



Governo do Distrito Federal  
Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal  
Diretoria de Instrução e Formalização de Atas, Contratos e Convênios  
Gerência de Instrução e Formalização de Atas, Contratos e Convênios

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

**CONTRATO Nº 052187/2024 - SES/DF**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O DISTRITO FEDERAL, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE E A EMPRESA **O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA**, NOS TERMOS DO **PADRÃO Nº 04/2002**, EM CONFORMIDADE COM O **DECRETO 23.287 DE 17/10/2002** DO DISTRITO FEDERAL, 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 SRTVN Quadra 701 Lote D, 1º e 2º andares, Ed. PO700 - Bairro Asa Norte - CEP 70719-040 - DF, representada neste ato por **LUCILENE MARIA FLORÊNCIO DE QUEIROZ, CPF nº 561.015.204-63** na qualidade de Secretária de Estado, da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, conforme Decreto de 06 de junho de 2022, publicado na Edição nº 47-A do DODF, de 06 de junho de 2022, pg. 3, e a empresa **O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA**, inscrita no CNPJ nº 01.646.611/0001-74, denominada CONTRATADA, com sede no SOF/Sul Quadra 09, conjunto "B", Lotes 01/03/04, Zona Industrial (Guará), Brasília/DF, CEP: 71215-247, Telefone/Fax: (61) 3035-0200, E-mail: gerente.comercial@gnutriz.com.br; neste ato representada por **VALTAIR GARCIA GODOIS**, portador do RG nº 1.146.910 - SSP/DF e CPF nº 599.016.401-72, na qualidade de representante legal.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO PROCEDIMENTO**

- 2.1. O presente Contrato obedece aos termos do Edital de Pregão Eletrônico nº 430/2021 (122749427), Proposta da empresa - Lote 07, REGIÃO SUDOESTE: SAMAMBAIA (130242911), e demais disposições constantes nas Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002.
- 2.2. Aplica-se a este Contrato o Decreto-DF nº 36.107/2014, que dispõe sobre a aplicação no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Distrito Federal, da Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008, da Subsecretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e gestão.
- 2.3. Aplica-se a este Contrato as disposições do Decreto-DF nº 34.649/2013;

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO**

3.1. O Contrato tem por objeto o fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados nas Unidades de Saúde da SES-DF. O fornecimento envolve todo o processo: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega ao destinatário final, considerando o fato da Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia, consoante específica o Edital de Pregão Eletrônico nº 430/2021 (122749427), Proposta da empresa - Lote 07, REGIÃO SUDOESTE: SAMAMBAIA (130242911), e demais disposições constantes nas Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002, **que passam a integrar o presente Termo.**

**3.2. DO DETALHAMENTO DO OBJETO**

CÓDIGO BR	LOTE	REGIÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE	QUANTIDADE
3697	LOTE 7	REGIÃO SUDOESTE: SAMAMBAIA	Contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados nas Unidades de Saúde da SES-DF. O fornecimento envolve todo o processo: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega ao destinatário final, considerando o fato da Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia.	un	796.680

**Havendo divergência entre a especificação constante no Termo de Referência e a especificação contida no Sistema Comprasnet (código BR), prevalecerá a especificação do Termo de Referência. As unidades de fornecimento a serem fornecidas são as especificadas no detalhamento.**

**4. CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE FORNECIMENTO**

4.1. O Contrato será executado de forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário - quando se contrata a execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas, segundo o disposto nos arts. 6º e 10º da Lei nº. 8.666/93.

**4.2. DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.2.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto deste Contrato. Tal vedação corre ao encontro do entendimento de que o objeto do presente instrumento pode ser executado por apenas uma empresa, a qual detenha as condições técnicas mínimas já apresentadas.

**4.3. DOS PRAZOS PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

ATIVIDADE	PRAZO
Elaborar os Manuais de Boas Práticas de Produção e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, de acordo com a	Apresentar ao NND em um prazo máximo de 30

RDC nº 275/2002 da ANVISA	dias corridos
Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações	15 dias corridos após a assinatura do contrato
Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios, necessários à execução do fornecimento, incluindo apresentação de sistema de transporte do tipo "Hot box" ou similar, complementarmente aos que sejam de propriedade da SES-DF	45 dias corridos após a assinatura do contrato

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

4.3.2. A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir da assinatura do contrato, período em que a empresa que presta o serviço atualmente está obrigada a manter o fornecimento de refeições. Neste período deve ser feita a transição de mão de obra, instalações, equipamentos e utensílios, de forma a manter a continuidade do serviço.

#### 4.4. DOS HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	PACIENTES INTERNADOS	SERVIDORES
DESJEJUM	7:00 às 8:30	7:00 às 8:00
COLAÇÃO	9:30 às 10:00	--
ALMOÇO	11:30 às 12:30	11:30 às 13:30
MERENDA	14:30 às 15:30	--
JANTAR	17:30 às 18:30	19:00 às 20:30
CEIA	20:30 às 21:30	21:30 às 23:00
LANCHE DAS ÁREAS FECHADAS	--	9:30 às 10:30
		14:30 às 15:30
		20:30 às 21:30

4.4.1. A empresa deverá cumprir os horários estabelecidos acima não se desobrigando, entretanto, de fornecer alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES-DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto 24 (vinte e quatro) horas.

4.4.2. Os horários definidos para fornecimento de refeições poderão ser alterados na Unidade de Saúde a critério da Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, em consonância com a empresa prestadora de serviços;

4.4.3. A contratante poderá solicitar as refeições: desjejum, almoço e jantar em até 30 (trinta) minutos após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais, ficando a contratada obrigada a fornecer.

#### 4.5. DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO

PERÍODO DIURNO/NOTURNO
Nutricionista Gerente de Unidade
Nutricionista
Técnico em Nutrição
Supervisora de Copa
Faturista
Motorista
Almoxarife
Auxiliar de Almoxarife
Cozinheiro Geral
Auxiliar Cozinha Geral
Cozinheiro Dietética
Auxiliar de Cozinha Dietética
Confeiteiro
Auxiliar de confeitaria
Lactarista (copeira interna)
Garçom
Auxiliar de Serviços Gerais
Auxiliar Operacional
Copeiras

#### 4.5.1. CABERÁ AO NUTRICIONISTA GERENTE DA CONTRATADA

4.5.1.1. Planejar, organizar, supervisionar e avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN;

4.5.1.2. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores;

4.5.1.3. Elaborar escalas de trabalho;

4.5.1.4. Participar das atividades de gestão de custos de produção;

4.5.1.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

4.5.1.6. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados;

4.5.1.7. Supervisionar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água.

4.5.1.8. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições;

4.5.1.9. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

4.5.1.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições;

4.5.1.11. Além das atividades descritas para os nutricionistas;

4.5.1.12. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

#### 4.5.2. CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA CONTRATADA

4.5.2.1. Elaborar os cardápios, incluindo as informações nutricionais estabelecidas em contrato;

4.5.2.2. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;

4.5.2.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;

4.5.2.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição de refeições e/ou preparações.

4.5.2.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado;

- 4.5.2.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados;
- 4.5.2.7. Planejar, executar e avaliar periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;
- 4.5.2.8. Promover programas de educação alimentar e nutricional de forma continuada;
- 4.5.2.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas;
- 4.5.2.10. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios;
- 4.5.2.11. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;
- 4.5.2.12. Supervisionar a montagem das dietas e esquemas dietéticos;
- 4.5.2.13. Acompanhar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água;
- 4.5.2.14. Fiscalizar diariamente as atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.
- 4.5.3. **CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA CONTRATADA**
- 4.5.3.1. Contribuir na elaboração do cardápio e verificar a sua execução;
- 4.5.3.2. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;
- 4.5.3.3. Coletar dados e informações relacionadas à UAN;
- 4.5.3.4. Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;
- 4.5.3.5. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;
- 4.5.3.6. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;
- 4.5.3.7. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;
- 4.5.3.8. Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias;
- 4.5.3.9. Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;
- 4.5.3.10. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;
- 4.5.3.11. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;
- 4.5.3.12. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- 4.5.3.13. Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- 4.5.3.14. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas e manuais vigentes;
- 4.5.3.15. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;
- 4.5.3.16. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo;
- 4.5.3.17. Acompanhar a montagem das dietas e esquemas;
- 4.5.3.18. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações;
- 4.5.3.19. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- 4.5.3.20. Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;
- 4.5.3.21. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.
- 4.5.4. **CABERÁ AO FATURISTA DA CONTRATADA**
- 4.5.4.1. Fazer o controle diário do número de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes e internos;
- 4.5.4.2. Conferir os quantitativos diários junto com os servidores responsáveis da SES-DF para que não haja diferença de dados;
- 4.5.4.3. Elaborar relatórios mensais de consumo;
- 4.5.4.4. Colaborar no processo de emissão da nota fiscal para que não haja atrasos na entrega, bem como não ocorra erros nas faturas;
- 4.5.4.5. Arquivar documentos referentes às faturas.
- 4.5.5. **CABERÁ AO ALMOXARIFE DA CONTRATADA**
- 4.5.5.1. Recepcionar, conferir e armazenar produtos e matérias em almoxarife;
- 4.5.5.2. Controlar entradas e saídas de gêneros do estoque;
- 4.5.5.3. Controlar prazo de validade dos produtos;
- 4.5.5.4. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;
- 4.5.5.5. Organizar o almoxarife para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar;
- 4.5.5.6. Preservar o estoque limpo e organizado; empacotar e desempacotar os produtos;
- 4.5.5.7. Realizar expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho dos mesmos e auxiliar no processo de logística;
- 4.5.5.8. Etiquetar produtos e descartar produtos quando necessário;
- 4.5.5.9. Realizar controle de temperatura dos produtos armazenados e do ambiente e registrar nas planilhas adequadamente.
- 4.5.6. **CABERÁ AO COZINHEIRO GERAL E COZINHEIRO DIETÉTICA DA CONTRATADA**
- 4.5.6.1. Organizar e supervisionar os serviços na cozinha;
- 4.5.6.2. Auxiliar no planejamento dos cardápios;
- 4.5.6.3. Realizar pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- 4.5.6.4. Estabelecer padrões de cocção e qualidade dos alimentos;
- 4.5.6.5. Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 4.5.6.6. Coordenar e supervisionar os auxiliares de cozinha;
- 4.5.6.7. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.7. **CABERÁ AO AUXILIAR COZINHA GERAL E AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA DA CONTRATADA**
- 4.5.7.1. Auxiliar o pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos;

- 4.5.7.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;
- 4.5.7.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;
- 4.5.7.4. Realizar montagem das dietas; recolher amostra dos alimentos;
- 4.5.7.5. Limpar e organizar a área de trabalho;
- 4.5.7.6. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.8. **CABERÁ AO CONFEITEIRO DA CONTRATADA**
- 4.5.8.1. Realizar pré-preparo e preparo de itens de confeitaria como pães, salgados, massas, bolos, doces, biscoitos ou similares;
- 4.5.8.2. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;
- 4.5.8.3. Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;
- 4.5.8.4. Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 4.5.8.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.9. **CABERÁ AO LACTARISTA (COPEIRA INTERNA) DA CONTRATADA**
- 4.5.9.1. Realizar higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas de nutrição enteral e fórmulas infantis de acordo com as prescrições dos nutricionistas, identificar (etiquetar) e armazenar os produtos manipulados na Unidade de Nutrição e Dietética;
- 4.5.9.2. Higienizar e armazenar as mamadeiras;
- 4.5.9.3. Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 4.5.9.4. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.10. **CABERÁ AO AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DA CONTRATADA**
- 4.5.10.1. Realizar atividades de limpeza, lavar panelas, utensílios e equipamentos;
- 4.5.10.2. Colaborar na distribuição das refeições;
- 4.5.10.3. Colaborar com almoxarife auxiliando na realização de serviços em geral como recebimento, separação e distribuição de materiais;
- 4.5.10.4. Colaborar na conservação de instalações;
- 4.5.10.5. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.11. **CABERÁ AO AUXILIAR OPERACIONAL GERAL DA CONTRATADA**
- 4.5.11.1. Realizar a limpeza e arrumação de todas as áreas do trabalho;
- 4.5.11.2. Colaborar na higienização e conservação do ambiente;
- 4.5.11.3. Fazer a varredura e lavagem do piso;
- 4.5.11.4. Limpar e lavar vidros, janelas, paredes e teto;
- 4.5.11.5. Remover o lixo das lixeiras para posterior coleta;
- 4.5.11.6. Higienizar e abastecer os banheiros;
- 4.5.11.7. Limpar canaletas, ventiladores, luminárias e etc;
- 4.5.11.8. Organizar e limpar o material utilizado;
- 4.5.11.9. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.12. **CABERÁ À (O) COPEIRA (O) DA CONTRATADA**
- 4.5.12.1. Realizar montagem dos carrinhos com as dietas;
- 4.5.12.2. Distribuir refeições, dietas e fórmulas infantis para pacientes e acompanhantes nos leitos;
- 4.5.12.3. Recolher todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;
- 4.5.12.4. Preencher rótulos e etiquetas de identificação de refeições e dietas;
- 4.5.12.5. Lavar, higienizar e armazenar utensílios e equipamentos;
- 4.5.12.6. Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 4.5.12.7. Recolher o lixo (restos de alimentos);
- 4.5.12.8. Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 4.5.13. **CABERÁ AO MOTORISTA DA CONTRATADA**
- 4.5.13.1. Dirigir e manobrar veículos e transportam pessoas, cargas e valores;
- 4.5.13.2. Realizar verificações e manutenções básicas do veículo e utilizam equipamentos e dispositivos especiais tais como: sinalização sonora e luminosa, software de navegação e outros;
- 4.5.13.3. Efetuar pagamentos e recebimentos e, no desempenho das atividades, utilizam-se de capacidades comunicativas;
- 4.5.13.4. Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.
- 4.5.14. **CABERÁ AO AUXILIAR DE ALMOXARIFADO DA CONTRATADA**
- 4.5.14.1. Recepcionar, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos;
- 4.5.14.2. Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques;
- 4.5.14.3. Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;
- 4.5.14.4. Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado;
- 4.5.14.5. Empacotar ou desempacotam os produtos, realiza expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.
- 4.5.15. **CABERÁ AO SUPERVISOR DE COPA DA CONTRATADA**
- 4.5.15.1. Atender os clientes/pacientes;
- 4.5.15.2. Realizar o controle do que é servido de alimentos e bebidas;
- 4.5.15.3. Supervisionar equipes de trabalho, orientando e avaliando desempenho em busca da melhor qualidade no trabalho.

**4.5.16. CABERÁ AO GARÇOM DA CONTRATADA**

4.5.16.1. Atender os clientes, servem alimentos e bebidas em hospitais.

4.5.16.2. Manipular alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés.

**4.6. DAS DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DOS PROFISSIONAIS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO**

4.6.1. A empresa deverá garantir número suficiente de funcionários qualificados, para cada cargo, incluindo cobertura 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 em quantidade suficiente para atender ao número de refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios nas unidades da Rede de Saúde para as quais deverá fornecer o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;

4.6.2. Garantir, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista qualificado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;

4.6.3. A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços e a distribuição das diversas refeições;

4.6.4. A contratada deverá disponibilizar copeiras em número suficiente para distribuição das refeições, recolhimento e higienização dos utensílios e para distribuição da nutrição enteral e fórmulas infantis.

**4.7. DOS UNIFORMES PARA SERVIÇOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (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
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Técnico em Nutrição e Dietética	Calça ou saia e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Sapato fechado com antiderrapante	2	Semestral	4
Faturista	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Sapato fechado	2	Semestral	4
Copeiro/ Supervisor de Copa	Calça e blusa	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
Auxiliar de cozinha	Sapato fechado	2	Semestral	4
	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica branca	2	Semestral	4
Cozinheiro e confeitiro	Avental branco	3	Semestral	6
	Calça e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	3	Diária	1.095
	Sapato antiderrapante branco ou bota plástica	2	Semestral	4
Auxiliar de serviços gerais	Avental branco	3	Semestral	6
	Calça e blusa branca ou macacão branco	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	3	Diária	1.095
	Luva descartável (par)	2	Diária	730
	Bota plástica	2	Semestral	4
Almoxarife e/ou Auxiliar de almoxarife	Avental de napa branco (longo)	3	Semestral	6
	Calça e blusa	3	Semestral	6
Lactarista	Tênis branco	2	Semestral	4
	Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6
	Máscara descartável	6	Diária	2.190
	Sapato antiderrapante branco	2	Semestral	4
Motorista	Capote	2	Semestral	4
	Calça e blusa	3	Semestral	6
Garçom	Sapato fechado	2	Semestral	4
	Calça preta e blusa branca	3	Semestral	6
	Touca	3	Semestral	6

**4.8. DOS RELATÓRIOS**

4.8.1. A contratada deverá 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;

4.8.2. 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 alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de cada unidade de saúde;

4.8.3. A contratada, juntamente com o faturamento mensal, encaminhará para o executor do contrato, relatório estatístico de acidentes do trabalho mensal, relativo ao serviço prestado no mês anterior que está sendo executado para a SES-DF, abrangendo, inclusive, as subcontratadas e trabalhadores ou trabalhadoras autônomos, de acordo com a planilha disponibilizada.

#### 4.9. DO RECEBIMENTO

4.9.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por executor interno do ajuste, especialmente designado pelo órgão requisitante, que anotará 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.

4.9.2. Não obstante a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços definidos neste Contrato e seus anexos, 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:

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

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

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

4.9.3. O serviço deverá ser prestado conforme previsões insertas no TR, de forma que o referido instrumento poderá relacionar determinações complementares acerca da fiscalização, controle da execução e recebimento do serviço que, para todos os efeitos, possuem o mesmo efeito vinculante que as regras contidas neste Contrato.

4.9.4. No que se refere ao LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, ressalta-se que o mesmo deverá ser executado nos locais indicados pela contratada e deverão ser concluídos e entregues nos prazos definidos pelo órgão contratante, de acordo com o preestabelecido no TR.

4.9.5. O objeto deste Contrato será recebido por servidor, ou comissão nos casos de contratações com valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), designado(a) pela autoridade competente, mediante recibo, da seguinte forma:

4.9.6. No tocante ao recebimento do serviço, tanto de forma provisória quanto definitiva, aplicar-se-ão os prazos e previsões constantes na Portaria SES/DF nº 170/2018.

4.9.7. Para efeito de recebimento definitivo, os fiscais do contrato deverão apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os **indicadores previstos na TABELA IMR, constante no item 17.5 deste contrato**, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

4.9.8. Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a Nota Fiscal para efeito de pagamento;

4.9.9. Se a Contratada deixar de executar os serviços, dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito e aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas neste Contrato.

#### 4.10. DO LOCAL PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

LOTE 7 - REGIÃO SUDOESTE: SAMAMBAIA		
UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE
Hospital Regional de Samambaia (HRSAM)	QS 614, conj. "C" Lotes 01 e 02	(61)2017-2200 - Ramal: 3837
CAPS III Samambaia	Quadra 302, conjunto 05, lote 01, Centro Urbano – Samambaia	(61) 2017-1145 - Ramal: 3781
CAPS AD III Samambaia	QS 107, conjunto 08, lote 03/04 e 05 – Samambaia/ DF	(61) 2017-1700 - Ramal: 3349
Unidade de Acolhimento de Samambaia	QS107, conjunto 07, conjunto 08, lote 03/04 e 05- Samambaia/DF	(61) 2017-1700 - Ramal: 3349
CAPS I Recanto das Emas	Quadra 307, A/E 1 (no Centro de Saúde 1 do Recanto das Emas, em frente à Clínica da Família)	(61) 2017-1145 – Ramais: 6000, 6001

##### Endereços eletrônicos das principais unidades:

Gerência de Serviços de Nutrição: gesnut.sais@saude.df.gov.br

HRS - chefiand.hrs@gmail.com

HRT - nnd.hrt@gmail.com

HRC - nndhrc@gmail.com

HRAN - nnd.hran@gmail.com

HRG - chefenndhrg@gmail.com

HRL - [nnd.hrpa@gmail.com](mailto:nnd.hrpa@gmail.com)

ISM- nndsaudemental@gmail.com

HRBZ - nndhrbz@gmail.com

HMIB - nutricaoohmib2018@gmail.com

HRSam: nutricao.hrsam@gmail.com

HRPL - [hrpl.nnd@saude.df.gov.br](mailto:hrpl.nnd@saude.df.gov.br)

CPSS - nutricaoocps@gmail.com

HAB - chefiand.hab@gmail.com

HSVP nndhsvp@gmail.com

HRGu- nutrihrgu@gmail.com

#### 4.11. DA GARANTIA TÉCNICA

4.11.1. A Garantia Técnica dos serviços deverá obedecer integralmente ao Art. 69 da Lei 8.666/1993, durante toda a vigência do contrato.

#### 4.12. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO - SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO

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

##### 4.12.2. CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA SES-DF

4.12.2.1. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SES-DF, 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:

1. 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;
2. As preparações e/ou produtos distribuídos pelo Lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética (fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral e fórmulas infantis), deverão ser requisitados no formulário específico;
3. Deverão ser solicitados no formulário Requisição Extra de Alimentos: Refeição para paciente admitido após entrega do Mapa de Dietas; Alimentos da lista 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;
4. Caso o paciente esteja impossibilitado de receber a refeição durante o período definido para a distribuição, poderão ser requisitadas colação, a merenda e a ceia em Requisição Extra de Alimentos;

4.12.2.2. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados da SESDF, 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;

#### 4.12.3. CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA SES-DF

4.12.3.1. 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.

#### 4.12.4. CABERÁ À CHEFIA DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

4.12.5. O fornecimento de refeições para os servidores se dará da seguinte forma:

4.12.5.1. À Chefia imediata de cada servidor caberá:

4.12.5.1.1. Enviar ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, a escala de serviço mensal, para que os servidores que tenham direito a refeições sejam incluídos nas listagens diárias do Refeitório;

4.12.5.1.2. 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;

1. O expediente mencionado no item acima deverá ser entregue ao Núcleo de Controle de Escalas ou setor correspondente, em tempo hábil para que o servidor seja incluído na listagem do Refeitório.

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

4.12.5.3. 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.

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

#### 4.13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A EXECUÇÃO DO SERVIÇO

##### 4.13.1. CABERÁ À CONTRATADA

4.13.1.1. Elaborar e executar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), dos setores e fornecimentos executados pela(s) empresa(s) contratada(s), conforme o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC nº 306 de 07 de Dezembro de 2004) e a Resolução CONAMA (358 de 29 de Abril de 2005) e outras que substituírem ou complementarem as vigentes. O PGRSS deverá ser elaborado especificamente para cada unidade da rede de saúde. O mesmo deverá ser apresentado e aprovado pela Comissão de Resíduo de Serviços de Saúde da respectiva Unidade;

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

4.13.1.3. Elaborar e manter atualizados o Manual de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao NND em um prazo máximo de 30 dias, a partir do início da execução do Contrato;

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

4.13.1.5. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

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

4.13.1.7. 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;

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

4.13.1.9. Realizar semestralmente a análise de "swab" de mãos de 10% dos colaboradores envolvidos na manipulação das refeições, fórmulas infantis e fórmulas enterais.

4.13.1.10. 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 Serviços de Nutrição e/ou Órgão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

4.13.1.11. 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 da Unidade de Hospitalar, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso. As relações de Equipamentos e Utensílios mínimos do **APÊNDICE III** são sugestivas, devendo a empresa(s) contratada(s) avaliar eventuais itens complementares e assumir total responsabilidade pela boa execução do Contrato;

4.13.1.12. Caberá à empresa(s) contratada(s) arcar com todos os ônus referentes à instalação dos materiais citados no item acima pertencentes a todas as áreas relacionadas;

4.13.1.13. Os equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES-DF constantes no **APÊNDICE III** que estejam em condições de uso serão colocados à disposição da CONTRATADA durante a vigência do Contrato e poderão ser vistoriados por ocasião da visita técnica;

4.13.1.14. Fornecer alimentos e refeições a pacientes, acompanhantes e servidores em recipientes (copos, garrafas, jarras para água, suco e leite, bandejas, sopeiras, legumeiras, pratos, tigelas e xícaras) de vidro, polipropileno de cor clara, aço inoxidável ou louça e talheres em aço inoxidável adequados aos tipos de

preparações. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis com o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidos no APÊNDICE II. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições, nutrição enteral e fórmulas infantis deverão ser previamente aprovados pelo NND;

4.13.1.15. Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis (livres de BPA), resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, nas refeições transportadas e aos pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, 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 transparentes e adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidos no **APÊNDICE II**. Os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pelo NND, conforme Formulário constante no **ANEXO II**;

4.13.1.16. Fornecer copos e canudos biodegradáveis, em atendimento ao estabelecido na Lei nº 6.266 de 29/01/2019;

4.13.1.17. Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo guardanapo e palito. As clínicas pediátricas e psiquiátricas não deverão receber palitos;

4.13.1.18. Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

4.13.1.19. Fornecer refeições acondicionadas em recipientes próprios e individualizados, em bandejas de alta resistência e durabilidade. Aos pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, 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 bandejas descartáveis e legumeiras descartáveis (livres de BPA), 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;

4.13.1.20. Fornecer garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente e para cada acompanhante, em cada período (manhã, tarde, noite) e sempre que solicitado pela SES-DF. Para os pacientes portadores de moléstias infectocontagiosas, pacientes de Pronto Socorro, pacientes de Unidades de Transplantados, Unidade de Terapia Intensiva, Queimados, em diálise (hemodiálise e diálise peritoneal) e em quimioterapia, pacientes sob escolta e pacientes psiquiátricos, para as unidades dos CAPs e demais unidades que recebem refeições transportadas fornecer 1 litro de água por paciente e para cada acompanhante, em cada período, em recipientes descartáveis (livres de BPA) com tampa, acompanhados de copos descartáveis (livres de BPA), ambos com selo da ABNT;

4.13.1.21. Manter a qualidade e o custo dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à empresa (s) contratada(s) (refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética). Durante a execução de obras ou situações excepcionais que impossibilitem a utilização da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúde, a empresa (s) contratada (s) 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;

4.13.1.22. Distribuir refeições e alimentos com meios próprios, de forma que sejam servidos garantindo a boa apresentação;

4.13.1.23. Possuir sistemas compostos por carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições adequados para a estrutura de cada unidade hospitalar. Os sistemas deverão ser previamente aprovados pelo NND;

4.13.1.24. Fornecer toalhas de mesa para refeitórios com cobre manchas sobre a toalha ou toalhas de mesa para refeitórios com jogos americanos descartáveis ou de material resistente e de fácil higienização sobre a toalha, além de guardanapos de papel em ambos os casos. As toalhas de mesa, os cobres manchas e os jogos americanos deverão ser substituídos em caso de sujidades, garantindo a higiene;

4.13.1.25. Fornecer as refeições no refeitório pelo sistema *self-service* com porcionamento do prato principal/opção proteica e da sobremesa, conforme **APÊNDICE II**, servida em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

4.13.1.26. Fornecer as refeições para pacientes com distribuição no leito, seguindo os elementos e porcionamentos do **APÊNDICE II**;

4.13.1.27. Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios retornáveis utilizados pelos pacientes e acompanhantes;

4.13.1.28. Fornecer os recipientes internos e externos (lixeiras e contâiners ou similares), os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da vigilância sanitária;

4.13.1.29. Fornecer mamadeiras de material apropriado, livres de BPA, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis;

4.13.1.30. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;

4.13.1.31. 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;

4.13.1.32. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

4.13.1.33. Acondicionar o lixo de acordo com as normas da SES-DF, do SLU e da vigilância sanitária, em locais previamente determinados pela SES-DF;

4.13.1.34. 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;

4.13.1.35. 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.

4.13.1.36. 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 enterais;

4.13.1.37. 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 enterais;

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

4.13.1.39. 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;

4.13.1.40. Fornecer frascos descartáveis (livres de BPA) apropriados e acompanhados de equipo, ambos com certificado de qualidade;

4.13.1.41. Garantir o controle de qualidade da Nutrição Enteral manipulada. Os procedimentos de controle de qualidade deverão obedecer às legislações vigentes e manuais elaborados pela Gerência de Serviços de Nutrição;

4.13.1.42. Realizar, mensalmente, controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano e preparo das Fórmulas Infantis e da Nutrição Enteral. Os insumos utilizados para coleta das amostras analisadas serão custeados pela contratada, não havendo nenhum custo para a contratante;

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

- 4.13.1.44. Disponibilizar profissional Nutricionista para realizar visita técnica mensal e aplicar *check list* estabelecido pela legislação vigente, juntamente com nutricionista da SES-DF, preferencialmente membro da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, ao lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a apresentação do plano de ação corretivo, quando necessário, baseado no resultado do *check-list*;
- 4.13.1.45. Apresentar, rotineiramente ao NND 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;
- 4.13.1.46. Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos e quadros de incidência do **APÊNDICE II**, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética, o Manual de Orientações para Elaboração de Cardápio e as cláusulas do Contrato. A empresa(s) contratada(s) deverá apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas por cada NND;
- 4.13.1.47. Apresentar para aprovação o cardápio e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência para serem avaliados e aprovados pelo NND, podendo este alterar o prazo mínimo de antecedência, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 15 dias corridos após a assinatura do contrato;
- 4.13.1.48. 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;
- 4.13.1.49. Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de 04 (quatro) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência;
- 4.13.1.50. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação pelo NND;
- 4.13.1.51. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NND. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao NND com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação da mesma;
- 4.13.1.52. 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 empresa(s) contratada(s);
- 4.13.1.53. Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações;
- 4.13.1.54. 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 em Véspera de Natal, Natal, Véspera de Ano Novo e dia 01 de janeiro; canjica, bolo de fubá, de mandioca, pamonha e doces típicos em junho. Estes cardápios deverão ser aprovados previamente pelo NND;
- 4.13.1.55. Possibilitar aos servidores a substituição do prato principal por ovo ou omelete;
- 4.13.1.56. Disponibilizar opções proteicas para o cardápio do refeitório, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina; quando for constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada com molho ou proteína de soja texturizada;
- 4.13.1.57. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NND, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 4.13.1.58. Atender às solicitações de itens da lista de "alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições" em qualquer horário solicitado pelos NNDs de cada unidade, 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;
- 4.13.1.59. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos;
- 4.13.1.60. 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 e complementação por via oral e seguir rigorosamente as dietas e solicitações estabelecidas nos referidos documentos;
- 4.13.1.61. Apresentar a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética, obedecendo as normas pertinentes ao Direito do Trabalho;
- 4.13.1.62. 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;
- 4.13.1.63. 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;
- 4.13.1.64. Adquirir todo o gás de cozinha que utilizará na execução do fornecimento das refeições;
- 4.13.1.65. Realizar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.
- 4.13.1.66. Garantir a adequação das áreas físicas, destinadas a execução do objeto do Contrato. Em caso de alteração de estrutura física, a(s) empresa(s) deverá(ão) submeter o projeto à aprovação da SES-DF.
- 4.13.1.67. Repor, imediatamente, os equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados;
- 4.13.1.68. Contar com nutricionista (s) Responsável (eis) Técnico(s) pela UAN e Unidade de Nutrição e Dietética e quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente;
- 4.13.1.69. 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;
- 4.13.1.70. Realizar e registrar o controle de temperatura de todos os alimentos transportados (na saída e na chegada) em legumeira teste;
- 4.13.1.71. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND, com limite de 4 (quatro) substituições por paciente por dia.
- 4.13.1.72. Distribuir todas as refeições e alimentos em temperatura adequada, de acordo com as determinações e legislações vigente.

#### 4.14. DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

- 4.14.1. Os profissionais e prepostos da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com o Estado, correndo por conta exclusiva da CONTRATADA, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, dos acidentes de trabalho e das doenças causadas pelo exercício do trabalho, fiscal, comercial e outras correlatas, a qual se obriga a saldar na época devida;
- 4.14.2. A CONTRATADA deverá manter vínculo, empregatício ou na forma de contrato de prestação de serviços, com todos os profissionais alocados nos serviços descritos neste Contrato, de forma a garantir a subordinação de todos aqueles que trabalhem nas instalações da SES-DF às determinações emanadas pelo Preposto;

4.14.3. A prestação dos serviços de que trata este Contrato e seus Apêndices não geram vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a SES-DF, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### 4.15. DOS SINISTROS

4.15.1. No caso de ocorrência de sinistro nas instalações da SES-DF que impeça a prestação dos serviços disponibilizados pela Contratada, novo local dentro do Distrito Federal será designado para sua continuidade, independente daqueles especificados neste documento;

4.15.2. As apurações e ressarcimentos, sendo o caso, correrão em processo administrativo e/ou judicial conforme a natureza do sinistro;

4.15.3. No caso de ressarcimento integral ou parcial da SES-DF à Contratada, os valores serão aqueles apurados na Proposta Comercial, bem como nas listas de preços constantes do Contrato em vigor, menos as amortizações realizadas até o momento do ressarcimento.

#### 4.16. DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

4.16.1. A CONTRATADA será expressamente responsabilizada quanto à manutenção de sigilo absoluto sobre quaisquer dados, informações, códigos-fonte e artefatos, contidos em quaisquer documentos e em quaisquer mídias, de que venha a ter conhecimento durante a execução dos trabalhos, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, reproduzir ou utilizar, sob pena de lei, independentemente da classificação de sigilo conferida pela SES-DF, tais documentos;

4.16.2. A CONTRATADA não poderá divulgar quaisquer informações a que tenha acesso em virtude dos trabalhos a serem executados ou de que tenha tomado conhecimento em decorrência da execução do objeto sem autorização por escrito da SES-DF, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, além do pagamento de indenização por perdas e danos;

4.16.3. Cada profissional deverá assinar **APÊNDICE VII - TERMO DE RESPONSABILIDADE E SIGILO**, comprometendo-se a não divulgar nenhum assunto tratado nas dependências da SES-DF ou a serviço desses, salvo se expressamente autorizado;

4.16.4. Cada profissional da CONTRATADA deverá assinar termo declarando estar ciente de que a estrutura computacional disponibilizada pela SES-DF não poderá ser utilizada para fins particulares e que a navegação em sítios da Internet e as correspondências em meio eletrônico utilizando o endereço da SES-DF, ou acessadas a partir dos seus equipamentos, poderão ser auditadas;

4.16.5. Cada profissional da CONTRATADA deverá assinar termo de compromisso declarando total obediência às normas de segurança vigentes ou que venham a ser implantadas, a qualquer tempo, na SES-DF;

4.16.6. Serão consideradas como informação sigilosa, toda e qualquer informação escrita ou oral, revelada a outra parte, contendo ou não a expressão confidencial e/ou reservada. Abrange toda informação escrita, verbal, ou em linguagem computacional em qualquer nível, ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, podendo incluir, mas não se limitando a: know-how, técnicas, especificações, relatórios, compilações, código fonte de programas de computador na íntegra ou em partes, fórmulas, desenhos, cópias, modelos, amostras de ideias, aspectos financeiros e econômicos, definições, informações sobre as atividades da CONTRATANTE;

4.16.7. As partes deverão cuidar para que as informações sigilosas fiquem restritas ao conhecimento das pessoas que estejam diretamente envolvidas nas atividades relacionadas à execução do objeto;

4.16.8. As obrigações constantes deste TERMO não serão aplicadas às INFORMAÇÕES que sejam comprovadamente de domínio público no momento da revelação, tenham sido comprovadas e legitimamente recebidas de terceiros e estranhos, sejam reveladas em razão de requisição judicial ou outra determinação válida do Governo, somente até a extensão de tais ordens, desde que as partes cumpram qualquer medida de proteção pertinente e tenham sido notificadas sobre a existência de tal ordem, previamente e por escrito, dando a esta, na medida do possível, tempo hábil para pleitear medidas de proteção que julgar cabíveis;

4.16.9. A CONTRATADA se compromete a não efetuar qualquer tipo de cópia da informação sigilosa sem o consentimento expresso e prévio da CONTRATANTE;

4.16.10. A CONTRATADA compromete-se a dar ciência e obter o aceite formal da direção e empregados que atuarão direta ou indiretamente na execução do CONTRATO sobre a existência deste TERMO bem como da natureza sigilosa das informações;

4.16.11. A CONTRATADA deverá firmar acordos por escrito com seus empregados visando garantir o cumprimento de todas as disposições do presente TERMO e dará ciência à CONTRATANTE dos documentos comprobatórios;

4.16.12. A CONTRATADA obriga-se a tomar todas as medidas necessárias à proteção da informação sigilosa da CONTRATANTE, bem como evitar e prevenir a revelação a terceiros, exceto se devidamente autorizado por escrito pela CONTRATANTE.

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O valor total do contrato é de **R\$ 14.237.825,99 (quatorze milhões, duzentos e trinta e sete mil oitocentos e vinte e cinco reais e noventa e nove centavos)**, procedente do Orçamento do Distrito Federal para o corrente exercício, nos termos da correspondente Lei Orçamentária Anual.

CÓDIGO BR	LOTE	REGIÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
3697	LOTE 7	REGIÃO SUDOESTE: SAMAMBAIA	Contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores autorizados nas Unidades de Saúde da SES-DF. O fornecimento envolve todo o processo: aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição até a entrega ao destinatário final, considerando o fato da Rede de Saúde funcionar durante 24 horas por dia.	un	796.680	R\$ 593.242,75	R\$ 7.118.912.99

CONSOLIDADA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS					LOTE 07					
CÓDIGO BR	ITEM	REFEIÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	UNIDADE DE ACOLOHIMENTO DE SAMAMBAIA	CAPS III SAMAMBAIA	CAPS AD III SAMAMBAIA	CAPSI RECANTO	LOTE 07	VALOR TC MENSAL
3697	DIETA FRACIOODA PARA PACIENTE									
	1	Desjejum	un.	R\$ 12,4300	267	606	456	281	R\$ 20.012,3000	R\$ 20.012,3000
	2	Colação	un.	R\$ 5,1400	268	233	265	1	R\$ 3.942,3800	R\$ 3.942,3800
	3	Almoço	un.	R\$ 30,2800	268	577	518	30	R\$ 42.180,0400	R\$ 42.180,0400
	4	Merenda	un.	R\$ 9,4900	269	1.123	387	329	R\$ 20.004,9200	R\$ 20.004,9200

5	Jantar	un.	R\$ 33,6400	268	213	288	1	R\$ 25.902,8000	R\$ 25.90
6	Ceia	un.	R\$ 9,5000	268	218	273	1	R\$ 7.220,0000	R\$ 7.22
<b>DIETA FRACIOODA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
7	Desjejum	un.	R\$ 5,7480	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
8	Colação	un.	R\$ 8,8940	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
9	Almoço	un.	R\$ 37,7219	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
10	Merenda	un.	R\$ 14,1249	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
11	Jantar	un.	R\$ 37,4379	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
12	Ceia	un.	R\$ 13,4454	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
<b>DIETA FRACIOODA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
13	Desjejum	un.	R\$ 12,6451	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
14	Colação	un.	R\$ 5,1400	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
15	Almoço	un.	R\$ 35,0697	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
16	Merenda	un.	R\$ 10,7954	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
17	Jantar	un.	R\$ 35,0697	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
18	Ceia	un.	R\$ 11,0600	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
<b>DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
19	Colação	un.	R\$ 6,8134	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
20	Almoço	un.	R\$ 21,5578	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
21	Merenda	un.	R\$ 9,7846	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
22	Jantar	un.	R\$ 21,5578	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
23	Ceia	un.	R\$ 9,7077	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
<b>DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
24	Desjejum	un.	R\$ 7,9003	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
25	Colação	un.	R\$ 8,1763	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
26	Almoço	un.	R\$ 21,5404	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
27	Merenda	un.	R\$ 8,8423	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
28	Jantar	un.	R\$ 21,5404	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
29	Ceia	un.	R\$ 8,8423	0	0	0	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,
<b>DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
30	Desjejum	un.	R\$ 10,6957	1	1	1	1	R\$ 42,7828	R\$ 42,
31	Almoço	un.	R\$ 23,7006	1	1	1	1	R\$ 94,8024	R\$ 94,
32	Jantar	un.	R\$ 24,6428	1	1	1	1	R\$ 98,5712	R\$ 98,
<b>DIETA FRACIOODA PARA ACOMPANHANTE</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
33	Desjejum	un.	R\$ 12,2700	1	1	1	1	R\$ 49,0800	R\$ 49,
34	Colação	un.	R\$ 5,1400	1	1	1	1	R\$ 20,5600	R\$ 20,
35	Almoço	un.	R\$ 22,8600	1	1	1	1	R\$ 91,4400	R\$ 91,
36	Merenda	un.	R\$ 10,9200	1	1	1	1	R\$ 43,6800	R\$ 43,
37	Jantar	un.	R\$ 23,8400	1	1	1	1	R\$ 95,3600	R\$ 95,
38	Ceia	un.	R\$ 10,7900	1	1	1	1	R\$ 43,1600	R\$ 43,
<b>REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES</b>								R\$ 0,0000	R\$ 0,
39	Desjejum	un.	R\$ 10,8692	2	3	3	1	R\$ 97,8228	R\$ 97,
40	Almoço	un.	R\$ 17,9117	31	95	103	1	R\$ 4.119,6910	R\$ 4.11
41	Jantar	un.	R\$ 24,4152	1	1	1	1	R\$ 97,6608	R\$ 97,
42	Ceia	un.	R\$ 21,0000	61	109	124	1	R\$ 6.195,0000	R\$ 6.19
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS</b>				1.712	3.187	2.427	656	R\$ 130.352,0510	R\$ 130.3

CONSOLIDADA DE REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS					LOTE 07				
CÓDIGO BR	ITEM	REFEIÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	HRSAM	LOTE 07	VALOR TOTAL REFEIÇÕES TRANSPORTADAS	VALOR TOTAL ANUAL	VALOR TOTAL BIANUAL
3697	<b>DIETA FRACIOODA PARA PACIENTE</b>								
1	Desjejum	un.	R\$ 11,8000	1.973	R\$ 23.281,4000	R\$ 23.281,4000	R\$ 279.376,8000	R\$ 558.753,6000	
2	Colação	un.	R\$ 5,0000	2.017	R\$ 10.085,0000	R\$ 10.085,0000	R\$ 121.020,0000	R\$ 242.040,0000	
3	Almoço	un.	R\$ 23,3500	2.060	R\$ 48.101,0000	R\$ 48.101,0000	R\$ 577.212,0000	R\$ 1.154.424,0000	
4	Merenda	un.	R\$ 8,0000	1.905	R\$ 15.240,0000	R\$ 15.240,0000	R\$ 182.880,0000	R\$ 365.760,0000	
5	Jantar	un.	R\$ 23,3500	1.830	R\$ 42.730,5000	R\$ 42.730,5000	R\$ 512.766,0000	R\$ 1.025.532,0000	
6	Ceia	un.	R\$ 8,0000	1.847	R\$ 14.776,0000	R\$ 14.776,0000	R\$ 177.312,0000	R\$ 354.624,0000	
<b>DIETA FRACIOODA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE</b>									
7	Desjejum	un.	R\$ 6,9900	250	R\$ 1.747,5000	R\$ 1.747,5000	R\$ 20.970,0000	R\$ 41.940,0000	
8	Colação	un.	R\$ 8,4000	250	R\$ 2.100,0000	R\$ 2.100,0000	R\$ 25.200,0000	R\$ 50.400,0000	
9	Almoço	un.	R\$ 27,0000	250	R\$ 6.750,0000	R\$ 6.750,0000	R\$ 81.000,0000	R\$ 162.000,0000	
10	Merenda	un.	R\$ 12,0000	250	R\$ 3.000,0000	R\$ 3.000,0000	R\$ 36.000,0000	R\$ 72.000,0000	
11	Jantar	un.	R\$ 26,0000	250	R\$ 6.500,0000	R\$ 6.500,0000	R\$ 78.000,0000	R\$ 156.000,0000	
12	Ceia	un.	R\$ 12,0000	250	R\$ 3.000,0000	R\$ 3.000,0000	R\$ 36.000,0000	R\$ 72.000,0000	
<b>DIETA FRACIOODA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE</b>									
13	Desjejum	un.	R\$ 11,5400	300	R\$ 3.462,0000	R\$ 3.462,0000	R\$ 41.544,0000	R\$ 83.088,0000	
14	Colação	un.	R\$ 5,0000	300	R\$ 1.500,0000	R\$ 1.500,0000	R\$ 18.000,0000	R\$ 36.000,0000	
15	Almoço	un.	R\$ 21,0000	300	R\$ 6.300,0000	R\$ 6.300,0000	R\$ 75.600,0000	R\$ 151.200,0000	
16	Merenda	un.	R\$ 8,2800	300	R\$ 2.484,0000	R\$ 2.484,0000	R\$ 29.808,0000	R\$ 59.616,0000	
17	Jantar	un.	R\$ 21,9000	300	R\$ 6.570,0000	R\$ 6.570,0000	R\$ 78.840,0000	R\$ 157.680,0000	
18	Ceia	un.	R\$ 9,0000	300	R\$ 2.700,0000	R\$ 2.700,0000	R\$ 32.400,0000	R\$ 64.800,0000	
<b>DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE</b>									
19	Colação	un.	R\$ 5,2000	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	
20	Almoço	un.	R\$ 12,4050	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	
21	Merenda	un.	R\$ 6,8835	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	

22	Jantar	un.	R\$ 13,9800	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000
23	Ceia	un.	R\$ 7,1696	0	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000
<b>DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE</b>								
24	Desjejum	un.	R\$ 8,5100	54	R\$ 459,5400	R\$ 459,5400	R\$ 5.514,4800	R\$ 11.028,9600
25	Colação	un.	R\$ 7,9500	52	R\$ 413,4000	R\$ 413,4000	R\$ 4.960,8000	R\$ 9.921,6000
26	Almoço	un.	R\$ 19,8000	87	R\$ 1.722,6000	R\$ 1.722,6000	R\$ 20.671,2000	R\$ 41.342,4000
27	Merenda	un.	R\$ 8,1200	47	R\$ 381,6400	R\$ 381,6400	R\$ 4.579,6800	R\$ 9.159,3600
28	Jantar	un.	R\$ 20,0000	112	R\$ 2.240,0000	R\$ 2.240,0000	R\$ 26.880,0000	R\$ 53.760,0000
29	Ceia	un.	R\$ 8,1200	49	R\$ 397,8800	R\$ 397,8800	R\$ 4.774,5600	R\$ 9.549,1200
<b>DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE</b>								
30	Desjejum	un.	R\$ 10,0000	1.722	R\$ 17.220,0000	R\$ 17.220,0000	R\$ 206.640,0000	R\$ 413.280,0000
31	Almoço	un.	R\$ 22,0000	1.773	R\$ 39.006,0000	R\$ 39.006,0000	R\$ 468.072,0000	R\$ 936.144,0000
32	Jantar	un.	R\$ 23,0000	1.675	R\$ 38.525,0000	R\$ 38.525,0000	R\$ 462.300,0000	R\$ 924.600,0000
<b>DIETA FRACIOODA PARA ACOMPANHANTE</b>								
33	Desjejum	un.	R\$ 13,3463	25	R\$ 333,6575	R\$ 333,6575	R\$ 4.003,8900	R\$ 8.007,7800
34	Colação	un.	R\$ 7,9111	1	R\$ 7,9111	R\$ 7,9111	R\$ 94,9332	R\$ 189,8664
35	Almoço	un.	R\$ 23,0373	25	R\$ 575,9325	R\$ 575,9325	R\$ 6.911,1900	R\$ 13.822,3800
36	Merenda	un.	R\$ 10,3893	15	R\$ 155,8395	R\$ 155,8395	R\$ 1.870,0740	R\$ 3.740,1480
37	Jantar	un.	R\$ 23,8569	25	R\$ 596,4225	R\$ 596,4225	R\$ 7.157,0700	R\$ 14.314,1400
38	Ceia	un.	R\$ 9,9731	15	R\$ 149,5965	R\$ 149,5965	R\$ 1.795,1580	R\$ 3.590,3160
<b>REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES</b>								
39	Desjejum	un.	R\$ 11,8232	34	R\$ 401,9888	R\$ 401,9888	R\$ 4.823,8656	R\$ 9.647,7312
40	Almoço	un.	R\$ 22,5000	2.465	R\$ 55.462,5000	R\$ 55.462,5000	R\$ 665.550,0000	R\$ 1.331.100,0000
41	Jantar	un.	R\$ 23,0000	470	R\$ 10.810,0000	R\$ 10.810,0000	R\$ 129.720,0000	R\$ 259.440,0000
42	Ceia	un.	R\$ 21,3000	1.635	R\$ 34.825,5000	R\$ 34.825,5000	R\$ 417.906,0000	R\$ 835.812,0000
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES NÃO TRANSPORTADAS</b>				25.213	R\$ 404.012,8084	R\$ 404.012,8084	R\$ 4.848.153,7008	R\$ 9.696.307,401

CONSOLIDADA DE PREPARADOS					LOTE 07	LOTE 01
ITEM	ALIMENTO PREPARADO/GENÉRO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE REQUISIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	HRSAM		
1	Açúcar cristal	g	R\$ 0,0100	1	R\$ 0,0100	
2	Água de coco	ml	R\$ 0,0294	20.147	R\$ 592,3218	
3	Amido de milho	g	R\$ 0,0331	8	R\$ 0,2648	
4	Azeite de oliva extra virgem	ml	R\$ 0,0875	1	R\$ 0,0875	
5	Banana (qualquer variedade)	unidade média	R\$ 1,5280	38	R\$ 58,0640	
6	Biscoito água ou água e sal ou doce	g	R\$ 0,0433	285	R\$ 12,3405	
7	Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	R\$ 0,0301	131.834	R\$ 3.968,2034	
8	Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)	ml	R\$ 0,0400	234	R\$ 9,3600	
9	Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro	ml	R\$ 0,0105	6.857	R\$ 71,9985	
10	Coquetel ou Creme de frutas	ml	R\$ 0,0313	12.800	R\$ 400,6400	
11	Farelo de aveia	g	R\$ 0,0603	1.500	R\$ 90,4500	
12	Gelatina dietética preparada	g	R\$ 0,0800	180	R\$ 14,4000	
13	Gelatina preparada	g	R\$ 0,0778	17	R\$ 1,3226	
14	logurte natural integral ou desnatado com ou sem lactose adoçado ou não	unidade	R\$ 4,9833	150	R\$ 747,4950	
15	Leite em pó integral instantâneo	g	R\$ 0,0572	10.142	R\$ 580,1224	
16	Leite pasteurizado integral	ml	R\$ 0,0097	1.062.737	R\$ 10.308,5489	
17	Maçã	unidade média	R\$ 2,3200	22	R\$ 51,0400	
18	Mamão	g	R\$ 0,0200	3.372	R\$ 67,4400	
19	Manteiga com ou sem sal	g	R\$ 0,1179	19	R\$ 2,2401	
20	Melancia à francesa	g	R\$ 0,0156	657	R\$ 10,2492	
21	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	R\$ 0,0500	1.493	R\$ 74,6500	
22	Ovo mexido ou cozido ou frito	unidade	R\$ 1,6000	1	R\$ 1,6000	
23	Picolé de frutas variadas	unidade	R\$ 2,6721	1	R\$ 2,6721	
24	Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo.	g	R\$ 0,0700	10.600	R\$ 742,0000	
25	Pão francês ou pão doce ou pão de forma ou pão integral com ou sem manteiga	porção de 50g	R\$ 1,3900	8.085	R\$ 11.238,1500	
26	Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)	unidade	R\$ 6,3600	15	R\$ 95,4000	
27	Sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango)	unidade	R\$ 10,1700	15	R\$ 152,5500	
28	Sorvete normal ou dietético	g	R\$ 0,0094	1	R\$ 0,0094	
29	Sopa de legumes com carne ou frango (liquidificada ou não)	ml	R\$ 0,0207	12.000	R\$ 248,4000	
30	Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	R\$ 0,0317	25.995	R\$ 824,0415	
31	Suco de fruta a 100%	ml	R\$ 0,1025	500	R\$ 51,2500	
32	Laranja (qualquer variedade)	unidade média	R\$ 1,4000	1	R\$ 1,4000	
33	Torrada doce ou salgada	g	R\$ 0,1000	1	R\$ 0,1000	
<b>TOTAL DE PREPARADOS</b>				1.309.709	R\$ 30.418,8217	

CONSOLIDADA DE FORMULAS					LOTE 07
-------------------------	--	--	--	--	---------

CÓDIGO (NOME GERAL)	DESCRIPTIVO	FORMA	PREÇO UNITÁRIO	HRSAM	LOTE 07	V/ F
<b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)</b>						
FTNEA 01 (Padrão adulto) Código BR: 404944	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica, sem adição de sacarose, isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo); sem fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0725	6.444,10	R\$ 467,1973	R
FTNEA 02 (Padrão adulto com fibras) Código BR: 445958	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose, isento de glúten; com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,0627	13.177,56	R\$ 826,2330	R
FTNEA 03 (Padrão adulto com fibras, sistema fechado) Código BR: 404426	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose, isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,0571	8.785,04	R\$ 501,6258	R
FTNEA 04 (Hipercalórica) Código BR: 461709	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten; com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,5kcal/ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,0336	34.509,54	R\$ 1.159,5205	R\$
FTNEA 05 (Hipercalórica, sistema fechado) Código BR: 404435	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO), Aplicação no âmbito da SES/DF. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,5kcal/ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,0350	20.273,16	R\$ 709,5606	R
FTNEA 06 (Hiperprotéico) Código BR: 404966	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose, fibras, arginina e glutamina; isenta de lactose e glúten; com densidade energética a partir de 0,9 kcal por ml e hiperproteica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,1697	30.409,74	R\$ 5.160,5329	R\$
FTNEA 07 (Hiperprotéico, sistema fechado) Código BR: 404432	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO), Aplicação no âmbito da SES/DF. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,2kcal/ml) e hiperprotéica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,0683	20.273,16	R\$ 1.384,6568	R\$
FTNEA 08 (Semi-elementar) Código BR: 447099	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para pacientes com síndromes disabsortivas. Características Adicionais: fórmula oligomérica, isento de glúten, sem fibras, sem adição de sacarose, isenta de lactose, de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,1286	11.241,18	R\$ 1.445,6157	R\$
FTNEA 09 (Semi-elementar, sistema fechado) Código BR: 405019 FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para pacientes com distúrbios disabsortivos para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: fórmula oligomérica, isento de glúten, sem fibras, sem adição de sacarose, isenta de lactose, de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida.	LÍQUIDA	R\$ 0,1200	7.494,12	R\$ 899,2944	R
<b>FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)</b>						
FEA 10 (Hepatopatia) Código BR: 405013	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação de uso na SES/DF: indicada para pacientes hepatopatas em risco de encefalopatia hepática. Características Adicionais: hipossódica (quantidade de sódio inferior ou igual a 50mg/100 kcal), de densidade energética superior a 1,2 kcal por ml na diluição padrão e normoproteica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,3134	346,50	R\$ 108,5931	R
FEA 11 (Imunomoduladora) Código BR: 438115	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para pacientes imunossuprimidos. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, adicionada dos seguintes nutrientes imunomoduladores: ômega 3, arginina e nucleotídeos, com quantidade não significativa de lactose (menor	PÓ	R\$ 0,3442	7.676,90	R\$ 2.642,3890	R\$

	que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml, hiperprotéica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total). Forma de apresentação: pó.					
FEA 12 (Doença inflamatória intestinal) Código BR: 404934	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para pacientes portadores de doenças inflamatórias intestinais em fase ativa. Características Adicionais: fórmula polimérica, isento de lactose, isenta de glúten, com ou sem adição de sacarose, com adição de triglicerídeos de cadeia média, com ou sem fibras, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó.	PÓ	R\$ 0,7500	733,40	R\$ 550,0500	R
FEA 13 (Nefropatia tratamento Conservador) Código BR: 435252	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: fórmula para pacientes com função renal comprometida, em tratamento conservador. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, densidade energética superior a 1,2 kcal por ml; quantidade de proteína inferior a 10% do valor energético total; teores menores ou iguais a 100mg de sódio e 150mg de potássio por 100kcal do alimento pronto para o consumo. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,0615	271,50	R\$ 16,6973	F
FEA 14 (Nefropatia dialítico) Código BR: 404992	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para portadores de doença renal crônica em tratamento dialítico. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, densidade calórica maior ou igual a 1.5 kcal por ml e quantidade de proteína maior ou igual a 15% do valor energético total, isento de glúten, teores menores ou iguais a 100mg de sódio, 125mg de potássio e 60mg de fósforo por 100kcal do alimento pronto para o consumo. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,1382	8.630,80	R\$ 1.192,7766	R\$
FEA 15 (Lesão por pressão) Código BR: 435237	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para pacientes com lesões por pressão ou para cicatrização de feridas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, acrescida de arginina, alto teor de vitamina A (maior ou igual a 60 mcg RE por 100 kcal), vitamina C (maior ou igual a 4,6 mg por 100 kcal), vitamina E (maior ou igual a 1 mg por 100 kcal), zinco ( maior ou igual a 0,7 mg por 100 kcal), cobre (maior ou igual a 90 mcg por 100 kcal) e selênio (maior ou igual a 3,4 mcg por 100 kcal), sem adição de sacarose, sem sabor, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,1000	11.646,70	R\$ 1.164,6700	R\$
<b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INFANTIL (FTNEI)</b>						
FTNEI 16 (Padrão infantil 0 a 1 ano) Código BR: 432316	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇA DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS. Aplicação âmbito da SES/DF: indicado para lactentes desde o nascimento, com necessidades calóricas e proteicas aumentadas. Características adicionais: à base de leite de vaca, densidade calórica maior ou igual a 1 kcal por ml. Sem adição de sacarose e isenta de glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,4595	0,00	R\$ 0,0000	
FTNEI 17 (Padrão infantil acima de 1 ano) Código BR: 464185	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças menores de 10 anos de idade em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica, isenta de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), com ou sem adição de sacarose, sem fibras, densidade energética maior que 1 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,1403	0,00	R\$ 0,0000	
FTNEI 18 (Padrão infantil acima de 1 ano, sistema fechado) Código BR: 403904	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças a partir de 1 ano de idade em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Fórmula polimérica, isenta de glúten, com ou sem adição de açúcar, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), densidade energética maior que 1 kcal por ml e proteína maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,1465	0,00	R\$ 0,0000	
FTNEI 19 (semi-elementar 1 a 10 anos) Código BR: 405985	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças menores de 10 anos de idade com síndromes disabsortivas. Características Adicionais: fórmula hidrolisada (à base de peptídeos), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, isenta de glúten, isenta de lactose, densidade energética maior ou igual a 1 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,5800	0,00	R\$ 0,0000	
FTNEI 20 (cetogênica) Código BR: 404934	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças com epilepsia refratária a medicamentos e outras condições que requerem terapia nutricional com dieta cetogênica. Características adicionais: proporção de 4 (quatro) gramas de gorduras para 1 (um) grama de carboidratos e proteínas. Isento de glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 1,1782	0,00	R\$ 0,0000	
<b>SUPLEMENTOS (S)</b>						
S 21 (Suplemento adulto padrão) Código BR: 436327	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e/ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, com adição de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética entre 0,9 e 1,5 Kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,1264	3.740,50	R\$ 472,7992	R
S 22 (Suplemento adulto padrão para controle glicêmico) Código BR: 404968	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para suplementação oral de indivíduos diabéticos quando desnutridos e/ou em risco nutricional. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, isento de glúten, sem adição de sacarose, acrescida de fibras solúveis isoladas ou associadas a fibras insolúveis, densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de carboidratos menor que 50% do valor energético total do produto, com alto teor de gorduras monoinsaturadas - MUFAS (quantidade maior ou igual a 20% do valor energético total do produto), quantidade de proteína maior ou igual a 10% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,0762	15.588,30	R\$ 1.187,8285	R\$
S 23 (Suplemento adulto hipercalórico) Código BR: 404430	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, com sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 1,2 e menor ou igual a 1,9 Kcal por ml, quantidade de proteínas maior	LÍQUIDA	R\$ 0,0422	5.411,70	R\$ 228,3737	R

	ou igual a 10% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: líquido (mililitro).					
S 24 (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico sem sabor) Código BR: 436348	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica, com ou sem adição sacarose, com ou sem fibras, isenta de sabor, de densidade energética maior ou igual a 1,2, quantidade de proteínas maior ou igual a 20% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,1700	3.000,00	R\$ 510,0000	R
S 25 (Suplemento para lesão por pressão) Código BR: 435237	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para suplementação oral de pacientes com lesões por pressão ou epidermólise bolhosa congênita. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, acrescido de arginina, alto teor de vitamina A (maior ou igual a 60 mcg RE por 100 kcal), vitamina C (maior ou igual a 4,6 mg por 100 kcal), vitamina E (maior ou igual a 1 mg por 100 kcal), zinco ( maior ou igual a 0,7 mg por 100 kcal), cobre (maior ou igual a 90 mcg por 100 kcal) e selênio (maior ou igual a 3,4 mcg por 100 kcal), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total, com sabor. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,0744	14.071,10	R\$ 1.046,8898	R\$
S 26 (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico) Código BR: 404431	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e proteicas aumentadas. Características Adicionais: adicionado ou não de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 1,5 por ml e quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,0720	1.200,00	R\$ 86,4000	F
S 27 (Suplemento infantil hipercalórico) Código BR: 444163	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para suplementação oral de crianças menores de 10 anos de idade desnutridas ou com necessidades calóricas e/ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, isento de glúten, com ou sem fibras, com adição de sacarose, densidade energética maior ou igual a 1,2 kcal por ml e quantidade de proteínas necessárias para atender a faixa etária a qual o produto se destina. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	R\$ 0,1098	808,30	R\$ 88,7513	F

#### MÓDULOS DE NUTRIENTES (MN)

MN 28 (Módulo espessante à base amido de milho) Código BR: 403936	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS À BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças menores de 36 meses com disfagia. Características adicionais: espessante alimentar instantâneo à base de amido de milho modificado. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,1601	1,00	R\$ 0,1601	
MN 29 (Módulo espessante à base de gomas) Código BR: 437054	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS À BASE DE GOMA(S). Aplicação no âmbito da SES: indicado para pacientes maiores de 36 meses com disfagia. Características adicionais: espessante alimentar instantâneo à base de goma(s), sem adição de outro ingrediente para espessar. Produto final inodoro, insípido, homogêneo. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,5950	373,00	R\$ 221,9350	R
MN 30 (Módulo de lipídeo à base de TCM) Código BR: 435201	MÓDULO DE LIPÍDIOS À BASE DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas aumentadas provenientes de lipídeos de fácil absorção. Características Adicionais: acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidantes. Forma de apresentação: líquido (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,1752	628,60	R\$ 110,1307	R
MN 31 (Módulo de lipídeo à base de TCM SEM AGE) Código BR: 435201	MÓDULO DE LIPÍDIOS À BASE DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas aumentadas provenientes de lipídeos de fácil absorção. Características Adicionais: acrescido de antioxidantes e SEM de ácidos graxos essenciais e . Forma de apresentação: líquido (mililitros).	LÍQUIDA	R\$ 0,2200	269,40	R\$ 59,2680	F
MN 32 (Módulo de proteínas) Código BR: 403935	MÓDULO DE PROTEÍNAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para pacientes com necessidades proteicas elevadas. Características adicionais: composta por proteína intacta de origem animal e/ou vegetal, que atenda a quantidade de aminoácidos essenciais por grama de proteína conforme valores mínimos estabelecidos à proteína de referência. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,2659	1.705,30	R\$ 453,4393	R
MN 33 (Módulo de carboidratos) Código BR: 403932	MÓDULO DE CARBOIDRATO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL À BASE DE MALTODEXTRINA. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas elevadas. Características Adicionais: módulo exclusivo de maltodextrina, isento de sabor. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0600	15,00	R\$ 0,9000	
MN 34 (Módulo de fibras solúveis e insolúveis) Código BR: 404750	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para regularização do trânsito gastrointestinal. Características Adicionais: composta por fibras solúveis e insolúveis. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,1800	669,10	R\$ 120,4380	R
MN 35 (Módulo de fibras solúveis) Código BR: 404750	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para regularização do trânsito gastrointestinal e/ ou controle glicêmico. Características Adicionais: deverá conter pelo menos um tipo destas fibras (isoladas ou associadas entre si): fruto-oligossacarídeos (FOS) e/ ou inulina e/ ou polidextrose e/ ou pectina. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,3840	1.143,00	R\$ 438,9120	R
MN 36 (Módulo de glutamina)Código BR: 403933 MN 37	MÓDULO DE GLUTAMINA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para manutenção da integridade da mucosa intestinal. Características Adicionais: módulo exclusivo de glutamina. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,2877	15,50	R\$ 4,4594	
MN 37 (Módulo de probióticos) Código BR: 466491	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ DE PROBIÓTICOS. Aplicação no âmbito da SES: para melhora do funcionamento do trato gastrointestinal. Características Adicionais: suplementos à base de probióticos, com 4 a 6 cepas probióticas. Forma de Apresentação: pó (sachê).	SACHÊ	R\$ 1,7637	14,90	R\$ 26,2791	F

#### FÓRMULAS INFANTIS (FI)

FI 38 (Prematuro) Código BR: 444377	FÓRMULA INFANTIL PARA RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO E/OU DE ALTO RISCO. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para recém-nascidos pré-termo (com menos de 37 semanas de idade gestacional), ou de alto risco que nasce prematuro de muito baixo peso (com menos de 34 semanas de idade gestacional) ou de muito baixo peso ao nascer (peso inferior a 1.500 gramas), ou aquele que nasce com ou logo após o nascimento e apresenta doença que necessita de tratamento intensivo. Características Adicionais: à base de leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, acrescida de LC-PUFAS. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,4150	426,20	R\$ 176,8730	R
-------------------------------------	--	----	------------	--------	--------------	---

FI 39 (Fórmula láctea até 6 meses) Código BR: 436337	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida. Características Adicionais: à base de leite de vaca com outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes até o sexto mês de vida, contendo DHA e/ou ARA, sem indicações dietoterápicas específicas. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0652	1.791,00	R\$ 116,7732	R
FI 40 (Fórmula láctea após 6 meses) Código BR: 442836	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação: indicada para lactentes maiores de 6 meses. Características Adicionais: à base de leite de vaca com outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, contendo DHA e/ou ARA, sem indicações dietoterápicas específicas. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0545	0,00	R\$ 0,0000	
FI 41 (Fórmula de soja após 6 meses) Código BR: 432636	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE SOJA. Aplicação: indicada para lactentes maiores de 6 meses de idade, com intolerância/alergia ao leite de vaca ou erros inatos do metabolismo. Características Adicionais: fonte proteica proveniente da soja, sem adição de sacarose e isento de glúten. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,1000	1,00	R\$ 0,1000	
FI 42 (Fórmula para constipação de 0 a 6 meses) Código BR: 432316	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes de 0 a 6 meses que necessitem de fibras prebióticas para um melhor funcionamento intestinal. Características Adicionais: isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos (frutooligosacarídeos -FOS e galactooligosacarídeos - GOS). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0672	91,80	R\$ 6,1690	
FI 43 (Fórmula para constipação acima de 6 meses) Código BR: 432316	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes maiores de 6 meses de idade que necessitem de fibras prebióticas para um melhor funcionamento intestinal. Características Adicionais: isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos (frutooligosacarídeos -FOS e galactooligosacarídeos - GOS). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0823	0,00	R\$ 0,0000	
FI 44 (Anti-regurgitação) Código BR: 405978	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para lactentes de 0 a 12 meses, para reduzir episódios de regurgitação. Características Adicionais: com amido pré-gelatinizado ou gomas, isenta de sacarose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0900	1,00	R\$ 0,0900	
FI 45 (Semi-elementar com lactose) Código BR: 434219	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia alimentar ao leite de vaca e/ou leite de soja e que não apresentem sintomatologia gastrointestinal. Características Adicionais: à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, sem adição de sacarose e frutose, isenta de glúten, com ou sem adição de prebióticos e com lactose. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,2182	28,20	R\$ 6,1532	
FI 46 (Semi-elementar sem lactose) Código BR: 435949	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia alimentar ao leite de vaca e/ou leite de soja. Características Adicionais: à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, sem adição de sacarose e frutose, isenta de glúten, com ou sem adição de prebióticos e isenta de lactose. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,3900	128,20	R\$ 49,9980	F
FI 47 (Elementar) Código BR: 435254	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia ao leite de vaca e/ou leite de soja. Características Adicionais: fórmula à base de aminoácidos livres, sem adição de sacarose, isento de lactose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,4073	125,60	R\$ 51,1569	F
FI 48 (Fórmula de nutrientes para neonatos) Código BR: 403959	FÓRMULA DE NUTRIENTES PARA RECÉM-NASCIDOS DE ALTO RISCO. Aplicação: indicada à suplementação nutricional de recém-nascidos de alto risco. Características Adicionais: composta de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada, vitaminas e minerais, isenta de sacarose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 2,1329	0,00	R\$ 0,0000	
FI 49 (Fórmula láctea sem lactose) Código BR: 453646	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para lactentes de 0 a 12 meses, com intolerância à lactose. Características: à base de leite de vaca, isenta de sacarose, lactose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,0782	1,00	R\$ 0,0782	
<b>FÓRMULA METABÓLICA (FM)</b>						
FM 50 (Fenilcetonúria de 0 a 1 ano) Código BR: 410626	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,5520	0,00	R\$ 0,0000	
FM 51 (Fenilcetonúria acima de 1 ano) Código BR: 410627	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: para crianças de 1 a 8 anos de idade portadoras de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,5103	0,00	R\$ 0,0000	
FM 52 (Fenilcetonúria adolescentes e adultos) Código BR: 410628	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças a partir de 8 anos de idade, adolescentes e adultos portadores de fenilcetonúria, Características Adicionais: isenta de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos, Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 0,2900	0,00	R\$ 0,0000	
FM 53 (Acidemia metilmalônica ou propiônica 0 a 1 ano) Código BR: 404758	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 2,5031	0,00	R\$ 0,0000	
FM 54 (Acidemia metilmalônica ou propiônica acima de 1 ano) Código BR: 404760	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças maiores de 1 ano de idade portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), Características Adicionais: Mistura de aminoácidos	PÓ	R\$ 4,0103	0	R\$ 0,0000	

	essenciais isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).					
FM 55 (Tirosinemia 0 a 1 ano) Código BR: 404761	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de tirosinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de fenilalanina e tirosina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 2,2200	0	R\$ 0,0000	
FM 56 (Tirosinemia acima de 1 ano) Código BR: 404762	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de tirosinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de fenilalanina e tirosina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 4,5350	0	R\$ 0,0000	
FM 57 (Leucínose 0 a 1 ano) Código BR: 410618	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade portadoras de Leucínose (Doença do Xarope de Bordo na urina). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina, isoleucina e valina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 5,3021	0	R\$ 0,0000	
FM 58 (Leucínose acima de 1 ano) Código BR: 404756	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, portadoras de Leucínose (Doença do Xarope de Bordo na urina). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina, isoleucina e valina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 3,8022	0	R\$ 0,0000	
FM 59 (Homocistinúria 0 a 1 ano) Código BR: 410622	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade portadoras de homocistinúria. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 3,1800	0	R\$ 0,0000	
FM 60 (Homocistinúria acima de 1 ano) Código BR: 410625	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de homocistinúria. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 3,4275	0	R\$ 0,0000	
FM 61 (Distúrbio do ciclo da ureia 0 a 1 ano) Código BR: 404763	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de distúrbios do ciclo da ureia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 3,7000	0	R\$ 0,0000	
FM 62 (Distúrbio do ciclo da ureia acima de 1 ano) Código BR: 404764	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de distúrbios do ciclo da ureia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 3,5488	0	R\$ 0,0000	
FM 63 (Hiperleucinemia 0 a 1 ano) Código BR: 404754	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de hiperleucinemia. Características adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 4,9000	0	R\$ 0,0000	
FM 64 (Hiperleucinemia acima de 1 ano) Código BR: 404755	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de hiperleucinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 4,9000	0	R\$ 0,0000	
FM 65 (Acidúria Glutárica 0 a 1 ano) Código BR: 410620	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de acidúria glutárica. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de lisina e baixo teor de triptofano. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 4,9000	0	R\$ 0,0000	
FM 66 (Acidúria Glutárica acima de 1 ano) Código BR: 410621	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de acidúria glutárica. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de lisina e baixo teor de triptofano. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	R\$ 4,1200	0	R\$ 0,0000	
<b>TOTAL DE FORMULAS</b>				233.162	R\$ 23.693,7686	R\$

CONSOLIDADA DE EQUIPOS					LOTE 07
PRODUTO	DESCRIPTIVO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	HRSAM	LOTE
EG 01 Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema aberto Código BR: 462239	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás 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.	un.	R\$ 2,4287	151	R\$ 366,00
EG 02 Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema fechado Código BR: 462239	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional, dupla-via, para administração de água e nutrição enteral em sistema fechado. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás, translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com uma ponta compatível com a dieta em sistema fechado e outra ponta que possibilite a conexão no recipiente de água, sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, 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.	un.	R\$ 6,2300	101	R\$ 629,00
EB 03 Equipo para Bomba de Infusão, sistema aberto Código BR: 465750	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 ou lilás 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.	un.	R\$ 39,0000	15	R\$ 585,00
EB 04 Equipo para Bomba de Infusão, sistema fechado	Equipo para administração de dieta por via enteral em sistema fechado, compatível com as bombas de infusão utilizadas na SES/DF, sistema fechado e legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás, 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	un.	R\$ 39,6000	15	R\$ 594,00

Código BR: 465750	terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.				
F100 Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100 ml Código BR: 395529	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, 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.	un.	R\$ 0,8160	999	R\$ 815,1
F300 Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300 ml Código BR: 395537	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, 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.	un.	R\$ 0,9862	1.799	R\$ 1.774,1
F500 Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500 ml Código BR: 395527	Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, 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.	un.	R\$ 0,9784	1	R\$ 0,9
<b>TOTAL DE EQUIPOS</b>				3.081	R\$ 4.765,2

ITEM	VALOR GLOBAL
Refeições Transportadas	R\$ 130.352,0510
Refeições não Transportadas	R\$ 404.012,8084
Alimentos Preparados	R\$ 30.418,8217
Fórmulas Nutricionais	R\$ 23.693,7686
Equipos e Frascos	R\$ 4.765,2999
<b>Mensal</b>	<b>R\$ 593.242,7496</b>
<b>Anual</b>	<b>R\$ 7.118.912,9948</b>
<b>Bianual</b>	<b>R\$ 14.237.825,9895</b>

5.2. O contrato pode ser reajustado depois de transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, a partir da apresentação da proposta de preços e em conformidade com a legislação pertinente.

5.3. O critério de reajuste, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, aplicados quando da execução de serviços não contínuos ou contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela, aplicando-se o IPCA/IBGE.

5.4. Nas contratações em que o valor do contrato de serviços seja preponderantemente formado pelos custos de insumos, poderá ser adotado o reajuste em sentido estrito, adotando-se o IPCA/IBGE, observado o prazo mínimo de vigência contido no item 5.2.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

<b>I</b>	Unidade Orçamentária:	23901
<b>II</b>	Programa de Trabalho:	10306620242270001
<b>III</b>	Natureza de Despesa:	339039
<b>IV</b>	Fonte de Recursos:	1500.100000000
<b>V</b>	Valor Inicial:	R\$ 561.603,13
<b>VI</b>	Nota de Empenho:	2024NE08696
<b>VII</b>	Data de Emissão:	09/08/2024
<b>VIII</b>	Evento:	400091 - EMPENHO DA DESPESA
<b>IX</b>	Modalidade:	2 - Estimativo

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. Para efeito de pagamento, a SES/DF consultará os sítios oficiais dos órgãos e entidades emissores das certidões a seguir relacionadas, para a verificação da regularidade fiscal da Contratada:

7.1.1. Certidão de regularidade de débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

7.1.2. 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);

7.1.3. Certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.

7.1.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011).

7.1.5. Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Economia/Secretaria da Receita Federal do Brasil (PORTARIA CONJUNTA RFB/PGFN Nº 1.751/2014).

7.2. Em havendo a impossibilidade de consulta, pela Administração, aos sítios oficiais dos órgãos e entidades emissores das citadas certidões, o pagamento ficará condicionado à apresentação, pela Contratada, da comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista.

- 7.3. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte:
- 7.3.1. A multa será descontada do valor total do respectivo contrato; e
- 7.3.2. **Se o valor da multa for superior ao valor devido pelo fornecimento do serviço**, ou ainda superior ao valor da garantia prestada, responderá o contratado pela sua diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 7.4. 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.
- 7.5. As empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), terão seus pagamentos 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 da agência em que desejam receber seus créditos, de acordo com o Decreto n.º 32.767 de 17/02/2011, e alterações posteriores.
- 7.6. Ficam excluídas desta regra:
- 7.6.1. os pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública Federal;
- 7.6.2. 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;
- 7.6.3. 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.
- 7.7. Será efetuada a retenção na fonte, dos tributos e contribuições, prevista na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela IN nº 1.244/2012.
- 7.8. A retenção dos tributos não será efetuada caso a contratada apresente junto com sua Nota Fiscal a comprovação de que o ele é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES.
- 7.9. Documentos de cobrança rejeitados por erros ou incorreções em seu preenchimento serão formalmente devolvidos à Contratada, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da data de sua apresentação.
- 7.10. Os documentos de cobrança, escoimados das causas que motivaram a rejeição, deverão ser reapresentados num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.
- 7.11. Em caso de rejeição da Nota Fiscal/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.
- 7.12. O pagamento à contratada deverá ser realizado em prazo máximo de 30 dias, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada e do aceite da Administração, de acordo com as normas orçamentárias e financeiras do Distrito Federal;
- 7.13. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento pela 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/IBGE.
- 7.14. De acordo com a legislação vigente, conforme a forma e prazo estabelecido nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do DF, e normas da Secretaria de Estado de Saúde do DF;
- 7.15. Está adstrito à apresentação de relatórios circunstanciados assinados pelos executores, conforme preconiza o art. 61, parágrafo único, inciso III do decreto nº 32.598/2010 reiterado pela decisão nº 1.696/2014 – TCDF;
- 7.16. O serviço a ser contratado é prestado de forma contínua com pagamento em parcelas mensais mediante ateste das faturas de prestação do serviço;
- 7.17. A Nota Fiscal da empresa CONTRATADA deve ser emitida com data posterior ao Aceite do Recebimento e apresentado juntamente com o Termo de Aceite do Gestor do Contrato;
- 7.18. As eventuais penalidades serão abatidas na fatura do mês subsequente ao da prestação de serviços, exceto no último mês do Contrato, cuja fatura já deverá contemplar todos os excedentes e eventuais penalidades;
- 7.19. 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 nº 32.767, de 17/02/2011, publicado no DODF nº 35, pág.3, de 18/02/2011;
- 7.20. Nenhum pagamento será efetuado à prestadora de serviço enquanto pendente de liquidação, ou de 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);
- 7.21. Se, por qualquer motivo, alheio à vontade da Contratante for paralisada a prestação dos serviços, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento;
- 7.22. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta permanecerá pendente e o pagamento sustado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte da Contratante.
- 7.23. **DA CONTA VINCULADA PARA QUITAÇÃO DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS**
- 7.23.1. Com base na súmula nº 331 do Tribunal Superior do Trabalho, visando à garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas, será criada conta vinculada específica, para provisionamento de valores relativos ao pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores envolvidos na execução do contrato, em consonância com o disposto no Art. 18-I, c/c a prescrição constante do ANEXO XII CONTA-DEPÓSITO VINCULADA — BLOQUEADA PARA MOVIMENTAÇÃO, ambos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas seguintes condições:
- 7.23.2. Parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários, quando devidos;
- 7.23.3. Parcialmente, pelo valor correspondente aos 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;
- 7.23.4. parcialmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários proporcionais, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da demissão de empregado vinculado ao contrato;
- 7.23.5. Ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias;
- 7.23.6. O saldo restante, com a execução completa do contrato após a comprovação, por parte da empresa, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos aos serviços contratados.
- 7.23.7. As provisões para o pagamento dos encargos trabalhistas de que tratam este subitem, poderão ser destacadas do valor mensal do contrato e depositadas na citada conta vinculada, aberta em nome da Contratada, junto à instituição bancária oficial e bloqueada para movimentação.

7.23.8. O montante de que trata o aviso prévio trabalhado, correspondente ao percentual sobre a remuneração mensal, deverá ser integralmente depositado durante a primeira vigência do contrato.

7.23.9. A movimentação da conta vinculada será efetivada mediante autorização da SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, exclusivamente para o pagamento dessas obrigações;

7.23.10. A Contratada poderá solicitar a autorização à SES-DF para utilizar os valores da conta vinculada para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato.

7.23.11. Para a liberação dos recursos da conta vinculada, para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do Contrato, a Contratada deverá apresentar à SES-DF os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

7.23.12. A SES-DF expedirá, após a confirmação da ocorrência da indenização trabalhista e a conferência dos cálculos, a autorização para a movimentação, dirigida à instituição financeira oficial no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios da empresa.

7.23.13. A Contratada deverá apresentar a SES-DF, no prazo máximo de 03 (três) dias corridos, o comprovante das transferências bancárias porventura realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

7.23.14. O saldo remanescente da conta vinculada será liberado à Contratada, no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos aos serviços contratados.

7.23.15. A SES-DF, fundamentada na Seção IV, nos art. 64, 65 e 66 da Instrução Normativa SLTI/MP Nº 05/2017, poderá providenciar a retenção da Garantia e de Créditos da Contratada.

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. O contrato terá vigência de **24 (vinte e quatro) meses**, a contar da data de sua assinatura, persistindo as obrigações decorrentes da garantia, quando houver, sendo seu extrato publicado no DODF, **podendo ser prorrogado nos termos do art. 57, inciso II, da lei 8.666/93**, cumulado com a Decisão Normativa 03, de 10/11/1999 do TCDF; e Parecer n.º 1030, de 06/10/2009 do PROCAD/PGDF. Conforme a Instrução Normativa Nº 5, DE 25 DE MAIO DE 2017, em seu ANEXO IX, a contratação prevista trata-se de um serviço de natureza contínua.

## 9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1. A contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, sendo que, nos casos de contratação de serviços continuados, o valor de **R\$ 711.891,30 (setecentos e onze mil oitocentos e noventa e um reais e trinta centavos)**, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, limitada ao equivalente a 2 (dois) meses do custo da folha de pagamento dos empregados da contratada que venham a participar da execução dos serviços contratados;

9.2. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

9.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

9.2.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

9.2.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

9.2.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

9.3. Toda e qualquer garantia prestada pela Contratada será liberada mediante pedido por escrito:

9.3.1. Somente poderá ser levantada após a extinção do contrato, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

9.3.2. 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;

9.3.3. 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. O 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.

10.2. Indicar o executor interno do Contrato, conforme art. 67 da Lei 8.666/93 e art. 41, inciso II e § 3º do Dec. 32.598/2010.

10.3. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.

10.4. Fornecer e colocar à disposição da Contratada, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços.

10.5. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no serviço.

10.6. Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência sobre multas, penalidades quaisquer débitos de sua responsabilidade, bem como fiscalizar a execução do Objeto Contratado.

### 10.7. CABERÁ À SES-DF

10.7.1. Efetuar o pagamento à empresa(s) contratada(s) mediante faturas e nota fiscal devidamente atestada pelos setores competentes (executores locais do contrato designados pela SES-DF e publicado no DODF);

10.7.2. Ceder à empresa(s) contratada(s), 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 Unidades da Rede de Saúde da SES-DF, objeto deste contrato.

10.7.3. Autorizar 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 (UND) durante toda a vigência do contrato. Entende-se por UND a 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.

10.7.4. Disponibilizar, durante a eventual execução de obras nas dependências destinadas ao refeitório, copas, lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, área provisória necessária à continuidade da distribuição, armazenamento e fornecimento de alimentação;

10.7.5. 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;

10.7.6. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e fórmulas infantis que serão fornecidas, por meio do setor competente de cada uma das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF;

10.7.7. Fiscalizar a manutenção efetuada pela(s) empresa(s) contratada(s) das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral por meio dos setores competentes da SES-DF;

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

10.7.9. Analisar e fiscalizar, por intermédio da Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos em Saúde de cada hospital, o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela(s) empresa(s) contratada(s);

10.7.10. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas nas condições que disponibilizou no início do contrato;

10.7.11. Receber, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao patrimônio da SES-DF que tenham sido cedidos à CONTRATADA para utilização a título precário nas condições em que disponibilizou no início do contrato.

#### 10.8. **CABERÁ À GERÊNCIA DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - GESNUT/DASIS/COASIS/SAIS/SES**

10.8.1. Propor ao Secretário de Estado de Saúde do Distrito Federal as normas técnicas para o fornecimento de refeições na SES-DF;

10.8.2. Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e prestar orientações quando necessário;

10.8.3. Compilar e analisar o consolidado mensal do faturamento das Unidades da Rede de Saúde da SES-DF com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;

10.8.4. Acompanhar os relatórios de execução do contrato enviados mensalmente pelas Unidades da Rede de Saúde da SES-DF e tomar as devidas providências cabíveis quando necessárias;

#### 10.9. **CABERÁ AOS SUPERINTENDENTES**

10.9.1. Controlar o número, custos e despesas das refeições servidas, conjuntamente com a Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética e o (a) Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP) da Unidade de Saúde ou Setor Administrativo correspondente e designado pelo Superintendente (Executor do Contrato);

10.9.2. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidas e assinadas pelo Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP) ou gerente de Setor Administrativo correspondente e Núcleo de Nutrição e Dietética (Executores do Contrato).

#### 10.10. **CABERÁ AOS NÚCLEOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (NND)**

10.10.1. Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições;

10.10.2. Fiscalizar diariamente a higienização das áreas, equipamentos, materiais utilizados e higiene pessoal dos funcionários, de acordo com a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal;

10.10.3. Conferir junto à empresa(s) contratada(s), a lista de equipamentos, utensílios e outros materiais pertencentes à SES-DF que estarão sendo cedidos;

10.10.4. Fiscalizar a manutenção, efetuada pela(s) empresa(s) contratada(s), das áreas físicas, equipamentos, materiais permanentes e utensílios em geral;

10.10.5. Inspeccionar os gêneros adquiridos pela (s) empresa (s) contratada (s), 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, ao balanço de consumo mensal da unidade, notas fiscais, e outros;

10.10.6. Exigir a substituição imediata de qualquer material ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Contrato;

10.10.7. Exigir e fiscalizar o cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado pela(s) empresa(s) contratada(s), em conjunto com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde;

10.10.8. Exigir a substituição, devidamente justificada, de qualquer empregado ou preposto da empresa(s) contratada(s) que assumir atitudes inconvenientes ao ambiente do trabalho ou atitudes contrárias às cláusulas contratuais;

10.10.9. Cancelar o fornecimento de qualquer refeição, a qualquer momento, sem que haja prejuízo à SES-DF, caso a empresa(s) contratada(s) não cumpra as exigências contratuais;

10.10.10. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do início da distribuição;

10.10.11. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e outros gêneros alimentícios que serão fornecidos para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos;

10.10.12. Fazer o controle do custo e despesa da fatura, sendo responsável pelo controle estatístico e apresentação de relatórios mensais ao Superintendente/Diretor Administrativo/Diretor Hospitalar e à Gerência de Serviços de Nutrição;

10.10.13. Emitir relatórios mensais sobre as fiscalizações e controles realizados, documentando e encaminhando para a Gerência de Serviços de Nutrição quaisquer irregularidades detectadas na supervisão dos fornecimentos executados pela(s) empresa(s) contratada(s);

10.10.14. Acompanhar a coleta de amostras para controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo das refeições, consumo humano, Fórmulas Infantis e Nutrição Enteral;

10.10.15. Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela(s) empresa(s) contratada(s);

10.10.16. Atestar as faturas e notas fiscais relacionadas ao mês de execução do objeto contratado, previamente conferidas e assinadas pelo Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP/ gerente de Setor Administrativo correspondente).

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

11.1. A Contratada fica obrigada a apresentar, ao Distrito Federal:

a) até o quinto dia útil do mês subsequente, comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários, resultantes da execução do Contrato;

b) comprovante de recolhimento dos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais.

11.2. Constitui obrigação da Contratada o pagamento dos salários e demais verbas decorrentes da prestação de serviço.

11.3. A Contratada responderá pelos danos causados por seus agentes.

11.4. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.5. 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;

- 11.6. Responsabilizar-se das eventuais despesas para execução do serviço solicitado, qualquer que seja o valor, e cumprir todas as obrigações constantes do(s) Anexo(s) deste Ato Convocatório;
- 11.7. Comprovar, mês a mês, o efetivo recolhimento dos encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento dos empregados destinados para a prestação dos serviços, assim como de efetivo pagamento dos respectivos trabalhos (no caso de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra);
- 11.8. O não atendimento das determinações constantes da Lei nº 5.087/2013 implica a abertura de processo administrativo para rescisão unilateral do contrato pela Administração Pública. (Lei Distrital nº 5.087/2013)
- 11.9. Cumprir fielmente o Contrato de modo que o serviço se realize com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 11.10. Cumprir com o disposto na Lei nº 6.679, de 24/09/2020, que dispõe sobre a exigência de garantia de equidade salarial entre homens e mulheres nas empresas que contratam com o Poder Público do Distrito Federal;
- 11.11. Cumprir com o disposto na Lei nº 6.112, de 02/02/2018, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a Administração Pública do Distrito Federal;
- 11.12. Cumprir com o disposto na Lei nº 8.078, de 11/11/1990, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias;
- 11.13. Cumprir com o disposto no Decreto nº 39.736, de 28/03/2019, que dispõe sobre a Política de Governança Pública e Compliance no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Distrito Federal;
- 11.14. Cumprir com o disposto no Decreto 9.178, de 23/10/2017, que altera o Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP;
- 11.15. Cumprir com o disposto na Portaria nº 356, de 29/07/2019, da Controladoria Geral do Distrito Federal, a empresa participante deverá apresentar, na fase da licitação com vistas à habilitação jurídica e no ato da assinatura do Contrato;
- 11.16. Cumprir com o disposto na Portaria nº 915, de 31/07/2019, do Ministério da Economia, que estabelece os termos e as definições comuns às Normas Regulamentadoras - NR relativas à segurança e saúde no trabalho;
- 11.17. Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, ANVISA, CREA e Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente quanto às Normas de Medicina e Segurança do Trabalho incluindo a Portaria nº 2.914/2011-MS, Portaria nº 82/2000-MS e Resolução RDC nº 11/2014-ANVISA e demais normas e regulamentos pertinentes aos serviços objeto deste Contrato que não tenham sido citadas;
- 11.18. Cumprir as disposições normativas acerca da proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores que laboram em serviços de saúde. (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 16 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho);
- 11.18.1. A não observância por parte da Contratada do dispositivo do item anterior deverá esta ser notificada pela SES-DF para a sua regularização urgente, sob pena de rescisão contratual. (Conforme item 32.9 da Norma Regulamentadora nº 32 do Ministério do Trabalho e Emprego e item 17 da Recomendação nº 17.176/2014 do Ministério Público do Trabalho);
- 11.19. Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- 11.20. Em se tratando da prestação de serviços, fica a contratada obrigada a se manter adimplente às suas obrigações - em caso contrário - fica a Administração Pública autorizada a realizar os descontos e respectivos pagamentos de salários diretamente aos empregados, bem como das respectivas contribuições Previdenciárias e do FGTS, quando esses não forem honrados pelas empresas;
- 11.21. Dar ciência, imediatamente e por escrito qualquer anormalidade em desacordo com o Contrato, bem como, prestar esclarecimentos que forem solicitados pela SES-DF;
- 11.22. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela SES-DF;
- 11.23. Selecionar e capacitar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando à contratante os funcionários com funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- 11.24. Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações físicas em perfeito estado de conservação;
- 11.25. Entregar, ao término do Contrato, a área física e os equipamentos pertencentes ao patrimônio da SES-DF, que tenham sido colocados à sua disposição, em perfeito estado de conservação, conforme laudo de vistoria emitido pelo setor competente da SES-DF, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pela SES-DF;
- 11.26. Observar a legislação pertinente aos serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho, relativos aos trabalhadores sob o contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria.
- 11.27. Manter em serviço somente profissionais capacitados, portando uniforme com a identificação e a função do funcionário;
- 11.28. Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho e comprometer-se que eles manterão o devido respeito e cortesia, no relacionamento com o pessoal da contratante, observando o controle do regimento de trabalho, acompanhando e comprovando sua saúde física e mental;
- 11.29. A Contratada poderá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a cláusula 11º da Convenção Coletiva (77411684), responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 11.30. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES-DF;
- 11.31. Garantir que todo profissional recém contratado tenha treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para o cargo;
- 11.32. Apresentar à CONTRATANTE, a cada 6 meses, cronograma de treinamento periódico de todos os funcionários, com o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;
- 11.33. Em caso de substituição de funcionário, em eventual ausência, não será permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);
- 11.34. Comunicar à contratante, quando da transferência e/ou retirada e substituição de funcionário dos serviços;
- 11.35. Manter controle de frequência/pontualidade de seus empregados;
- 11.36. Permitir à SES-DF, por intermédio dos executores do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;
- 11.37. 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, submetendo-os previamente à aprovação do contratante, sem ônus para seus empregados;
- 11.38. Fornecer vale-refeição/vale alimentação aos seus empregados e demais benefícios previstos em acordos ou convenção coletiva da categoria;

- 11.39. Fornecer Assistência Médica aos seus empregados;
- 11.40. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido em serviço;
- 11.41. 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;
- 11.42. Atender, de imediato, às solicitações do contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 11.43. Comunicar à contratante toda vez que ocorrer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer componente da equipe que esteja prestando serviços ao contratante.
- 11.44. Substituir imediatamente o empregado que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES-DF;
- 11.45. Para atender à tal necessidade, a contratada deverá dispor de um número de profissionais suficientes para substituições dos efetivos, de forma que fique assegurada a normalidade do serviço;
- 11.46. Qualquer substituição de profissionais, independente do motivo, deverá ser feita por profissionais habilitados;
- 11.47. A empresa deverá repor toda mão de obra, independente do motivo da falta, ou eventual ausência, de forma a não prejudicar a prestação do serviço;
- 11.48. Nos casos de férias e demais afastamentos previstos em lei, o substituto ou substituta deverá ter treinamento adequado em sua área de atuação, estando qualificado para a função;
- 11.49. Apresentar à Contratante, quando exigido, comprovante de pagamento de salários, quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força do contrato, e o comprovante de pagamento de apólices de seguros contra acidente de trabalho, caso os empregados desejarem, conforme a cláusula 11ª da Convenção Coletiva (77411684);
- 11.50. 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;
- 11.51. Responsabilizar-se por quaisquer multas sanitárias, quando for o caso, acidentes devidamente comprovado ser de sua autoria ou responsabilidade, durante a execução do contrato;
- 11.52. A contratada, nos termos da legislação trabalhista e previdenciária, deve proceder às anotações e registros pertinentes a todos os empregados que atuarem nos serviços, assumindo exclusivamente todas as obrigações advindas de eventuais demandas judiciais ajuizadas em qualquer juízo que versarem sobre pleitos trabalhistas e/ou previdenciários propostos por empregados ou terceiros que alegarem vínculo com a contratada;
- 11.53. A contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e a outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 11.54. Manter, durante toda vigência do contrato, preposto, para representá-la sempre que for necessário;
- 11.55. Responsabilizar-se em fornecer todas as instruções aos seus empregados ou empregadas, com relação aos serviços a executar, quando estes forem iniciar a função ou fazer uma substituição;
- 11.56. Deverá oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização;
- 11.57. Apresentar, obrigatoriamente, cópias dos documentos (com exceção da declaração de não acidentados), a seguir relacionados, nos prazos estabelecidos pela SES-DF:

Item	Documento	Periodicidade	Prazo de Entrega
1	Carteira de Identidade, Certificado de Conclusão Escolar, Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS (número, série, qualificação civil, contrato de trabalho e quaisquer anotações vinculadas) e Contrato de Trabalho.	-	Até o 1º dia útil que antecede o início da execução contratual
2	Atestado de Saúde Ocupacional - Admissional	-	Até o 1º dia útil que antecede o início da execução contratual
3	Comprovante de Entrega de uniformes	-	Até 15 dias após assinatura do contrato, e 10 dias após solicitada a manutenção
4	Apólice, Comprovante de Pagamento de Seguro de Vida e Relação dos assegurados	Anual ou Mensal	Até 15 dias após assinatura do contrato
5	Comprovante de concessão do Auxílio Transporte*	Mensal	Até o 7º dia útil do mês de referência da concessão
6	Comprovante de pagamento do Auxílio Alimentação*	Mensal	Até o 7º dia útil do mês de referência da concessão
7	Guia de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social – GFIP, inclusive seu comprovante de pagamento e protocolo de envio eletrônico, e Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP ( <i>Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social</i> ) **	Mensal	Junto com o faturamento
8	CIF – Controle Individual de Frequência, acompanhado da autorização de realização das horas extras e/ou COF – Controle de Ocorrência de Frequência (quando for o caso)	Mensal	Junto com o faturamento
9	C.A.T ( <i>Comunicação de Acidente de Trabalho</i> ) Declaração de não ocorrência de acidentados	Mensal	Junto com o faturamento
10	Folha de Pagamento, acompanhada do Comprovante de Depósito dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços	Mensal	Até o 7º dia útil do mês subsequente ao da execução do serviço.
11	Atestado de Saúde Ocupacional - Periódico	Anual	Até o 5º dia após expirada a validade do ASO anterior.
12	Aviso de Férias e Respectivo Comprovante de Pagamento	Quando da ocorrência do fato	Até o 2º dia útil antes do início das férias.
13	Aviso Prévio/Pedido de Demissão	Quando da ocorrência do fato	Junto com o faturamento subsequente ao fato
14	Atestado de Saúde Ocupacional - Demissional	Quando da ocorrência do fato	Junto com o faturamento subsequente ao fato
15	Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, com Homologação (quando exigida)	Quando da ocorrência do fato	Junto com o faturamento subsequente ao fato
16	Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social, devidamente quitada e acompanhada do demonstrativo individual	Quando da ocorrência do fato	Junto com o faturamento subsequente ao fato

17	Comprovação da Rescisão Contratual do prestador (cópia da CTPS onde consta a baixa)	Quando da ocorrência do fato	Junto com o faturamento subsequente ao fato
18	Cartão Cidadão expedido pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados	Contados do Início da prestação dos serviços	60 (sessenta) dias

\*Quando o valor do auxílio transporte ou auxílio alimentação for creditado em folha de pagamento, esta será considerada como recibo.

\*\*Para fins de cobrança será considerada a guia referente ao mês anterior ao da execução dos serviços, exceto no último faturamento, ocasião na qual deverão ser entregues as guias referentes aos meses restantes para que o pagamento seja efetuado. Todos os profissionais, que prestaram serviços à SES-DF no período de referência.

11.58. Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus empregados/empregadas e/ou preposto, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos e lucros cessantes que venham a causar à SES-DF e/ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento feito pela SES-DF. Não o fazendo, estará a SES-DF autorizada a descontar de quaisquer créditos da Contratada a importância necessária à cobertura de tais danos ou prejuízos e lucros cessantes. Não havendo consenso quanto ao valor, passando o caso a ser submetida à apreciação judicial, a SES-DF se resguarda ao direito de reter os valores pleiteados pela vítima, depositando-os em juízo;

11.59. Assumir a defesa em quaisquer reclamações ou ações que venham a ser apresentadas contra a SES-DF, por seus empregados/empregadas e/ou terceiros, decorrentes de atos que sejam imputáveis direta ou indiretamente à Contratada, arcando com todas as despesas processuais que advenham desses procedimentos;

11.60. Caso seja caracterizado o desvio, desaparecimento, furto e/ou roubo de quaisquer bens das instalações da SES-DF por parte de seus empregados/empregadas, a Contratada deverá responsabilizar-se pela reposição do mesmo/mesma por outro necessariamente novo (sem uso) e com as mesmas características de marca, tipo, modelo e cor, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a partir da data do registro da ocorrência e apuração do ocorrido pela SES-DF em conjunto com a Contratada;

11.61. Ocorrendo quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus trabalhadores, trabalhadoras e/ou terceiros, decorrentes da prestação de serviços ou em conexão com ela, a Contratada deverá adotar todas as providências legais cabíveis, ratificando a inexistência de vínculo empregatício entre seu trabalhador ou trabalhadora e a SES-DF, independentemente da existência e verificação de culpa ou dolo;

11.62. Deverão ser enviadas mensalmente à Área de Gestão Administrativa Contratual da SES-DF, juntamente com o faturamento, cópias das CATs referentes aos acidentes ocorridos no período ou uma declaração da não ocorrência de acidentes;

11.63. A contratada deverá comunicar ao executor do contrato, pelo meio mais rápido e confiável, a ocorrência de qualquer acidente de trabalho, com ou sem lesão, envolvendo sua equipe, seguido de um relatório preliminar com cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), dentro de, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas, seguintes à ocorrência do acidente, sendo de sua inteira responsabilidade o atendimento, transporte e primeiros socorros do acidentado, bem como o registro da CAT junto ao INSS;

11.64. Quando envolver danos graves sofridos por empregados ou empregadas, ao patrimônio, à propriedade e a equipamentos ou qualquer outra ocorrência grave, a comunicação deverá ser imediata seguida de relatório de levantamento de causas e plano de ação de medidas corretivas após os atendimentos legais e obrigatórios;

11.65. A contratada deverá investigar os casos de acidente de trabalho grave, fornecendo ao executor do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis, relatório criterioso informando suas causas e medidas para o controle ou eliminação de outros acidentes;

11.66. Entender-se-á por acidente de trabalho grave aquele que acometer o empregado ou empregada a um afastamento de suas atividades laborais por um período superior a 15 (quinze) dias;

11.66.1. O relatório mencionado acima deverá conter:

11.66.2. Identificação da contratada;

11.66.3. Local do trabalho ou local onde ocorreu o acidente, ou a ocorrência grave;

11.66.4. Data e hora do acidente;

11.66.5. Identificação do acidentado ou da acidentada;

11.66.6. Cargo e data de nascimento do acidentado ou da acidentada;

11.66.7. Natureza do ferimento;

11.66.8. Data e hora da entrada no hospital;

11.66.9. Descrição completa da ocorrência sob a ótica da Segurança do Trabalho;

11.66.10. Causa ou natureza do acidente ou da ocorrência grave;

11.66.11. Providências tomadas;

11.66.12. Plano de Ação para evitar a repetição da ocorrência.

11.67. Cabe à contratada controlar e arquivar todos os registros requeridos pela legislação e outros requisitos aplicáveis e aqueles requeridos por estas exigências;

11.68. Os registros relativos a acidentes de trabalho serão arquivados pela contratada pelo prazo conforme previsão legal, cientificando a SES-DF da localização dos mesmos;

11.69. Adotar as providências que se fizerem necessárias para evitar rotatividade de pessoal;

11.70. Encaminhar, com antecedência mínima de 30 dias, a relação dos empregados ou empregadas que entrarão de férias, com previsão de pagamento;

11.71. Responsabilizar-se pelo fornecimento, orientação do uso adequado, manutenção da qualidade e apresentação dos uniformes e EPIs de seus empregados durante a vigência do Contrato, sem ônus para os mesmos, de acordo com o disposto na respectiva Convenção Coletiva de Trabalho da categoria;

11.72. Fornecer uniforme com identificação do funcionário e sua função;

11.73. Os uniformes deverão estar sempre limpos e em perfeitas condições de uso, hipótese em que deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir da solicitação da SES-DF, por escrito, sem custo adicional à SES-DF;

11.74. Os EPIs deverão atender aos requisitos dispostos no Item Uniformes para serviços na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), sendo substituídos sempre que não estiverem em condições ideais de utilização e/ou quando sua validade expirar;

11.75. Não divulgar nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato, e não utilizar o nome da SES-DF para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia da autoridade máxima competente;

11.76. Prestar esclarecimentos ao executor do Contrato sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços contratados;

11.77. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela SES-DF, de forma clara, concisa e lógica, bem como atender, prontamente, às reclamações levadas ao seu conhecimento por parte do executor do Contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando reincidências;

- 11.78. Atender aos cronogramas estabelecidos pela SES-DF, executando, eventualmente, quando para tal for solicitado, serviços que estejam diretamente relacionados com o objeto desta contratação;
- 11.79. Cumprir as Normas Regulamentadoras nº 07, 09, 10 e outras do Ministério do Trabalho, acatando as recomendações feitas neste sentido pela SES-DF;
- 11.80. A Contratada deverá realizar exames médicos pré-admissionais e periódicos de todos os empregados ou empregadas, com médico do Trabalho devidamente credenciado;
- 11.81. Os comprovantes de realização dos exames pré-admissionais e periódicos deverão ser encaminhados à Área de Gestão Contratual da SES-DF, conforme prazos constantes do contrato;
- 11.82. Adotar as providências que a SES-DF julgar necessárias, durante a prestação dos serviços, visando o perfeito cumprimento do Contrato;
- 11.83. Pagar todos os benefícios incluídos em planilhas de custos, que serão rigorosamente fiscalizados pela SES-DF.
- 11.84. Fornecer Plano de Saúde aos funcionários, conforme Lei nº 4.799/2012 (**Nota Jurídica N.º 597/2023 - SES/AJL**);
- 11.85. As empresas participantes do certame deverão observar as seguintes diretrizes de sustentabilidade ambiental previstas no Decreto 7.746, de 5 de junho de 2012, alterado pelo Decreto 9.178, de outubro de 2017:
- 11.85.1. Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 11.85.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 11.85.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 11.85.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 11.85.5. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- 11.85.6. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 11.85.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;
- 11.85.8. Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento;
- 11.86. Os bens a serem fornecidos deverão ter sido produzidos de acordo, também, com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos na Instrução Normativa nº 05, de 25 de maio de 2017, no que couber;
- 11.86.1. É expressamente vedado à empresa (s) contratada(s):
- 11.86.1.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da SES-DF que não para as finalidades previstas no Contrato;
- 11.86.1.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da SES-DF;
- 11.86.1.3. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da SES-DF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.

## 12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

- 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 a modificação do objeto.
- 12.2. A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, prevista no Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

## 13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

- 13.1. O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial do Contrato sujeitará Contratada à multa prevista no Edital, descontada da garantia oferecida ou judicialmente, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87, da Lei nº. 8.666/93, facultada ao Distrito Federal, em todo caso, a rescisão unilateral;
- 13.2. De acordo com o estabelecido no Decreto DF nº 26.851, de 30/05/2006, e alterações posteriores.
- 0.1. Nos casos de atrasos injustificados ou indeferidos pelos executores do Contrato 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 nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e 10.520 de 17 de julho de 2002;
- 0.2. Para tanto, considera-se Glosa como parte correspondente à recusa, parcial ou total, de um pagamento que seja julgado indevido ou que será discutido no bojo do processo de aplicação de penalidade. A seu turno, sobrestamento é a suspensão de um pagamento até o cumprimento de alguma providência que esteja a cargo do credor (exibição de documentos, adimplemento de obrigações legais ou contratuais etc.).
- 0.3. As notificações e demais atos acerca das instruções de sanções serão realizadas, preferencialmente, por meio de publicação em Diário Oficial do Distrito Federal, nos termos do art. 26 da Lei 9.784/99, recepcionada pela Lei 2.834/2001.

## 14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO AMIGÁVEL**

- 14.1. O Contrato poderá ser rescindido amigavelmente em comum acordo, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração e não haja motivo para rescisão unilateral do ajuste, bastando para tanto, manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do Contrato, devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

## 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. A inexecução parcial ou total do contrato, de acordo com o artigo 78 da Lei 8.666/93, ensejará a sua rescisão e a penalização da empresa nos termos deste Contrato e da Lei 8.666/93.
- 15.3. Constituem motivo para rescisão do contrato a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas neste contrato.
- 15.3.1. A rescisão do Contrato se dará nos termos dos Artigos 77, 78, 79, 80 e 87 da Lei Nº 8.666, de 1993;

15.3.2. No caso de rescisão decorrente do inadimplemento da Contratada, a Contratante poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do Contrato até o valor dos prejuízos causados;

15.3.3. O contrato será rescindido com a aplicação de multa se confirmado o uso de mão de obra infantil no processamento, transporte, ou qualquer fase produtiva do bem, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis. (Lei Distrital nº 5.061 de 08.03.2013 – Parecer nº 343/2016 – PRCON/PGDF)

15.3.4. Constitui motivos para rescisão de contrato qualquer ato praticado pela contratada de conteúdo: (Lei Distrital nº 5.448/2015)

15.3.4.1. discriminatório contra a mulher;

15.3.4.2. que incentive a violência contra a mulher;

15.3.4.3. que exponha a mulher a constrangimento;

15.3.4.4. homofóbico;

15.3.4.5. que represente qualquer tipo de discriminação.

15.3.5. No procedimento de rescisão contratual, será assegurado o contraditório e a ampla defesa sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a Contratada terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a Contratante adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

## 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, podendo, 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. Os executores do contrato serão indicados pela Gerência de Serviços de Nutrição - GESNUT/DASIS/COASIS/SAIS/SES.

## 17.3. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

### 17.3.1. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO

17.3.1.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, por meio dos executores, especialmente instituída para este fim, nos termos do Artigo nº. 67, da Lei nº 8.666/93, que contará como o apoio de servidores das unidades onde os serviços serão prestados, formalmente designados para esta atividade, denominados “Executores Locais do Contrato”;

17.3.1.2. Os Executores do Contrato manterão registros de todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou irregularidades observadas, bem como avaliação dos resultados esperados, permitindo aos executores do contrato, acompanhar sua execução e, ao mesmo tempo, avaliar a qualidade dos serviços prestados;

17.3.1.3. Os servidores responsáveis pela fiscalização terão livre acesso aos locais de trabalho;

17.3.1.4. Os responsáveis pela fiscalização, relacionados no subitem anterior, não permitirão que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as pré-estabelecidas;

17.3.1.5. A empresa contratada sujeitar-se-á à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da gestão fiscalizadora para acompanhamento da execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

17.3.1.6. A fiscalização do recolhimento dos encargos previdenciários e trabalhistas dar-se-á, também, mediante consulta direta aos órgãos competentes sobre a situação de empregados da empresa contratada para prestação de serviço de fornecimento de alimentação à Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, aleatoriamente definidos, bem como verificação do não pagamento de salários, vale transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato;

17.3.1.7. Na ocorrência de omissões ou lacunas nos recolhimentos de que trata este item, a empresa contratada para prestação de serviço de fornecimento de alimentação à Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para comprovar-se adimplente em relação a todos os empregados, bem como para sanar a irregularidade detectada, sem prejuízo de eventuais sanções e penalidades previstas no Termo de Referência e neste contrato;

17.3.1.8. Todas as solicitações de remanejamento e substituição da mão de obra executora dos serviços, funcionário e prepostos, reclamações quanto à falta e/ou qualidade na prestação dos serviços, deverão ser encaminhadas por escrito ao Executor Central, para que este comunique à empresa contratada para a prestação de serviço;

17.3.1.9. Evitar ordens diretas da Administração dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

## 17.4. PAPÉIS E RESPONSABILIDADES

### 17.4.1. EXECUTOR DO CONTRATO

17.4.1.1. Entidade: Contratante;

17.4.1.2. Serão designados 3 (três) executores titulares e 3 (três) executores substitutos das unidades de saúde, sendo os titulares os servidores ocupantes dos cargos de:

I - Chefe do Núcleo de Nutrição e Dietética;

II - Superintendente ou Diretor Administrativo ou Hospitalar;

III - Gerente de Apoio Operacional das Unidades de Atenção Especializadas (GAOESP) ou Chefe de Setor Administrativo correspondente.

17.4.1.3. O substituto do chefe do Núcleo de Nutrição e Dietética deverá ser um (a) servidor (a) do NND;

17.4.1.4. Os executores do contrato, titulares e substitutos, deverão seguir as recomendações do Manual de Execução dos Contratos de Fornecimento de Alimentação da SES-DF.

17.4.1.5. Responsabilidade:

I - É responsabilidade do Executor do Contrato providenciar a interação da organização contratada e da Unidade Hospitalar, bem como com as demais áreas da SES-DF, quando necessário;

II - É responsabilidade do Executor do Contrato acompanhar e analisar os relatórios produzidos pela organização contratada ou parceira;

III - É responsabilidade do Executor do Contrato propor alterações necessárias ao bom andamento do projeto;

IV - Cabe ao executor do Contrato observar o efetivo cumprimento do disposto no Art. 13 da Lei Distrital nº 6.112/2018.

**17.4.2. PREPOSTO OU REPRESENTANTE DA CONTRATADA**

17.4.2.1. Entidade: CONTRATADA

17.4.2.2. Responsabilidade: Acompanhar a execução do contrato e atuar como interlocutor principal junto à CONTRATANTE, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder as principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento e execução contratual.

**17.4.3. SUPERVISOR**

17.4.3.1. Entidade: CONTRATADA

17.4.3.2. Responsabilidade: Fazer a interface entre SES-DF e a CONTRATADA; monitorar e garantir o INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO-IMR do contrato e conhecimento dos prazos por toda a equipe; garantir o acompanhamento dos incidentes até a conclusão, assegurando o IMR e plano de ação quando necessário; gerar os relatórios mensais para SES-DF, com as informações para faturamento e evidências contratuais.

**17.5. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR**

17.5.1. Todos os serviços contratados devem ser executados nos moldes das regras previstas no instrumento convocatório, proposta, contrato e legislação vigente, conforme estabelecido no art. 67, da Lei nº 8666/93. Havendo falhas na execução dos serviços (inadimplemento), seja parcial ou total, deverão ser aplicadas as sanções previstas em lei, inclusive com possibilidade de rescisão contratual, em casos mais extremos;

17.5.2. No caso de alguns tipos de serviços, mesmo não havendo inadimplemento na execução, não se mostra adequado que o pagamento seja realizado na sua totalidade quando o serviço não é prestado com o nível de qualidade previsto. Ou seja, o serviço é prestado, mas ao aferir o resultado, a Administração constata um nível de qualidade na prestação menor que o esperado;

17.5.3. O pagamento deve ser feito com base nessa análise e, caso a contratada incorra em nível inaceitável na prestação dos serviços, além de ter o pagamento redimensionado, será punida pelas sanções previstas conforme pontuação de inadimplemento;

17.5.4. O IMR está amparado no Artigo 50, inciso II, item "c" da IN nº 005/2017, sendo uma das ferramentas requisitadas para o ateste da execução dos serviços. Trata-se de um mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, permitindo à Contratante promover as adequações de pagamento devidas à Contratada no caso de não se verificar o atendimento das metas estabelecidas. Entretanto, o IMR não tem caráter punitivo, uma vez que um dos seus principais objetivos é a busca da eficiência com o estabelecimento de procedimentos e condições que permitam e estimulem a melhoria constante dos serviços prestados;

17.5.5. Os responsáveis pela fiscalização do contrato devem avaliar constantemente a execução do objeto e devem utilizar o IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento da Contratada com base nos indicadores estabelecidos, sempre que essa:

17.5.5.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida, ou em desacordo com as normas, as atividades contratadas; ou

17.5.5.2. Deixar de utilizar materiais, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade, quantidade inferior à demandada ou em desacordo com as normas.

17.5.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços;

17.5.7. Durante a execução do objeto, os responsáveis designados pela fiscalização deverão monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas, estipulando prazos razoáveis para tanto, mediante notificação por escrito;

17.5.8. O executor do contrato deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto com a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

17.5.9. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;

17.5.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo executor, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

17.5.11. O executor deverá realizar a avaliação mensal para aferir o desempenho e a qualidade da prestação dos serviços;

17.5.12. O executor deverá apurar o resultado das avaliações mensais da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores e respectivas pontuações, por ocorrência, previstos no IMR, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, decorrentes da aplicação das glosas previstas conforme o quadro constante do item 24.14;

17.5.13. Modelo de Instrumento de Medição de Resultados:

DESCRIÇÃO DAS OCORRÊNCIAS E RESPECTIVOS ITENS CONTRATUAIS	CLASSIFICAÇÃO	PONTUAÇÃO DO ITEM	NÚMERO DE OCORRÊNCIAS	TOTAL DE PONTOS POR ITEM (PONTUAÇÃO DO ITEM X NÚMERO DE OCORRÊNCIAS)
<b>UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E INFRAESTRUTURA</b>				
Desconformidade dos utensílios, equipamentos e mobiliário	BAIXA - Itens: 22.1.16, 22.1.19, 22.1.24 e 22.1.69	0,3		
	MODERADA - Itens: 22.1.11, 22.1.12, 22.1.14, 22.1.15, 22.1.23, 22.1.28, 22.1.29, 22.1.30, 22.1.31, 22.1.63, 22.1.65 e 22.1.67	0,6		
	ALTA – Itens: 22.1.17, 22.1.18 e 22.1.20	1		
Desconformidade da edificação, instalações físicas, recursos energéticos, recursos hidráulicos e sustentabilidade	MODERADA - Itens: 22.1.64, 22.1.66 e 31.12	0,6		
	ALTA – Item: 22.1.21	1		
<b>SEGURANÇA ALIMENTAR</b>				
Desconformidade na qualidade dos insumos	MODERADA - Itens: 22.1.59	0,6		
	ALTA - Itens: 22.1.4, 22.1.5 e 22.1.6	1		
Desconformidade no armazenamento e controle de temperatura	ALTA - Item: 22.1.70 e 22.1.72	1		
Desconformidade no preparo das refeições, controles microbiológicos e amostras de alimentos e dietas enterais	ALTA - Itens: 22.1.8, 22.1.9, 22.1.10, 22.1.42 e 22.1.43	1		
Desconformidade na higienização de instalações, equipamentos, moveis, utensílios	MODERADA - Itens: 22.1.7 e 221.32	0,6		
Desconformidade nos resíduos e controle de pragas	MODERADA - Itens: 22.1.33 e 22.1.34	0,6		
<b>EXECUÇÃO DO SERVIÇO</b>				
Desconformidade nos cardápios e dietas hospitalares	BAIXA - Itens: 22.1.53 e 22.1.57	0,3		

	MODERADA - Itens: 22.1.58, 22.1.71 e Apêndice II*	0,6		
	ALTA - 22.1.45, 22.1.46, 22.1.47, 22.1.48, 22.1.49, 22.1.50, 22.1.51, 22.1.54, 22.1.55, 22.1.56, 22.1.60 e Apêndice II*	1		
Desconformidade no porcionamento, distribuição de refeições, recolhimento e horários	MODERADA - Itens: 22.1.22, 22.1.27 e 22.1.35	0,6		
	ALTA - Itens: 22.1.25, 22.1.26, 17.3, 17.3.1 e 17.3.3	1		
Desconformidade no fornecimento de água	ALTA - Item: 22.1.20	1		
	BAIXA - Item: 22.1.40 e 22.1.44	0,3		
Desconformidade no lactário/unidade de nutrição e dietética	MODERADA - Itens: 22.1.36 e 22.1.37	0,6		
	ALTA - Itens: 22.1.38, 22.1.39 e 22.1.41	1		
Desconformidade na documentação, registro da UAN e na Responsabilidade técnica da contratada	MODERADA - Item: 22.1.1 e 22.1.3	0,6		
	ALTA - Item: 22.1.68	1		
<b>MÃO DE OBRA</b>				
Desconformidade no cumprimento das legislações trabalhistas	MODERADA - Itens: 31.22, 31.31	0,6		
	ALTA - Itens: 31.9, 31.11, 31.19, 31.26, 31.28, 31.32, 31.34, 31.42, 31.47, 31.57, 31.59, 31.61, 31.62, 31.6, 31.65 e 31.74	1		
	BAIXA: 31.36			
Desconformidade na equipe de profissionais da terceirizada ou desconformidades praticados por seus empregados	MODERADA - Itens: 31.21, 31.27, 31.64, e 17.5.4	0,6		
	ALTA - Itens: 31.23, 31.33, 31.35, 31.37, 31.38, 31.40, 31.43, 31.44, 31.48, 31.52, 31.53, 31.54, 31.70 17.5.1, 17.5.2 e 17.5.3	1		
Desconformidade na qualificação e treinamento	BAIXA - Item: 31.20 e 31.24	0,3		
	ALTA - Itens: 31.16, 31.25, 31.39 31.41 e 31.49	1		
Desconformidade na identificação, uniformes e EPIs	MODERADA - Itens: 22.1.62	0,6		
	ALTA - Itens: 31.30, 31.66, 31.67, 31.68, 31.69 e 17.6	1		
Desconformidade no que se refere à segurança e saúde do colaborador	ALTA - Itens: 31.58 e 31.75	1		
<b>FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO</b>				
Descumprimento das solicitações realizadas nas fiscalizações de órgãos competentes	ALTA - Item: 31.50	1		
Descumprimento das solicitações realizadas pelo executor de contrato	MODERADA - Itens: 31.12, 31.73 e 22.1.61	0,6		
	ALTA - Itens: 31.15, 31.71, 31.72, 31.77 e 23.1.3	1		
Descumprimento na apresentação de documentos exigidos no edital, não manutenção das condições que culminaram em sua habilitação/ qualificação	ALTA - Itens: 17.7.1, 17.7.2, 17.7.3, 31.14, 31.29, 31.45, 31.46, 31.51 e 31.76.	1		
<b>LEGISLAÇÃO, NORMAS E MANUAIS</b>				
Descumprimento da legislação, normas e manuais	BAIXA - Itens: 22.1.2* e 22.1.52*	0,3		
	MODERADA - Itens: 31.3, 31.4, 31.5, 31.6, 31.7, 31.8, 22.1.2* e 22.1.52*	0,6		
	ALTA - Itens: 31.9, 31.10, 31.11, 22.1.2* e 22.1.52*	1		
<b>TOTAL DE PONTOS MENSAL</b>				
*OBS: Para os itens 22.1.2, 22.1.52 e Apêndice II - O executor deverá avaliar o nível de gravidade de acordo com a especificidade da ocorrência baseado nos Instrumentos de Fiscalização e Auditoria dos Contratos de Fornecimento de Alimentação da SES-DF.				

17.5.14. Pontuação e descontos a serem aplicados em conformidade com os resultados do IMR:

Pontuação acumulada segundo o IMR	Previsão de desconto
0 a 4 pontos	Zero
4,1 a 8 pontos	Notificação
8,1 a 12 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 1% do valor mensal faturado
12,1 a 16 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 2% do valor mensal faturado
16,1 a 20 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 3% do valor mensal faturado
20,1 a 24 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 4% do valor mensal faturado
24,1 a 28 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 6% do valor mensal faturado
28,1 a 32 pontos	Notificação + Glosa correspondente a 8% do valor mensal faturado
32,1 pontos ou mais	Notificação + Glosa correspondente a 8% e encaminhamento à Gerência de Sanções e Intercorrências na Execução (GSIE)

17.5.15. Quando do início do mês subsequente ao mês de realização do serviço, o executor irá apurar no IMR o somatório da pontuação decorrente das ocorrências registradas.

17.5.16. O executor notificará formalmente a Contratada quando o somatório da pontuação observada no IMR for igual ou superior a 4,1 pontos.

17.5.17. As notificações geradas devem ser assinadas pela Contratada para ciência dos resultados e tomada de providências.

17.5.18. Os resultados de pontuação acumulada segundo o IMR maiores ou iguais a 8,1 geram glosa na fatura do mês de ocorrência dos registros, conforme apresentado no item 24.14;

17.5.19. Quando os resultados de pontuação acumulada segundo o IMR forem maiores ou iguais a 32,1 pontos, além da glosa na fatura do mês de ocorrência dos registros, o executor do contrato deverá encaminhar relatório à Gerência de Sanções e Intercorrências na Execução (GSIE) com solicitação de aplicação de penalidade.

17.5.20. A pontuação acumulada em um mês não é cumulativa com outros meses, isto é, cada mês terá sua pontuação conforme as ocorrências nesse registradas.

17.5.21. Para o preenchimento do IMR deverá ser utilizado o Manual de Orientações para Uso do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) elaborado pela SES-DF.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO E DO REGISTRO**

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 pela Procuradoria-Geral do Distrito Federal.

19. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO**

19.1. Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

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

**APÊNDICE II**

**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 por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

**DESJEJUM**

<b>ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b>	<b>PORÇÃO</b>
Bebidas quentes OU Sucos	1 porção
Leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

**COLAÇÃO**

<b>ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b>	<b>PORÇÃO</b>
SUCOS OU frutas e substitutos	1 porção

**ALMOÇO E JANTAR**

<b>ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b>	<b>PORÇÃO</b>
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 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão OU	100 g
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
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100 g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

**MERENDA E CEIA**

<b>ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b>	<b>PORÇÃO</b>
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos OU	1 porção
Ovo cozido ou mexido OU	1 unidade
Queijo minas, muçarela ou ricota	40 g

**1.2. DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE**

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de seis refeições, contendo alimentos ricos em ácidos graxos essenciais, vitaminas, minerais, compostos bioativos e antioxidantes, além de moderado a baixo índice glicêmico e compostos anti-inflamatórios. É restrita em alimentos processados, óleo de soja, açúcar, adoçante, carne vermelha e farinha branca, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES-DF.

**DESJEJUM**

<b>ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b>	<b>PORÇÃO</b>
Bebidas quentes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Sucos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Pães e substitutos OU	1 porção dieta ANTI-INFLAMATÓRIA
Banana da terra cozida ou grelhada OU	100 g
Mandioca cozida OU batata doce OU Cará cozido	100 g
Manteiga e substitutos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Frutas e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU	1 unidade

Ovo Mexido no azeite com açafrão OU Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	1 unidade  140 a 180 g (1 unidade)  300 ml
---	--

#### COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos	1 porção
Castanha de caju OU Castanha do Brasil OU Amêndoas	30 g

#### ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot digestivo (água, beterraba, abacaxi e gengibre) NO ALMOÇO OU Shot anti-inflamatório (vinagre de maçã, cenoura, suco de laranja 100%, canela em pó) NO JANTAR	50 ml
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extravirgem puro e vinagre ou limão OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa (sem alimento proteico)	100 g  200 ml
Carnes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Hortaliças A, B cozidos no vapor ou refogados ou assados (repolho com cenoura ralados refogados OU brócolis cozido no vapor OU Couve refogada OU Couve-flor OU repolho refogado OU abobrinha refogada OU berinjela assada com orégano) OU batata doce OU Cará OU Inhame OU batata inglesa OU milho (grãos) OU cozidos ou assados ou grelhados OU Purê de banana da terra (feito com água) OU purê de abóbora (feito com água)	100 g
Arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatino ou roxinho) ou grão de bico cozido com ervas	100 g
Frutas e substitutos (exceto creme de frutas e coquetel de frutas)	1 porção

#### MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot antioxidante (água, suco de limão 100%, maçã, açafrão e mel) SOMENTE NA MERENDA	50 ml
Bebidas quentes OU frutas e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU mexido com açafrão OU Mandioca cozida OU Banana da terra cozida OU milho cozido OU Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	1 unidade  100 g  140 a 180 g (1 unidade)  300 ml

### 1.3 DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE

Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde 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 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de 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%)	60 g  120 ml
Carnes	1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Guarnições	1 porção para dieta COM VALOR ENERGÉTICO

	REDUZIDO
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	100 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	60 g
Frutas e substitutos OU Sobremesas	1 porção  1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
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 OU Ovo cozido ou mexido OU Queijo minas, muçarela ou ricota	1 porção  1 unidade  40 g

#### **1.4 DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE**

Dieta com consistência de papa amassada, sem a utilização de peneiras e liquidificadores, sem adição de sal de cozinha, composta de cinco refeições, destinada a pacientes que estejam em fase de introdução de alimentação complementar internados na Rede de Saúde da SES-DF.

#### **COLAÇÃO, MERENDA E CEIA**

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos (APENAS FRUTAS) amassada	1 porção

#### **ALMOÇO E JANTAR**

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem	--
Carne bovina sem osso moída ou ave sem osso desfiada OU Ovo cozido	40 g  1 unidade
Papa 1: Hortaliça A, B OU C	40 g
Papa 2: Hortaliça A, B OU C	40 g
Arroz tipo extra preparado papa OU arroz tipo 1 preparado papa OU arroz integral preparado papa OU macarrão cozido	40 g
Feijão tipo 1 preparado papa (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) OU grão de bico papa OU lentilha papa OU ervilha papa	40 g

#### **1.5. DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE**

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

#### **DESJEJUM**

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite (de qualquer um dos tipos descritos no quadro de leite e preparações lácteas) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café OU Chá de ervas ou frutas em infusão	300 ml
Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)	1 porção DIETA LÍQUIDA
Creme de frutas OU Coquetel de frutas	200 g  300 ml

#### **COLAÇÃO**

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações lácteas OU Creme de frutas	1 porção DIETA LÍQUIDA  200 g

#### **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	200 g  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  300 ml com 40 g de suplemento
Sucos OU Creme de frutas OU Coquetel de frutas	1 porção DIETA LÍQUIDA  200 g  300 ml

#### 1.6. 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 com deficiência e pacientes terminais, acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, acompanhantes de pacientes internados em Unidades de Terapia Intensiva, que permaneçam com o paciente nas Unidades da Rede de Saúde 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
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma	50 g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10 g

##### 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 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 1 sachê de 4 ou 5ml de vinagre ou limão	100 g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100 g
Sucos	1 porção

#### 1.7. 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 de Saúde da SES-DF por 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
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50 g
Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)	10 g  10 g
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 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e 1 sachê de 4 ou 5 ml 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%)	100 g  200 ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100 g
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	1 porção

## 1.8. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR

Dieta sem alteração de consistência e/ou composição química destinada aos servidores quando em regime de plantão de 12 OU 18 horas, aos residentes médicos e não-médicos e aos internos.

### 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
OU 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	50 g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10 g
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)	100 g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100 g
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)	100 g
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	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

### CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e/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
COM	80g
Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves	80g
OU	40g
Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota	40g
OU	40g
Queijo minas, muçarela ou ricota	40g
OU	1 unidade ou 50g
Salsicha de frango ou suína	1 unidade ou 50g
COM ou SEM	10g
Manteiga OU creme vegetal	10g
COM ou SEM	10g
Salada de hortaliças A e B	50g
OU	50g
Pizza	1 unidade
OU	1 unidade
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)	200g
	250 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 A2.1. Bebidas quentes.**

<b>BEBIDAS QUENTES</b>		
<b>BEBIDA</b>	<b>PORÇÃO</b>	<b>PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA</b>
Café em infusão (pó 8%)	100 ml	50 ml
Chá de ervas ou frutas em infusão	200 ml	200 ml

**Quadro A2.2. Leite e preparações lácteas.**

<b>LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS</b>		
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PORÇÃO</b>	<b>PORÇÃO DIETA LÍQUIDA</b>
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	300 ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200 ml	300 ml
Leite fermentado com lactobacilos	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Iogurte natural integral OU iogurte natural desnatado	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
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	300 ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200 ml	300 ml
Coalhada preparada COM leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
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	300 ml

**Quadro A2.3. Pães e substitutos.**

<b>PÃES E SUBSTITUTOS</b>		
<b>ALIMENTO</b>	<b>PORÇÃO</b>	<b>PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA</b>
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	NÃO SE APLICA
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	35g ou 8 unidades	NÃO SE APLICA
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta ou broa	40g (ou 5 unidades)	NÃO SE APLICA
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)	NÃO SE APLICA
Pão de queijo OU Biscoito de queijo	80g ou 4 unidades médias	NÃO SE APLICA
Beiju	70g	50g
Cuscuz de milho	130g	100g
Bolos e salgados variados	70g	NÃO SE APLICA
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	50g	NÃO SE APLICA
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	NÃO SE APLICA
Granola	40g	60g (sem açúcar)
Milho cozido (espiga)	NÃO SE APLICA	100g

**Quadro A2.4. Manteiga e substitutos.**

<b>MANTEIGA E SUBSTITUTOS</b>		
<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO</b>	<b>PORÇÃO</b>	<b>PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA</b>
Manteiga (com ou sem sal)	10g	10g
Creme vegetal (com ou sem sal)	10g	NÃO SE APLICA
Mel de abelha	15g	10g
Geléia comum ou dietética de sabores variados	15g	15g (sem açúcar ou com adoçante)

**Quadro A2.5. Frutas e substitutos.**

<b>FRUTAS E SUBSTITUTOS</b>	
<b>ALIMENTO</b>	<b>PORÇÃO</b>
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 OU melão com casca	300g ou 1 fatia média
Salada de frutas	200g
Creme de frutas	200g
Coquetel de frutas	200 ml

**Quadro A2.6. Sucos.**

SUCOS			
BEBIDA	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Água de coco	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco verde natural de frutas 40% - maracujá, couve, maçã e gengibre OU caju, hortelã e gengibre OU pepino, abacaxi e gengibre OU couve, abacaxi, limão OU cenoura, laranja e gengibre OU couve, abacaxi, limão e gengibre	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200 ml

Observação: quando o cardápio contemplar suco misto e uma das frutas for laranja, usar o suco de laranja com concentração a 100% e a outra fruta na diluição de 20% ou 40%, conforme o quadro acima.

**Quadro A2.7. Carnes.**

CARNES			
CARNE	PORÇÃO	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO	PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Bovina com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Bovina sem osso	150g	75g	NÃO SE APLICA
Ave com osso	220g	110g	200g
Ave sem osso	150g	75g	150g
Peixe filé	150g	75g	200g
Peixe em posta	200g	-	NÃO SE APLICA
Vísceras	150g	75 g	NÃO SE APLICA
Carne suína com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Carne suína sem osso	150g	-	NÃO SE APLICA
Omelete (de atum OU de manjerição e tomate)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	150g
Ovos cozidos ou mexidos no azeite com açafrão	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	3 unidades
Hambúrguer de grão de bico	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200g

**Quadro A2.8. Guarnições.**

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Hortalças 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 A2.9. Sobremesas.**

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
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	-	-	60 g

**Quadro A2.16. Estimativa de fornecimento médio de alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos ou substituição de refeições nas Unidades de Saúde do LOTE 07.**

ESTIMATIVA MENSAL, ANUAL E BIANUAL LOTE 07		
ITEM	ALIMENTO PREPARADO/GENÊRO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE REQUISIÇÃO
1	Açúcar cristal	g

2	Água de coco	ml
3	Amido de milho	g
4	Azeite de oliva extra virgem	ml
5	Banana (qualquer variedade)	unidade média
6	Biscoito água ou água e sal ou doce	g
7	Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml
8	Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)	ml
9	Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro	ml
10	Coquetel ou Creme de frutas	ml
11	Farelo de aveia	g
12	Gelatina dietética preparada	g
13	Gelatina preparada	g
14	Iogurte natural integral ou desnatado com ou sem lactose adoçado ou não	unidade
15	Leite em pó integral instantâneo	g
16	Leite pasteurizado integral	ml
17	Maçã	unidade média
18	Mamão	g
19	Manteiga com ou sem sal	g
20	Melancia à francesa	g
21	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
22	Ovo mexido ou cozido ou frito	unidade
23	Picolé de frutas variadas	unidade
24	Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo.	g
25	Pão francês ou pão doce ou pão de forma ou pão integral com ou sem manteiga	porção de 50g
26	Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)	unidade
27	Sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango)	unidade
28	Sorvete normal ou dietético	g
29	Sopa de legumes com carne ou frango (liquidificada ou não)	ml
30	Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml
31	Suco de fruta a 100%	ml
32	Laranja (qualquer variedade)	unidade média
33	Torrada doce ou salgada	g

**Quadro A2.20. Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes.**

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREP
Salada ou sopa*	Hortalças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Co Creme/Canja/Cons
<i>*A salada deverá ser priorizada no cardápio, podendo ser utilizado sopa no jantar ou em dietas específicas.</i>		
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetir
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Ce
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carne
Aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Gre Empanado
Peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado
Guarnição	Hortalças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /ç
Arroz	Branco / integral	Cozido
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido
Feijão	Carioca	Cozido
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcioni
	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	-

**Quadro A2.21. Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores.**

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO
Salada	Hortalças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida
Sopa	Hortalças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes
Carne bovina	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas
	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Escalopinhos/Medalhão
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes ensopadas/Carnes
Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Carnes picadas/Carnes co
Carne de peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado
Vísceras	Fígado	Grelhado/Cozido
Carne suína	Lombo/Pernil/Bisteca	Assado/Grelhado
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida
Guarnição	Hortalças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /pi
Arroz	Branco / integral	Cozido
	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido
Feijão	Carioca	Cozido
	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido
Sobremesa	Frutas	Fatiadas/porcionadas

## 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.

2.1 A empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista da SES-DF a qualquer paciente internado na Unidade de Saúde da SES-DF.

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

2.1.2 O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:

1. Esquemas com menos de 1.500 Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTES;
2. Esquemas com mais de 1.500 Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA PARA PACIENTES.

2.2 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas do NND, dietas ou complementos alimentares específicos para o preparo de exames, obedecendo as rotinas do NND das Unidades de Saúde da SES-DF.

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

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

2.5 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.

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

2.7 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; pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal e pão sem glúten para pacientes celíacos.

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

2.9 A empresa deverá fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nos quadros de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes.

2.10 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.

2.11 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".

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

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

2.14 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite de oliva, milho, arroz, girassol ou canola).

2.15 O azeite de oliva utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem puro ou extra virgem e o azeite utilizado nas preparações cruas e no refeitório deverá ser o extra virgem.

2.16 Em preparações como feijoada, galinhada, carreteiro ou cozido/ensopado, deverão ser servidos 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.

2.17 Em preparações como lasanha, panqueca, torta salgada, quibe de forno e "fritada" (de carne, peixe ou de frango), deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.

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

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

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

2.21 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.

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

1. Mingau (200 ml):

INGREDIENTE PRINCIPAL	% INGREDIENTE PRINCIPAL	% DE AÇÚCAR
Aveia	10	5
Fubá	6	5
Maisena	8	5
Os demais cereais e farináceos utilizados no preparo de mingaus deverão seguir a diluição padrão indicada pelo fabricante no rótulo do produto.		

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

FARINHA	% DE FARINHA	% DE AÇÚCAR
Aveia	3	3
Os demais cereais e farináceos utilizados no preparo de vitaminas deverão seguir a diluição padrão indicada pelo fabricante no rótulo do produto.		

2.23 Caberá à(s) empresa(s) contratada(s) fornecer dieta individualizada para o servidor no refeitório, respeitando as quantidades e determinações prescritas por Nutricionista, desde que haja prescrição de Nutricionista do NND. Para isso, o servidor deverá informar mensalmente a escala diária para a(s) empresa(s) contratada(s), bem como seu telefone para contato. Em caso da ocorrência de duas ou mais faltas não justificadas, o servidor perderá o direito de receber a dieta individualizada.

2.24 Bebidas que totalizem 200 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis (livres de BPA) com tampa, com selo da ABNT de 300 ml.

2.25 Bebidas que totalizem 300 ml deverão ser fornecidas em copos descartáveis (livres de BPA) com tampa, com selo da ABNT de 500 ml.

2.26 Aos servidores que precisarem permanecer em atividade, sem condições de deslocamento, nos setores fechados definidos pela legislação vigente, que regulamenta o fornecimento de refeições na SES-DF, será fornecido um lanche composto por: 50ml de café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro, 150 ml de leite pasteurizado integral, 50g de pão francês ou pão doce e 10g de manteiga. Tais itens deverão ser requisitados na lista “alimentos preparados e gêneros alimentícios para complementos de refeições”.

2.27 Os lanches dos servidores das áreas citadas no item acima deverão ser servidos pela(s) empresa(s) contratada(s), nos horários determinados neste Termo de Referência.

2.28 O lanche dos setores fechados deverá ser fornecido em material descartável livre de BPA, com selo da ABNT.

2.29 O fornecimento dos lanches das áreas fechadas se dará mediante a apresentação de lista confeccionada, conforme escala de serviço de cada setor, pela diretoria administrativa ou setor administrativo correspondente de cada unidade da rede hospitalar.

2.30 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 livre de BPA, com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico.

2.31 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) ou 1 sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango), 400 ml de suco de frutas, 1 banana, 1 maçã, 50 ml de café, 150 ml de leite pasteurizado integral 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”.

2.32 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.

2.33 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar no refeitório azeite extra virgem (em sua embalagem original), farinha, pimenta e sachês de sal, açúcar e adoçante.

2.34 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).

**Quadro A2.28. Estimativa de fornecimento médio de Fórmulas Industrializadas para Terapia Nutricional Enteral, Fórmulas Especializadas, Suplementos, Módulos de Nutrientes, Fórmulas Infantis e Fórmulas Metabólicas nas Unidades de Saúde do LOTE 07.**

ESTIMATIVA MENSAL, ANUAL E BIANUAL LOTE 07			
CÓDIGO (NOME GERAL)	DESCRIPTIVO	FORMA	MÉD de pr (pó), ou (
<b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)</b>			
<b>FTNEA 01 (Padrão adulto) Código BR: 404944</b>	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica, sem adição de sacarose, isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo); sem fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	6
<b>FTNEA 02 (Padrão adulto com fibras) Código BR: 445958</b>	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose, isento de glúten; com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	13
<b>FTNEA 03 (Padrão adulto com fibras, sistema fechado) Código BR: 404426</b>	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose, isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com fibras; normocalórica (densidade energética entre 0,9 kcal por ml e 1,2 kcal por ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	8
<b>FTNEA 04 (Hipercalórica) Código BR: 461709</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten; com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,5kcal/ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	34
<b>FTNEA 05 (Hipercalórica, sistema fechado) Código BR: 404435</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO), Aplicação no âmbito da SES-DF. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,5kcal/ml) e normoprotéica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	20
<b>FTNEA 06 (Hiperprotéico) Código BR: 404966</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: sem adição de sacarose, fibras, arginina e glutamina; isenta de lactose e glúten; com densidade energética a partir de 0,9 kcal por ml e hiperproteica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	30
<b>FTNEA 07 (Hiperprotéico, sistema fechado) Código BR: 404432</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO), Aplicação no âmbito da SES-DF. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para indivíduos em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: sem adição de sacarose; isento de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100ml do produto pronto para consumo); com ou sem fibras, hipercalórica (densidade energética maior ou igual a 1,2kcal/ml) e hiperprotéica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total - de fonte animal e/ou vegetal). Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	20
<b>FTNEA 08 (Semi-elementar) Código BR: 447099</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para pacientes com síndromes disabsorptivas. Características Adicionais: fórmula oligomérica, isento de glúten, sem fibras, sem adição de sacarose, isenta de lactose, de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	11
<b>FTNEA 09 (Semi-elementar, sistema fechado) Código BR: 405019</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para pacientes com distúrbios disabsorptivos para administração na modalidade sistema fechado. Características Adicionais: fórmula oligomérica, isento de glúten, sem fibras, sem adição de sacarose, isenta de lactose, de densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida.	LÍQUIDA	7
<b>FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)</b>			

<b>FEA 10</b> <b>(Hepatopatia)</b> <b>Código BR: 405013</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação de uso na SES-DF: indicada para pacientes hepatopatas em risco de encefalopatia hepática. Características Adicionais: hipossódica (quantidade de sódio inferior ou igual a 50mg/100 kcal), de densidade energética superior a 1,2 kcal por ml na diluição padrão e normoproteica (teor proteico maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FEA 11</b> <b>(Imunomoduladora)</b> <b>Código BR: 438115</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para pacientes imunossuprimidos. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, adicionada de nutrientes imunomoduladores, tais como: arginina e nucleotídeos, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml, hiperprotéica (teor proteico maior ou igual a 20% do valor energético total). Forma de apresentação: pó.	PÓ	7
<b>FEA 12</b> <b>(Doença inflamatória intestinal)</b> <b>Código BR: 404934</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para pacientes portadores de doenças inflamatórias intestinais em fase ativa. Características Adicionais: fórmula polimérica, isento de lactose, isenta de glúten, com ou sem adição de sacarose, com adição de triglicérides de cadeia média, com ou sem fibras, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó.	PÓ	
<b>FEA 13</b> <b>(Nefropatia tratamento Conservador)</b> <b>Código BR: 435252</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: fórmula para pacientes com função renal comprometida, em tratamento conservador. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, densidade energética superior a 1,2 kcal por ml; quantidade de proteína inferior a 10% do valor energético total; teores menores ou iguais a 100mg de sódio e 150mg de potássio por 100kcal do alimento pronto para o consumo. Forma de apresentação: líquida (mililitros).	LÍQUIDA	
<b>FEA 14</b> <b>(Nefropatia dialítico)</b> <b>Código BR: 404992</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para portadores de doença renal crônica em tratamento dialítico. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, densidade calórica maior ou igual a 1.5 kcal por ml e quantidade de proteína maior ou igual a 15% do valor energético total, isento de glúten, teores menores ou iguais a 100mg de sódio, 125mg de potássio e 60mg de fósforo por 100kcal do alimento pronto para o consumo. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	8
<b>FEA 15</b> <b>(Lesão por pressão)</b> <b>Código BR: 435237</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com lesões por pressão ou para cicatrização de feridas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, acrescido de arginina, alto teor de vitamina A (maior ou igual a 60 mcg RE por 100 kcal), vitamina C (maior ou igual a 4,6 mg por 100 kcal), vitamina E (maior ou igual a 1 mg por 100 kcal), zinco ( maior ou igual a 0,7 mg por 100 kcal), cobre (maior ou igual a 90 mcg por 100 kcal) e selênio (maior ou igual a 3,4 mcg por 100 kcal), sem adição de sacarose, sem sabor, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	11
<b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INFANTIL (FTNEI)</b>			
<b>FTNEI 16</b> <b>(Padrão infantil 0 a 1 ano)</b> <b>Código BR: 432316</b>	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇA DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS. Aplicação âmbito da SES-DF: indicado para lactentes desde o nascimento, com necessidades calórica e proteica aumentadas. Características adicionais: à base de leite de vaca, densidade calórica maior ou igual a 1 kcal por ml. Sem adição de sacarose e isenta de glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FTNEI 17</b> <b>(Padrão infantil acima de 1 ano)</b> <b>Código BR: 464185</b>	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para crianças menores de 10 anos de idade em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias. Características Adicionais: fórmula polimérica, isenta de glúten, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), com ou sem adição de sacarose, sem fibras, densidade energética maior que 1 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FTNEI 18</b> <b>(Padrão infantil acima de 1 ano, sistema fechado)</b> <b>Código BR: 403904</b>	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL (SISTEMA FECHADO). Aplicação no âmbito da SES/DF: indicada para crianças menores de 10 anos de idade em terapia nutricional enteral via sondas ou ostomias para administração na modalidade sistema fechado. Fórmula polimérica, isenta de glúten, com ou sem adição de açúcar, com quantidade não significativa de lactose (menor que 500mg por 100 ml do alimento pronto para o consumo), densidade energética maior que 1 kcal por ml e proteína maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: líquida (mililitro).	LÍQUIDA	
<b>FTNEI 19</b> <b>(semi-elementar 1 a 10 anos)</b> <b>Código BR: 405985</b>	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças menores de 10 anos de idade com síndromes disabsortivas. Características Adicionais: fórmula hidrolisada (à base de peptídeos), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, isenta de glúten, isenta de lactose, densidade energética maior ou igual a 1 kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FTNEI 20</b> <b>(cetogênica)</b> <b>Código BR: 404934</b>	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças com epilepsia refratária a medicamentos e outras condições que requerem terapia nutricional com dieta cetogênica. Características adicionais: proporção de 4 (quatro) gramas de gorduras para 1 (um) grama de carboidratos e proteínas. Isento de glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>SUPLEMENTOS (S)</b>			
<b>S 21</b> <b>(Suplemento adulto padrão)</b> <b>Código BR: 436327</b>	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e/ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, com adição de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética entre 0,9 e 1,5 Kcal por ml e quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	3
<b>S 22</b> <b>(Suplemento adulto padrão para controle glicêmico)</b> <b>Código BR: 404968</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para suplementação oral de indivíduos diabéticos quando desnutridos e/ou em risco nutricional. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, isento de glúten, sem adição de sacarose, acrescida de fibras solúveis isoladas ou associadas a fibras insolúveis, densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal por ml, quantidade de carboidratos menor que 50% do valor energético total do produto, com alto teor de gorduras monoinsaturadas - MUFAS (quantidade maior ou igual a 20% do valor energético total do produto), quantidade de proteína maior ou igual a 10% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	15
<b>S 23</b> <b>(Suplemento adulto hipercalórico)</b> <b>Código BR: 404430</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, com sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 1,2 e menor ou igual a 1,9 Kcal por ml, quantidade de proteínas maior ou igual a 10% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	5
<b>S 24</b> <b>(Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico sem sabor)</b> <b>Código BR: 436348</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica, com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, isenta de sabor, de densidade energética maior ou igual a 1,2, quantidade de proteínas maior ou igual a 20% do valor energético total do produto. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>S 25</b> <b>(Suplemento para lesão por pressão)</b> <b>Código BR: 435237</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de pacientes com lesões por pressão ou epidermólise bolhosa congênita. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, acrescido de arginina, alto teor de vitamina A (maior ou igual a 60 mcg RE por 100 kcal), vitamina C (maior ou igual a 4,6 mg por 100 kcal), vitamina E (maior ou igual a 1 mg por 100 kcal), zinco ( maior ou igual a 0,7 mg por 100 kcal), cobre (maior ou igual a 90 mcg por 100 kcal) e selênio (maior ou igual a 3,4 mcg por 100 kcal), com ou sem adição de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 0,9 Kcal por ml, quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total, com sabor. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	14
<b>S 26</b> <b>(Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico)</b> <b>Código BR: 404431</b>	FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de indivíduos desnutridos ou com necessidades calóricas e proteicas aumentadas. Características Adicionais: adicionado ou não de sacarose, com ou sem fibras, de densidade energética maior ou igual a 1,5 por ml e quantidade de proteína maior ou igual a 20% do valor energético total. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	1

<b>S 27</b> <b>(Suplemento infantil hipercalórico)</b> Código BR: 444163	FÓRMULA PEDIÁTRICA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para suplementação oral de crianças menores de 10 anos de idade desnutridas ou com necessidades calóricas e/ou proteicas aumentadas. Características Adicionais: fórmula polimérica ou oligomérica, isento de glúten, com ou sem fibras, com adição de sacarose, densidade energética maior ou igual a 1,2 kcal por ml e quantidade de proteínas necessárias para atender a faixa etária a qual o produto se destina. Forma de apresentação: líquido (mililitro).	LÍQUIDA	
<b>MÓDULOS DE NUTRIENTES (MN)</b>			
<b>MN 28</b> <b>(Módulo espessante à base de amido de milho)</b> Código BR: 403936	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS À BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças menores de 36 meses com disfagia. Características adicionais: espessante alimentar instantâneo à base de amido de milho modificado. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>MN 29</b> <b>(Módulo espessante à base de gomas)</b> Código BR: 437054	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS À BASE DE GOMA(S). Aplicação no âmbito da SES: indicado para pacientes maiores de 36 meses com disfagia. Características adicionais: espessante alimentar instantâneo à base de goma(s), sem adição de outro ingrediente para espessar. Produto final inodoro, insípido, homogêneo. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>MN 30</b> <b>(Módulo de lipídeo à base de TCM)</b> Código BR: 435201	MÓDULO DE LIPÍDIOS À BASE DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas aumentadas provenientes de lipídeos de fácil absorção. Características Adicionais: acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidantes. Forma de apresentação: líquido (mililitros).	LÍQUIDA	
<b>MN 31</b> <b>(Módulo de lipídeo à base de TCM SEM AGE)</b> Código BR: 435201	MÓDULO DE LIPÍDIOS À BASE DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas aumentadas provenientes de lipídeos de fácil absorção. Características Adicionais: acrescido de antioxidantes e SEM de ácidos graxos essenciais. Forma de apresentação: líquido (mililitros).	LÍQUIDA	
<b>MN 32</b> <b>(Módulo de proteínas)</b> Código BR: 403935	MÓDULO DE PROTEÍNAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades proteicas elevadas. Características adicionais: composta por proteína intacta de origem animal e/ou vegetal, que atenda a quantidade de aminoácidos essenciais por grama de proteína conforme valores mínimos estabelecidos à proteína de referência. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	1
<b>MN 33</b> <b>(Módulo de carboidratos)</b> Código BR: 403932	MÓDULO DE CARBOIDRATO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL À BASE DE MALTODEXTRINA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para pacientes com necessidades calóricas elevadas. Características Adicionais: módulo exclusivo de maltodextrina, isento de sabor. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>MN 34</b> <b>(Módulo de fibras solúveis e insolúveis)</b> Código BR: 404750	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para regularização do trânsito gastrointestinal. Características Adicionais: composta por fibras solúveis e insolúveis. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>MN 35</b> <b>(Módulo de fibras solúveis)</b> Código BR: 404750	MÓDULO DE FIBRAS SOLÚVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para regularização do trânsito gastrointestinal e/ou controle glicêmico. Características Adicionais: deverá conter pelo menos um tipo destas fibras (isoladas ou associadas entre si): fruto-oligossacarídeos (FOS) e/ou inulina e/ou polidextrose e/ou pectina. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	1
<b>MN 36</b> <b>(Módulo de glutamina)</b> Código BR: 403933	MÓDULO DE GLUTAMINA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para manutenção da integridade da mucosa intestinal. Características Adicionais: módulo exclusivo de glutamina. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>MN 37</b> <b>(Módulo de probióticos)</b> Código BR: 466491	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ DE PROBIÓTICOS. Aplicação no âmbito da SES: para melhora do funcionamento do trato gastrointestinal. Características Adicionais: suplementos à base de probióticos, com 4 a 6 cepas probióticas. Forma de Apresentação: pó (sachê).	SACHÊ	
<b>FÓRMULAS INFANTIS (FI)</b>			
<b>FI 38</b> <b>(Prematuro)</b> Código BR: 444377	FÓRMULA INFANTIL PARA RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO E/OU DE ALTO RISCO. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para recém-nascidos pré-termo (com menos de 37 semanas de idade gestacional), ou de alto risco que nasce prematuro de muito baixo peso (com menos de 34 semanas de idade gestacional) ou de muito baixo peso ao nascer (peso inferior a 1.500 gramas), ou aquele que nasce com ou logo após o nascimento e apresenta doença que necessita de tratamento intensivo. Características Adicionais: à base de leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, acrescida de LC-PUFAS. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 39</b> <b>(Fórmula láctea até 6 meses)</b> Código BR: 436337	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida. Características Adicionais: à base de leite de vaca com outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes até o sexto mês de vida, contendo DHA e/ou ARA, sem indicações dietoterápicas específicas. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	1
<b>FI 40</b> <b>(Fórmula láctea após 6 meses)</b> Código BR: 442836	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação: indicada para lactentes maiores de 6 meses. Características Adicionais: à base de leite de vaca com outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, contendo DHA e/ou ARA, sem indicações dietoterápicas específicas. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 41</b> <b>(Fórmula de soja após 6 meses)</b> Código BR: 432636	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE SOJA. Aplicação: indicada para lactentes maiores de 6 meses de idade, com intolerância/alergia ao leite de vaca ou erros inatos do metabolismo. Características Adicionais: fonte proteica proveniente da soja, sem adição de sacarose e isento glúten. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 42</b> <b>(Fórmula para constipação de 0 a 6 meses)</b> Código BR: 432316	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes de 0 a 6 meses que necessitem de fibras prebióticas para um melhor funcionamento intestinal. Características Adicionais: isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos (frutooligossacarídeos -FOS e galactooligossacarídeos -GOS). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 43</b> <b>(Fórmula para constipação acima de 6 meses)</b> Código BR: 432316	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes maiores de 6 meses de idade que necessitem de fibras prebióticas para um melhor funcionamento intestinal. Características Adicionais: isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos (frutooligossacarídeos -FOS e galactooligossacarídeos -GOS). Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 44</b> <b>(Anti-regurgitação)</b> Código BR: 405978	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES À BASE DE LEITE DE VACA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes de 0 a 12 meses, para reduzir episódios de regurgitação. Características Adicionais: com amido pré-gelatinizado ou gomas, isenta de sacarose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 45</b> <b>(Semi-elementar com lactose)</b> Código BR: 434219	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTÉRAPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia alimentar ao leite de vaca e/ou leite de soja e que não apresentem sintomatologia gastrointestinal. Características Adicionais: à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, sem adição de sacarose e frutose, isenta de glúten, com ou sem adição de prebióticos e com lactose. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 46</b> <b>(Semi-elementar sem lactose)</b> Código BR: 435949	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTÉRAPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia alimentar ao leite de vaca e/ou leite de soja. Características Adicionais:	PÓ	

	à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, sem adição de sacarose e frutose, isenta de glúten, com ou sem adição de prebióticos e isenta de lactose. Forma de apresentação: pó (gramas).		
<b>FI 47</b> (Elementar) Código BR: 435254	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES. Aplicação no âmbito da SES: indicada para lactentes desde o nascimento, com alergia ao leite de vaca e/ou leite de soja. Características Adicionais: fórmula à base de aminoácidos livres, sem adição de sacarose, isento de lactose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 48</b> (Fórmula de nutrientes para neonatos) Código BR: 403959	FÓRMULA DE NUTRIENTES PARA RECÉM-NASCIDOS DE ALTO RISCO. Aplicação: indicada à suplementação nutricional de recém-nascidos de alto risco. Características Adicionais: composta de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada, vitaminas e minerais, isenta de sacarose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FI 49</b> (Fórmula láctea sem lactose) Código BR: 453646	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para lactentes de 0 a 12 meses, com intolerância à lactose. Características: à base de leite de vaca, isenta de sacarose, lactose e glúten. Forma de apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FÓRMULA METABÓLICA (FM)</b>			
<b>FM 50</b> (Fenilcetonúria de 0 a 1 ano) Código BR: 410626	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 51</b> (Fenilcetonúria acima de 1 ano) Código BR: 410627	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: para crianças de 1 a 8 anos de idade portadoras de fenilcetonúria, Características Adicionais: isento de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 52</b> (Fenilcetonúria adolescentes e adultos) Código BR: 410628	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para crianças a partir de 8 anos de idade, adolescentes e adultos portadores de fenilcetonúria, Características Adicionais: isenta de fenilalanina e lipídios, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos, Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 53</b> (Acidemia metilmalônica ou propiônica 0 a 1 ano) Código BR: 404758	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 54</b> (Acidemia metilmalônica ou propiônica acima de 1 ano) Código BR: 404760	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para crianças maiores de 1 ano de idade portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), Características Adicionais: Mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 55</b> (Tirosinemia 0 a 1 ano) Código BR: 404761	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de tirosinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de fenilalanina e tirosina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 56</b> (Tirosinemia acima de 1 ano) Código BR: 404762	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de tirosinemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de fenilalanina e tirosina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 57</b> (Leucínose 0 a 1 ano) Código BR: 410618	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade portadoras de Leucínose (Doença do Xarope de Bordo na urina). Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina, isoleucina e valina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 58</b> (Leucínose acima de 1 ano) Código BR: 404756	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, portadoras de Leucínose (Doença do Xarope de Bordo na urina), Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina, isoleucina e valina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 59</b> (Homocistinúria 0 a 1 ano) Código BR: 410622	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade portadoras de homocistinúria. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 60</b> (Homocistinúria acima de 1 ano) Código BR: 410625	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de homocistinúria. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de metionina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 61</b> (Distúrbio do ciclo da ureia 0 a 1 ano) Código BR: 404763	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de distúrbios do ciclo da ureia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 62</b> (Distúrbio do ciclo da ureia acima de 1 ano) Código BR: 404764	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de distúrbios do ciclo da ureia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 63</b> (Hiperleucínemia 0 a 1 ano) Código BR: 404754	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de hiperleucínemia. Características adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 64</b> (Hiperleucínemia acima de 1 ano) Código BR: 404755	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de hiperleucínemia. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de leucina. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 65</b> (Acidúria Glutárica 0 a 1 ano) Código BR: 410620	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças de 0 a 1 ano de idade, portadoras de acidúria glutárica. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de lisina e baixo teor de triptofano. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	
<b>FM 66</b> (Acidúria Glutárica acima de 1 ano) Código BR: 410621	ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE PROTEÍNAS. Aplicação no âmbito da SES-DF: indicado para crianças maiores de 1 ano de idade, portadoras de acidúria glutárica. Características Adicionais: mistura de aminoácidos essenciais isenta de lisina e baixo teor de triptofano. Forma de Apresentação: pó (gramas).	PÓ	

**Quadro A2.38. Estimativa de fornecimento médio de Equipos e Frascos nas Unidades de Saúde do LOTE 07.**

**ESTIMATIVA MENSAL, ANUAL E BIANUAL LOTE 07**

<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIPTIVO</b>
<b>EG 01</b> <b>Equipo para Nutrição</b> <b>Enteral Tipo Gravitacional,</b> <b>sistema aberto</b> <b>Código BR: 462239</b>	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás 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 descolamento durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, 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.
<b>EG 02</b> <b>Equipo para Nutrição</b> <b>Enteral Tipo Gravitacional,</b> <b>sistema fechado</b> <b>Código BR: 462239</b>	Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional, dupla-via, para administração de água e nutrição enteral em sistema fechado. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás, translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirogênico, flexível, atóxico, com uma ponta compatível com sistema fechado e outra ponta que possibilite a conexão no recipiente de água, sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, 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.
<b>EB 03</b> <b>Equipo para Bomba de</b> <b>Infusão, sistema aberto</b> <b>Código BR: 465750</b>	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 ou lilás 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.
<b>EB 04</b> <b>Equipo para Bomba de</b> <b>Infusão, sistema fechado</b> <b>Código BR:</b> <b>465750</b>	Equipo para administração de dieta por via enteral em sistema fechado, compatível com as bombas de infusão utilizadas na SES-DF, sistema fechado, de acordo com legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul ou lilás, 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.
<b>F100</b> <b>Frasco para</b> <b>condicionamento e</b> <b>administração de nutrição</b> <b>enteral de 100 ml</b> <b>Código BR: 395529</b>	Frasco para condicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade 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.
<b>F300</b> <b>Frasco para</b> <b>condicionamento e</b> <b>administração de nutrição</b> <b>enteral de 300 ml</b> <b>Código BR: 395537</b>	Frasco para condicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade 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.
<b>F500</b> <b>Frasco para</b> <b>condicionamento e</b> <b>administração de nutrição</b> <b>enteral de 500 ml</b> <b>Código BR: 395527</b>	Frasco para condicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, livre de BPA, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade 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.

**3. DETERMINAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS FÓRMULAS INDUSTRIALIZADAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL, FÓRMULAS ESPECIALIZADAS, SUPLEMENTOS, MÓDULOS DE NUTRIENTES, FÓRMULAS INFANTIS E FÓRMULAS METABÓLICAS.**

3.1 As fórmulas enterais deverão ser fornecidas de acordo com o descritivo apresentado na relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas. A Gerência de Serviços de Nutrição emitirá parecer final se o produto atende ao descritivo para proceder à aquisição, após apresentação do nome comercial das fórmulas a serem fornecidas em cada descritivo.

3.2 Caso a contratada necessite solicitar substituição de produtos, esta deverá avisar à GESNUT com antecedência mínima de 3 dias.

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

3.4 As fórmulas deverão ser requisitadas e faturadas em mililitro (ml), grama (g) ou sachê, de acordo com a apresentação do produto, somente na quantidade a ser utilizada por horário por paciente, não podendo ser requisitadas a lata, caixa ou "pack" do produto.

3.5 As embalagens das fórmulas deverão ser higienizadas conforme legislação vigente antes de sua entrada no Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética. Não será permitida a entrada de embalagem aberta ou violada.

3.6 A Gerência de Serviços de Nutrição/SES-DF poderá, a qualquer momento, solicitar alterações ou substituições na relação de fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas e da relação de equipamentos e frascos, caso alguma fórmula apresente:

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

3.6.2 Desabastecimento nacional, regional e/ou local;

3.6.3 Alterações realizadas pela indústria em sua composição;

3.6.4 Substituição do mercado por novo produto;

3.6.5 Descontinuidade de fabricação do produto.

3.7 Todas as fórmulas fornecidas pela CONTRATADA deverão estar registradas em órgão competente.

3.8 Os itens das fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipamentos e frascos deverão ser requisitados utilizando-se o código seguido do número do produto, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, ml ou unidade).

3.9 Para os descritivos que não apresentam consumo regular, porém são indispensáveis em caso de internações de pacientes portadores de determinadas patologias, tais como as Fórmulas Metabólicas, foi apresentado quantitativo mensal mínimo, a fim de que as Licitantes possam apresentar a cotação de preço e que esses produtos possam estar disponíveis em caso de necessidade.

Quadro A3.7. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 07.

LOTE 07			
EQUIPAMENTO	HRSAM	UTENSÍLIOS	HRSAM
Aparelho telefônico	3	Abridor combinado	3
Armários diversos	16	Açucareiro	4
Balança de precisão para lactário	2	Ar Condicionado	2
Balança digital para cozinha	5	Assadeiras diversas	39
Balcão de inox térmico com cubas	2	Bandejas Plásticas	300
Bancada em aço inox	5	Caixa plástica isotérmica	10
Banho maria	3	Caixas plásticas diversas	60
Batedeira	1	Caldeirões diversos	8
Cadeira para refeitório	45	Caneca tunísia	200
Cafeteira	1	Canecas diversas	5
Carro caçamba	1	Chaleira	2
Carro para distribuição	7	Chapa de fogão	2
Carro plataforma	2	Colher de café	10
Container para acondicionamento de resíduos	3	Colher de chá	10
Estrado de polietileno	6	Colher de sobremesa	340
Estufa	1	Colher de sopa	340
Extrator de sucos	2	Colher para Arroz	10
Fogão industrial	3	Conchas diversas	24
Forno combinado	1	Copos diversos	340
Forno industrial	3	Cortador de frios	1
Freezer horizontal	4	Cremeira redonda 250ml	300
Impressora	2	Cumbuca de barro 12cm	100
Lavadora de piso industrial	1	Descascador de legumes	1
Liquidificador	5	Escorredores diversos	6
Mesa para refeitório	12	Escumadeiras diversas	9
Microcomputador	2	Espátulas diversas	4
Microondas	1	Facas de mesa	340
Mixer vertical para o lactário	2	Facas de sobremesa	340
Processador de alimentos	1	Facas para cortes de carnes, legumes e frutas	14
Refresqueira	1	Farinheira	2
Refrigerador	3	Garfos de mesa	340
----	---	Garfos de sobremesa	340
----	---	Garrafas térmicas diversas	20
----	---	Jarras diversas	18
----	---	Lixeiras com Pedal - tamanho diversos	16
----	---	Mamadeiras tamanhos diversos	13
----	---	Moedor de carne	1
----	---	Panelas de Pressão tamanhos diversos	4
----	---	Panelas diversas	52

----	---	Pás tipo remo de altileno tamanho diversos	2
----	---	Pegadores de Salada/Massa diversos	6
----	---	Peneiras diversas	6
----	---	Pires diversos	140
----	---	Pratos de sobremesa	224
----	---	Pratos fundos	200
----	---	Pratos rasos	200
----	---	Rechaud completo	2
----	---	Saladeiras tamanhos diversos	10
----	---	Tabua altileno tamanhos diversos	12
----	---	Xícaras de café	30
----	---	Xícaras de chá	50

**Quadro A3.17. Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES-DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 07.**

LOTE 07	
EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO	HRSAM
Aparelho telefônico	2
Balcão de inox térmico com cubas	1
Bancada em aço inox	12
Banho maria	1
Cadeira	1
Carro para distribuição	1
Coifa	1
Estantes diversas	3
Fogão industrial	1
Mesa para refeitório	5
Microcomputador	2
Refrigerador	3

#### **APÊNDICE VII**

##### **TERMO DE RESPONSABILIDADE E SIGILO**

<b>OBJETO</b>	
<b>CONTRATO N.º</b>	

A **CONTRATANTE**, com sede em Brasília-DF, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominado **CONTRATANTE** e a **Empresa** \_\_\_\_\_, estabelecida à \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, representada neste ato pelo Sr. \_\_\_\_\_, (cargo) \_\_\_\_\_, (nacionalidade) \_\_\_\_\_, (estado civil) \_\_\_\_\_, (profissão) \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_, e do CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em \_\_\_\_\_, e, sempre que em conjunto referidas como PARTES para efeitos deste **TERMO DE CONFIDENCIALIDADE DA INFORMAÇÃO**, doravante denominado simplesmente TERMO, e, **CONSIDERANDO** que, em razão do atendimento à exigência do Contrato Nº XX/20XX, celebrado pelas PARTES, doravante denominado **CONTRATO**, cujo objeto é a contratação de empresas especializadas no fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente constituídos e servidores autorizados das Unidades de Saúde da SES-DF. 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, mediante condições estabelecidas pelo **CONTRATO**;

**CONSIDERANDO** que o presente **TERMO** vem para regular o uso dos dados, regras de negócio, documentos, informações, sejam elas escritas ou verbais ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, entre outras, doravante denominadas simplesmente de **INFORMAÇÕES**, que a **CONTRATADA** tiver acesso em virtude da execução contratual;

**CONSIDERANDO** a necessidade de manter sigilo e confidencialidade, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal de que a **CONTRATADA** tomar conhecimento em razão da execução do **CONTRATO**, respeitando todos os critérios estabelecidos aplicáveis às **INFORMAÇÕES**;

A **CONTRATANTE** estabelece o presente **TERMO** mediante as cláusulas e condições a seguir:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O objeto deste **TERMO** é prover a necessária e adequada **PROTEÇÃO ÀS INFORMAÇÕES** da **CONTRATANTE**, principalmente aquelas classificadas como **CONFIDENCIAIS**, em razão da execução do **CONTRATO** celebrado entre as **PARTES**.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS**

**Parágrafo Primeiro:** As estipulações e obrigações constantes do presente instrumento serão aplicadas a todas e quaisquer **INFORMAÇÕES** reveladas pelo **CONTRATANTE**.

**Parágrafo segundo:** A **CONTRATADA** se obriga a manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade com relação a todas e quaisquer **INFORMAÇÕES** que venham a ser fornecidas pelo **CONTRATANTE**, a partir da data de assinatura deste **TERMO**, devendo ser tratadas como **INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS**, salvo aquelas prévia e formalmente classificadas com tratamento diferenciado pela **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Terceiro:** A **CONTRATADA** se obriga a não revelar, reproduzir, utilizar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, empregados e/ou prepostos faça uso das **INFORMAÇÕES** do **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Quarto:** A **CONTRATANTE**, com base nos princípios instituídos na Segurança da Informação, zelará para que as **INFORMAÇÕES** que receber e tiver conhecimento sejam tratadas conforme a natureza de classificação informada pela **CONTRATADA**.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS LIMITAÇÕES DA CONFIDENCIALIDADE**

**Parágrafo Único:** As obrigações constantes deste **TERMO** não serão aplicadas às **INFORMAÇÕES** que:

1. Sejam comprovadamente de domínio público no momento da revelação ou após a revelação, exceto se isso ocorrer em decorrência de ato ou omissão das **PARTES**;
2. Tenham sido comprovadas e legitimamente recebidas de terceiros, estranhos ao presente **TERMO**;
3. Sejam reveladas em razão de requisição judicial ou outra determinação válida do Governo, somente até a extensão de tais ordens, desde que as **PARTES** cumpram qualquer medida de proteção pertinente e tenham sido notificadas sobre a existência de tal ordem, previamente e por escrito, dando a esta, na medida do possível, tempo hábil para pleitear medidas de proteção que julgar cabíveis.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES ADICIONAIS**

**Parágrafo Primeiro:** A **CONTRATADA** se compromete a utilizar as **INFORMAÇÕES** reveladas exclusivamente para os propósitos da execução do **CONTRATO**.

**Parágrafo segundo:** A **CONTRATADA** se compromete a não efetuar qualquer cópia das **INFORMAÇÕES** sem o consentimento prévio e expresso da **CONTRATANTE**.

1. O consentimento mencionado no Parágrafo segundo, entretanto, será dispensado para cópias, reproduções ou duplicações para uso interno das **PARTES**.

**Parágrafo Terceiro:** A **CONTRATADA** se compromete a cientificar seus diretores, empregados e/ou prepostos da existência deste **TERMO** e da natureza confidencial das **INFORMAÇÕES** do **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Quarto:** A **CONTRATADA** deve tomar todas as medidas necessárias à proteção das **INFORMAÇÕES** do **CONTRATANTE**, bem como evitar e prevenir a revelação a terceiros, exceto se devidamente autorizado por escrito pelo **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Quinto:** Cada **PARTE** permanecerá como única proprietária de todas e quaisquer **INFORMAÇÕES** eventualmente reveladas à outra parte em função da execução do **CONTRATO**.

**Parágrafo Sexto:** O presente **TERMO** não implica a concessão, pela parte reveladora à parte receptora, de nenhuma licença ou qualquer outro direito, explícito ou implícito, em relação a qualquer direito de patente, direito de edição ou qualquer outro direito relativo à propriedade intelectual.

1. Os produtos gerados na execução do **CONTRATO**, bem como as **INFORMAÇÕES** repassadas à **CONTRATADA**, são única e exclusiva propriedade intelectual do **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Sétimo:** A **CONTRATADA** firmará acordos por escrito com seus empregados e consultores ligados direta ou indiretamente ao **CONTRATO**, cujos termos sejam suficientes a garantir o cumprimento de todas as disposições do presente instrumento.

**Parágrafo Oitavo:** A **CONTRATADA** obriga-se a não tomar qualquer medida com vistas a obter, para si ou para terceiros, os direitos de propriedade intelectual relativo aos produtos gerados e às **INFORMAÇÕES** que venham a ser reveladas durante a execução do **CONTRATO**.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO RETORNO DE INFORMAÇÕES**

**Parágrafo Único:** Todas as **INFORMAÇÕES** reveladas pelas **PARTES** permanecem como propriedade exclusiva da parte reveladora, devendo a esta retornar imediatamente assim que por ela requerido, bem como todas e quaisquer cópias eventualmente existentes.

1. A **CONTRATADA** deverá devolver íntegros, e integralmente todos os documentos a ela fornecidos, inclusive as cópias porventura necessárias, na data estipulada pelo **CONTRATANTE** para entrega, ou quando não mais for necessária a manutenção das Informações Confidenciais, comprometendo-se a não reter quaisquer reproduções (incluindo reproduções magnéticas), cópias ou segundas vias.
2. A **CONTRATADA** deverá destruir quaisquer documentos por ela produzidos que contenham Informações Confidenciais do **CONTRATANTE**, quando não mais for necessária a manutenção dessas Informações Confidenciais, comprometendo-se a não reter quaisquer reproduções (incluindo reproduções magnéticas), cópias ou segundas vias, sob pena de incorrer nas penalidades previstas neste Termo.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA**

**Parágrafo Único:** O presente **TERMO** tem natureza irrevogável e irretroatável, permanecendo em vigor desde a data de sua assinatura término do Contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES**

**Parágrafo Único:** A quebra do sigilo e/ou da confidencialidade das informações, devidamente comprovada, possibilitará a imediata aplicação de penalidades previstas conforme disposições contratuais e legislações em vigor que tratam desse assunto, podendo até culminar na **RESCISÃO DO CONTRATO** firmado entre as PARTES. Neste caso, a **CONTRATADA**, estará sujeita, por ação ou omissão, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos pelo **CONTRATANTE**, inclusive as de ordem moral, bem como as de responsabilidades civil e criminal, as quais serão apuradas em regular processo administrativo ou judicial, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, conforme Art. 87 da Lei nº. 8.666/93.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Parágrafo Primeiro:** Este **TERMO** constitui vínculo indissociável ao **CONTRATO**, que é parte independente e regulatória deste instrumento.

**Parágrafo Segundo:** O presente **TERMO** constitui acordo entre as PARTES, relativamente ao tratamento de **INFORMAÇÕES**, principalmente as **CONFIDENCIAIS**, aplicando-se a todos e quaisquer acordos futuros, declarações, entendimentos e negociações escritas ou verbais, empreendidas pelas **PARTES** em ações feitas direta ou indiretamente.

**Parágrafo Terceiro:** Surgindo divergências quanto à interpretação do pactuado neste **TERMO** ou quanto à execução das obrigações dele decorrentes, ou constatando-se nele a existência de lacunas, solucionarão as **PARTES** tais divergências, de acordo com os princípios da legalidade, da equidade, da razoabilidade, da economicidade, da boa-fé, e, as preencherão com estipulações que deverão corresponder e resguardar as **INFORMAÇÕES** do **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Quarto:** O disposto no presente **TERMO** prevalecerá sempre em caso de dúvida, salvo expressa determinação em contrário, sobre eventuais disposições constantes de outros instrumentos legais conexos relativos à **CONFIDENCIALIDADE DE INFORMAÇÕES**.

**Parágrafo Quinto:** A omissão ou tolerância das PARTES, em exigir o estrito cumprimento das condições estabelecidas neste instrumento, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará os direitos, que poderão ser exercidos a qualquer tempo.

**CLÁUSULA NONA - DO FORO**

**Parágrafo Único:** Fica eleito o foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Distrito Federal, em Brasília-DF, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente TERMO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estar justa e estabelecida às condições, a **CONTRATADA** assina o presente **TERMO DE CONFIDENCIALIDADE DA INFORMAÇÃO**, em 02 (duas) vias de igual teor e um só efeito, na presença de duas testemunhas.

Brasília/DF, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_.

Nome do Diretor ou representante legal da empresa	Executor do Contrato	Executor do Contrato
Cargo	Matrícula	Matrícula
CPF nº	<<Setor/Departamento>>	<<Setor/Departamento>>



Documento assinado eletronicamente por **VALTAIR GARCIA GODOIS - RG:1146910, Usuário Externo**, em 12/08/2024, às 17:06, 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 **LUCILENE MARIA FLORENCIO DE QUEIROZ - Matr.0140975-1, Secretário(a) de Estado de Saúde do Distrito Federal**, em 12/08/2024, às 17:54, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
verificador= **148184150** código CRC= **FF0716B8**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"  
SRTVN Quadra 701 Lote D, 1º e 2º andares, Ed. PO700 - Bairro Asa Norte - CEP 70719-040 - DF  
Telefone(s):  
Site - [www.saude.df.gov.br](http://www.saude.df.gov.br)