refeições, necessidade de solicitações extras de gêneros alimentícios fora dos horários de refeições por retorno de pacientes de exames, dentre outros, faz-se necessária a inserção de lista de “Alimentos Preparados Para Complementos de Refeições”.

Isso se justifica também devido a possibilidade de preparação (no lactário) de mamadeiras com leites que não compõem a relação de fórmulas infantis, bem como a preparação de mingau para envase em mamadeira.

Além disso, a lista de “Alimentos Preparados Para Complementos de Refeições” também possibilita a requisição dos itens específicos que compõem as dietas líquida de prova e a dieta líquida mínima em resíduos, que são montadas a critério do profissional Nutricionista.

O item amido de milho é necessário visto que é amplamente utilizado no tratamento de crianças com glicogenoses.

Ressaltamos que os lanches fornecidos para os doadores de sangue, doadoras de leite materno e servidores que trabalham em áreas fechadas estão computados na estimativa do Quadro 13, visto que os mesmos serão requisitados por meio desta lista, tal como descrito nos itens 26 e 31 das “DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS AOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS E À LISTA DE ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS OU SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÕES.”

ITEM	ALIMENTO PREPARADO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE REQUISIÇÃO	LOTE 4
1	Açúcar cristal	g	300
2	Água de coco	ml	12.635

3	Amido de milho	g	10
4	Azeite de oliva extra virgem	ml	30
5	Banana (qualquer variedade)	unidade média	10
6	Biscoito água ou água e sal	g	50
7	Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	211.700
8	Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)	ml	200
9	Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro	ml	26.000
10	Coquetel ou Creme de frutas	ml	12.668
11	Gelatina dietética preparada	g	525
12	Gelatina preparada	g	150
13	Leite em pó integral instantâneo	g	1.240
14	Leite pasteurizado integral	ml	416.250
15	Maçã	unidade média	5
16	Mamão	g	819
17	Manteiga com ou sem sal	g	640
18	Melancia à francesa	g	819
19	Mingau de farinhas variadas (03% a 35% de farinha), preparado com leite pasteurizado integral ou leite pasteurizado desnatado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou fórmula a base de soja integral em pó ou fórmula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	4.675
20	Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo.		500
21	Pão francês ou doce com ou sem manteiga	porção de 50g	7.093
22	Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g com manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)	unidade	5
23	Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	4.830
24	Tangerina	unidade média	5
25	Torrada doce ou salgada	g	299

Quadro 14. Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes	31
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	16
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moidas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	06
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 rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	42
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	20

Quadro 15. Incidência para os principais itens do cardápio do almoço dos refeitórios dos servidores.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes	31

Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	14
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes móidas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	04
Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/Empanado	20
Carne de peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Visceras	Fígado	Grelhado/Cozido	02
Carne suína	Lombo/Pernil/Bisteca	Assado/Grelhado	04
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	02
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	62
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	30

Quadro 16. Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar dos refeitórios dos residentes.

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes	31
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	14
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes móidas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	04

Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/Empanado	20
Carne de peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Visceras	Fígado	Grelhado/Cozido	02
Carne suína	Lombo/Pernil/Bisteca	Assado/Grelhado	04
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	02
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
Arroz	Branco / integral	Cozido	56
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Feijão	Carioca	Cozido	42
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas	62
	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	30

2.DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS AOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS E À LISTA DE ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS OU SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÕES.

1. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer dieta especial individualizada, mediante **esquema dietético** prescrito pelo Nutricionista da SES/DF a qualquer paciente internado nas Unidades de saúde.

1.1. Serão considerados esquemas dietéticos tanto os esquemas padronizados pelos Núcleos de Nutrição e Dietética quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista.

1.2. O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:

- a. Esquemas com menos de 1.500 Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTES;
- b. Esquemas com mais de 1.500 Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA NORMAL PARA PACIENTES.

2. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas dos NNDs, dietas ou complementos alimentares específicos para preparo de exames, obedecendo às rotinas dos Núcleos de Nutrição e Dietética das Unidades da Rede de Saúde.

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

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

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

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

7. Os pães especiais deverão ser preparados para atender necessidades especiais dos pacientes, tais como: pão com redução de sódio para os pacientes com dieta hipossódica prescrita; pão sem açúcar e pão sem açúcar com acréscimo de fibras para os pacientes diabéticos e pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal.

8. Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante.

9. 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.

10. Define-se como coquetel de frutas a bebida preparada com água e frutas (duas ou mais), em consistência mais espessa que a de um suco comum.

11. Define-se como creme de frutas a bebida preparada com ou sem água (em pequena quantidade) e uma ou mais frutas, em consistência semelhante à “papa”.

12. Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea.

13. O açúcar utilizado pela(s) empresa(s) contratada(s) para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal.

14. 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).

15. 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.

16. Nas preparações feijoada, galinhada ou cozido/ensopado deverão ser servidas 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.

17. As preparações lasanha e “fritada” (de peixe ou de frango) deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.

18. Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.

19. Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer uma opção de fruta.

20. Fica proibida toda e qualquer requisição de refeições ou gêneros alimentícios que não constarem em cardápios e ANEXOS do contrato.

21. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Nutrição e Dietética.

22. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

a. Mingau (200 ml):

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

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

FARINHA	% DE FARINHA	% DE AÇÚCAR	
Aveia	3	3	
Farinha láctea (VER nome)	5	-	
Neston®	5	3	

23. Caberá à(s) empresa(s) contratada(s) fornecer dieta individualizada para o servidor no

24. Bebidas que totalizem 200 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis com tampa, com selo da ABNT de 300 ml.
25. Bebidas que totalizem 300 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis com tampa, com selo da ABNT de 500 ml.

23. Os lanches dos servidores das áreas citadas no item 26 deverão ser servido pela (s) empresa(s) contratada(s), nos horários determinados no “Quadro 19. Horários de fornecimento de refeições” do Anexo III.
24. O lanche dos setores fechados deverá ser fornecido em material descartável com selo da ABNT.
25. O fornecimento dos lanches das áreas fechadas se dará mediante a apresentação de lista confeccionada, conforme escala de serviço de cada setor, pelo Núcleo de Controle e Prestação de Contas ou setor correspondente de cada Unidade da Rede Hospitalar.
26. Quando for necessário o fornecimento de lanche e/ou refeição para Áreas Externas às unidades de saúde, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) servi-los em material descartável com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico.
27. Aos doadores de sangue e às doadoras de leite materno, em dias de coleta de sangue e ordenha de leite, quando houver solicitação, será servido 01 (um) lanche composto de: 1 sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g manteiga + 40g de queijo minas ou muçarela), 400 ml de suco de frutas, 1 banana e 35g de biscoito água ou água e sal. Tais itens deverão ser requisitados da lista **“ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS DE REFEIÇÕES”**.
28. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer opção diária de molho para a salada no refeitório, com identificação e lista dos ingredientes, não podendo este ser industrializado.
29. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar no refeitório garrafas de azeite extra virgem (em sua embalagem original) e sachês de sal (5g), açúcar (5g) e adoçante (5g).
30. Os itens da lista **“ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS DE REFEIÇÕES”** deverão ser requisitados utilizando-se o código “CP” seguido do número do item solicitado, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, ml ou unidade).

CÓDIGO (NOME GERAL)	DESCRIPTIVO	FORMA	LOTE 4						
FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)									
FTNEA 01 (Padrão adulto) Código BR: 244036	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 protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	PÓ	9.196						
FTNEA 02 (Padrão adulto com fibras) Código BR: 270157	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 protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	LÍQUIDA	1.030.064						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Equipo para Bomba de Infusão Código: EB02 Código BR: 386007	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.				200								
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100 ml Código: F100 Código BR: 395529	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.				12.000								
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300 ml Código: F300 Código BR: 395537	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.				10.000								
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500 ml Código: F500 Código BR: 395527	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				100								

1. É facultado à(s) empresa(s) realizar(em) visitas técnicas para verificar condições do local onde o serviço será realizado e para ajudar na identificação do quantitativo de pessoal e insumos necessários à execução contratual.
2. As Unidades HRGu, HSVP, bem como todas as UPAS CAPS, Unidade de Acolhimento e Centros de Saúde não dispõem de Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo as refeições ser produzidas em outra Unidade da Rede Hospitalar e transportadas até o local.
3. As instalações próprias da contratada deverão ser utilizadas somente em casos excepcionais, como durante a execução de obras ou situações em que as dependências destinadas à empresa contratada estejam com uso impossibilitado.
4. A vistoria nas Unidades de Saúde poderá ser realizada até 1 (um dia) antes da data da abertura da licitação e deverá ser marcada previamente em cada Unidade de Saúde.
5. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o licitante vencedor não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas. Nesse caso, o proponente interessado em participar da licitação que não fizer a vistoria, deverá declarar que se abstém de realizá-la, assumindo completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes do desconhecimento da realidade da SES/DF, em razão de sua não realização.
6. A Gerência de Nutrição/SAS encontra-se disponível para quaisquer esclarecimentos de dúvidas e/ou solução de dificuldades no agendamento das visitas nas unidades nos telefones: (61)3348-6267 e (61)3348-6200.

Quadro 21. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos.

[illegible]

Pratos de sobremesa				224										
Rechaud completo				9										
Saladeiras tamanhos diversos				15										
Saleiro				5										
Tabua altileno tamanhos diversos				11										
Xicaras de café				65										
Xicaras de chá				98										

Quadro 22. Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF.

	LOTE 4
Aparelho telefônico	1
Ar condicionado	1
Armários diversos	0
Autoclave	0
Balança de precisão para lactário	0
Balança digital para cozinha	0
Balança plataforma	0
Balcão de inox térmico com cubas	0
Bancada em aço inox	1
Bancada em Fórmica	0
Banho maria	0
Batedeira	0
Cadeira	2
Cafeteira	0
Caldeirão a vapor ou a gás	0
Caldeirões diversos	0

Câmara fria	0
Carro de apoio	0
Carro para distribuição	3
Carro plataforma	0
Coifa	0
Container para acondicionamento de resíduos	0
Dispenser sabão	1
Estantes diversas	0
Estufa	0
Extrator de sucos	0
Fogão industrial	0
Forno combinado	0
Freezer horizontal	0
Lavatório em cerâmica	0
Liquidificador	0
Lixeiras com Pedal - tamanho diversos	0
Mesa para refeitório	0
Mesas diversas	0
Microcomputador	1
Microondas	0
Moedor de carne	0
Porta papel	1
Prateleira	0
Refrigerador	3
Botijão de gás 13 kg	0
Balcão de inox térmico com cubas	0
Chapa bifeteira	0
Máquina de lavar Louças	0
Picador de carne industrial	0
Cubas Inox	0

ANEXO VI - f

Quadro 23. Quantitativo mínimo de funcionários diurno.

	DIURNO														
									LOTE 4						
	UMSSHRPA								HRSAM	UPA SAMAMBAIA	TOTAL LOTE				
Nutricionista Gerente de Unidade	1	1							1	0	1				
Nutricionista	1	3							2	0	2				
Técnico em Nutrição	0	3							2	0	2				
Supervisora de Copa	0	1							0	0	0				
Faturista	0	1							1	0	1				
Motorista	0	1							2	0	2				
Almoxarife	0	1							1	0	1				
Auxiliar de Almoxarife	0	1							1	0	1				
Cozinheiro Geral	2	2							3	0	3				
Auxiliar Cozinha Geral									4	0	4				
Cozinheiro Dietética									2	0	2				
Auxiliar de Cozinha Dietética									4	0	4				
Confeiteiro									1	0	1				
Auxiliar de confeitaria									1	0	1				
Lactarista (copeira									2	0	5				

Confeiteiro								0	0					
Auxiliar de confeitaria								0	0					
Lactarista (copeira interna)								1	1					
Garçon								0	0					
Auxiliar de Serviços Gerais								0	0					
Auxiliar Operacional								1	1					
Copeiras								1	1					

1. **DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DO QUADRO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS.**

1. A(s) empresa(s) deverá(ão) manter um número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura de folgas, férias e afastamentos legais.
2. A estimativa de recursos humanos acima refere-se ao mínimo necessário para o funcionamento da Unidade de Nutrição e Alimentação, do lactário e da Unidade de Nutrição e Dietética, de acordo com o número de leitos e o número de refeições fornecidas diariamente em 2014. Caberá à empresa contratada aumentar esse quantitativo em caso de necessidade, identificada pela empresa ou pelo responsável pelo Núcleo de Nutrição Dietética da Unidade Hospitalar.
3. Cada Unidade Hospitalar deverá ter um nutricionista chefe, conforme quadro acima, em horário que permita a supervisão das refeições produzidas de manhã e a tarde.
4. A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente, durante todo o período de distribuição das diversas refeições, a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, compreendendo o período das 07:00 às 22:00 horas.
5. Entende-se por período noturno no "Quadro 24" os funcionários que deverão estar trabalhando na unidade entre 22:00 e 7:00, independentemente do horário de entrada e saída do mesmo.
6. A contratada deverá disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição das nutrição enterais e fórmulas infantis.

Quadro 25. Uniformes para serviços na UAN.

CARGO	UNIFORMES	Nº DE MUDAS	FREQUÊNCIA DE REPOSIÇÃO	CONSUMO PER CAPTA ANUAL
Nutricionista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado em couro	2	Semestral	4

Técnico em Nutrição	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado em couro	2	Semestral	4
Faturista	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Copeiro	Calça ou saia e blusa ou vestido	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Auxiliar de cozinha	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato antiderrapante branco OU bota plástica branca	2	Semestral	4
	Avental branco	3	Semestral	6
Cozinheiro, confeitiro e magarefe	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica	2	Semestral	4
	Avental de napa branco (longo)	3	Semestral	6
Auxiliar de serviços gerais	Macacão branco	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Bota plástica	2	Semestral	4
	Avental de napa branco (longo)	3	Semestral	6
Almoxarife e auxiliar de almoxarifado	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
Lactarista	Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Tênis branco	2	Semestral	4
	Capote	2	Semestral	4

* Conforme item 9.1.60, os uniformes serão fornecidos pela(s) contratada(s) e deverão ser substituídos sempre que necessário.

ANEXO VII - g

Quadro 26. Prazos da prestação dos serviços.

ATIVIDADE	PRAZO
Vigência do Contrato	O contrato terá vigência de 16 (dezesesseis) meses, com início em 18/12/2020 e término em 17/04/2022 podendo ser prorrogado por até mais 12 (doze) meses, de acordo com o inciso II do caput do Art. 57 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e Parecer 590/2020-PGCONS/PGDF, item 31, persistindo as obrigações decorrentes da garantia , quando houver, sendo seu extrato publicado no DODF a expensas do Contratante;
Elaborar os Manuais de Boas Práticas de Produção e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA	Apresentar ao NND em um prazo máximo de 60 dias corridos.
Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações	45 dias corridos após a assinatura do contrato.
Apresentação de sistema de transporte do tipo "Hot box" ou similar	90 dias corridos após a assinatura do contrato.
Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, complementarmente aos que sejam de propriedade da SES/DF	90 dias corridos após a assinatura do contrato.

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

* A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente a partir do dia 18/12/2020, nos termos da Ação Civil Pública nº 0706834-54.2020.8.07.0018, quando, então, deverá ser feita a transição de mão de obra, instalações, equipamentos e utensílios, de forma a manter a continuidade do serviço.

ANEXO VIII - h

ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇOS

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

LISTA DE IMPERFEIÇÕES

Descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de fornecimento de alimentação hospitalar. Tais atividades deverão ser efetuadas periodicamente pelas equipes responsáveis pela fiscalização da execução dos serviços e servirá de base para a elaboração dos relatórios mensais bem como penalizações a contratada, quando necessário.

REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na prestação do serviço de nutrição e alimentação hospitalar será realizada por meio da análise de itens que abordem 2 (dois) aspectos:

- i. Desempenho Profissional;
- ii. Desempenho das Atividades;

CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DO SERVIÇO E PENALIDADES

A. AVALIAÇÃO:

A avaliação da qualidade do serviço de nutrição e alimentação hospitalar será realizada de maneira periódica e observando o seguinte critério de:

1. **CONFORMIDADE (C)** Quando o item estiver em conformidade com as cláusulas contratuais e legislações vigentes;
2. **NÃO CONFORMIDADE (NC)** Quando o item não estiver em conformidade com as cláusulas contratuais e legislações vigentes;

OBSERVAÇÕES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, será utilizado a opção “**Não se Aplica**”;

Quando encontrado qualquer irregularidade na execução do Contrato, o responsável pela execução na Unidade deverá realizar reunião com a Contratada visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados no período de avaliação.

B. PENALIDADES

A Contratante poderá aplicar à Contratada as sanções administrativas de advertência por escrito e multa.

A advertência por escrito será feita na ocorrência de não conformidade em 2 (duas) avaliações consecutivas ou em 3 (três) avaliações alternadas, para o mesmo item, no período de 12 meses. Após a advertência, a contratada terá 5 (cinco) dias úteis para manifestação e/ou realização das adequações necessárias, sob pena de abertura de processo de penalidade (multa). Em caso de impossibilidade de adequação no prazo de 5 (cinco) dias úteis a empresa deverá apresentar por escrito as devidas justificativas, que serão deliberadas pela Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética (NND) da Unidade.

A abertura de processo de penalidade (multa) será aplicada, após a advertência por escrito, na ocorrência de não resolução da inconformidade no prazo de 5 (cinco) dias úteis ou no prazo deliberado com a chefia do NND.

As penalidades de advertências e multa poderão ser aplicadas concomitantemente, sendo facultado à Contratada interpor recurso contra a aplicação das penalidades no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de notificação.

Para efeitos de multa, quando se aplicar, deverá ser seguida a classificação a seguir por nível de severidade bem como o percentual de penalidade a ser aplicado, indicado no quadro logo abaixo:

I - **Leves**, aquelas não conformidades em que a empresa seja beneficiada por circunstância atenuante;

II - **Graves**, aquelas não conformidades em que for verificada uma circunstância agravante;

III - **Gravíssimas**, aquelas não conformidades em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

NÍVEL DE SEVERIDADE	VALOR PERCENTUAL DA PENALIDADE A SER APLICADA(*)
Leve	0,05 a 0,50%
Grave	0,50 a 1,00%
Gravíssima	1,00 a 2,00%

(*) a ser aplicado sobre o valor da fatura da Unidade avaliada.

Ou seja, os percentuais mínimos de cada nível de severidade serão aplicados na primeira incidência e vai aumentando em múltiplos de 0,05% em cada reincidência específica da não conformidade.

Assim, para a imposição da sua graduação, o executor do contrato levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde do público alvo do contrato.

São circunstâncias atenuantes:

I - a ação da contratada não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II- a contratada, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências da não conformidade;III- a não conformidade não é prejudicial ao fornecimento adequado das refeições.

São circunstâncias agravantes:

I - ter a contratante cometido a não conformidade para obter vantagem pecuniária;

II- ter a não conformidade consequências calamitosas à saúde do público alvo;

III - se, tendo conhecimento do ato lesivo causado à saúde do público alvo, a contratada deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

I V- a contratante ter agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé.

Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da multa será considerada em razão das que sejam preponderantes.

As avaliações de conformidade e não conformidade deverão ser

preenchidas conforme quadro abaixo:

CLÁUSULA INFRINGIDA OU IRREGULARIDADE CONSTATADA	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (N/A)
Funcionário adequadamente uniformizado sem utilizar acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares, etc.), em uso de touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamento.			
Utilização de utensílios adequados aos tipos de preparações servidas no fornecimento de alimentos e refeições			
Manutenção de profissionais cuja qualificação e desempenho atendem ao perfil proposto no Termo de Referência			
Reposição de faltas, férias e dispensa dos funcionários em tempo hábil.			
Número de funcionários em quantidade suficiente para atender todos os serviços contratados			
Observância dos horários definidos em Contrato			
Observância dos cardápios aprovados pelos NNDs e/ou modificação nos cardápios com autorização prévia do NND			
Observação das normas de coleta do lixo e acondicionamento do mesmo em recipiente apropriado			

Adequação do número de utensílios e equipamentos necessários a execução do serviço incluindo a reposição e/ou conserto dos mesmos			
Realização de treinamento periódico adequado às necessidades do serviço			
Manutenção imediata de equipamentos, quando necessário, garantindo a normalidade da execução do serviço			
Apresentação mensal da relação nominal dos funcionários que prestam serviço bem como do recolhimento de encargos trabalhistas			
Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da cozinha e utensílios			
Reposição de utensílios danificados ou desviados			
Reposição de bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos			
Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza do lactário			
Apresentação mensal de laudo de análise microbiológico de refeições preparadas			
Coleta diária de amostras de todas as preparações servidas e conservadas por um período de 72 horas			

Manutenção corretiva ou troca de equipamento quando necessário de maneira a manter o bom andamento do serviço			
Substituição imediata de seu representante ou qualquer outro funcionário cuja conduta, a juízo do contratante, evidenciou-se inconveniente/ inadequada para a perfeita execução do serviço.			
Observância das Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços bem como dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)			
Observância do Sistema de APPCC			
Observância dos per capita definidos em contrato			
Observância dos tipos e quantidades de refeições requeridas pelo NND			
Utilização de meios adequados que mantenham a apresentação e temperatura na distribuição das refeições			
Utilização de meios adequados para o transporte de refeições			
Armazenamento e acondicionamento de gêneros alimentícios em local adequado			
Realização mensal do 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 da SES-DF			
Transporte das dietas enterais em condições de armazenamento e temperatura adequados			
Utilização de produtos alimentícios e sanitizantes registrados nos órgãos competentes			
Não aproveitamento ou reutilização de gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ou, ainda, como ingrediente para outra preparação.			
Servir alimentos de acordo com os padrões microbiológicos e com ausência de qualquer corpo estranho, de forma a atender aos parâmetros da segurança sanitária.			
O serviço ocorreu sem interrupção, e caso necessária, foi justificada e previamente apresentada a Gerência de Nutrição e/ou Núcleo de Nutrição e Dietética.			

*** As penalidades previstas não impedem outras sanções advindas de lei aplicável aos contratos administrativos (Lei**



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS EDUARDO DUARTE DE ALCANTARA, Usuário Externo**, em 08/12/2020, às 15:34, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **OSNEI OKUMOTO - Matr.1699604-6, Secretário(a) de Estado de Saúde do Distrito Federal**, em 08/12/2020, às 17:58, 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 **CAMILA CALVET GUIMARAES - Matr.1693864-X, Testemunha**, em 24/12/2020, às 09:40, 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 **PAULO HENRIQUE RODRIGUES DA SILVA - Matr.1694784-3, Testemunha**, em 24/12/2020, às 09:55, 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= **52050984** código CRC= **1D649F88**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Setor de Áreas Isoladas Norte (SAIN) - Parque Rural, lote s/n - Bloco B - Bairro Asa Norte - CEP 70770-200 - DF