



# **Alimentação Hospitalar e Alimentação de Empregados (servidores e residentes)**

## Cadernos Técnicos

[cadtec.df.gov.br](http://cadtec.df.gov.br)

ABRIL DE 2022

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL – SEEC  
SECRETARIA EXECUTIVA DE PLANEJAMENTO – SPLAN  
SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS – SCG  
COORDENAÇÃO DE PLANEJAMENTO E MODERNIZAÇÃO – COPLAM  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL – SES  
SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE - SAIS

CADERNO TÉCNICO PARA CONTRATAÇÃO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO  
HOSPITALAR E ALIMENTAÇÃO DE EMPREGADOS (SERVIDORES E RESIDENTES)

**IBANEIS ROCHA BARROS JUNIOR**

Governador do Distrito Federal

**JOSÉ ITAMAR FEITOSA**

Secretário de Estado da Economia do Distrito Federal – SEEC

**MAURILIO DE MOURA LIMA ROCHA**

Secretário Executivo de Planejamento – SPLAN

**ANDERSON FABRÍCIO DE ALCÂNTARA**

Subsecretário de Compras Governamentais – SCG

**MANOEL LUIZ NARVAZ PAFIADACHE**

Secretário de Estado de Saúde do Distrito Federal – SES

**ORONIDES URBANO FILHO**

Subsecretário de Atenção Integral à Saúde - SAIS

**BÁRBARA BOMTEMPO MAGALDI**

**BRUNO MILHOMEM CARVALHEDO VENTURA**

**TATYELLE CARVALHO PIMENTEL**

Grupo Gestor

**CAROLINA REBELO GAMA**

**CECÍLIA BAIÃO DOWSLEY CAMPOS**

**LUCILENE BENTES DO NASCIMENTO**

Equipe Técnica de Alimentação Hospitalar

**INSTITUTO PUBLIX**

Apoio Técnico e Atualização

# Sumário

---

|   |            |
|---|------------|
| <b>Índice de quadros e tabelas .....</b>                              | <b>6</b>   |
| <b>Lista de siglas .....</b>  | <b>11</b>  |
| <b>1. Introdução .....</b>  | <b>14</b>  |
| <b>2. Instruções para utilização do Caderno Técnico.....</b>          | <b>16</b>  |
| <b>3. Objetivo do estudo.....</b>                                     | <b>18</b>  |
| 3.1 Objetivo Geral.....   | 18         |
| 3.2 Objetivos Específicos .....                                       | 18         |
| <b>4. Resultados esperados.....</b>                                   | <b>20</b>  |
| <b>5. Especificações Técnicas .....</b>                               | <b>21</b>  |
| 5.1 Objeto da prestação de serviço .....                              | 21         |
| 5.2 Descrição dos serviços .....                                      | 22         |
| 5.3 Requisitos de habilitação do fornecedor.....                      | 71         |
| 5.4 Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA .....                | 75         |
| 5.5 Obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE.....                | 90         |
| 5.6 Fiscalização/Controle da execução do serviço .....                | 95         |
| 5.7 Recomendações e boas práticas ambientais.....                     | 97         |
| <b>6. Valores referenciais .....</b>                                  | <b>99</b>  |
| 6.1 Resumo – Valor Referencial.....                                   | 99         |
| 6.2 Composição do valor referencial.....                              | 106        |
| 6.3 Planilha de orçamento (utilização dos valores referenciais) ..... | 107        |
| <b>7. Definições e critérios para elaboração dos preços.....</b>      | <b>120</b> |
| 7.1 Custo do serviço .....  | 120        |
| 7.2 Demonstrativo de cálculos dos custos e preços unitários.....      | 158        |
| <b>8. Estudos para a contratação .....</b>                            | <b>165</b> |
| 8.1 Análise do modelo de contratação.....                             | 165        |
| 8.2 <i>Benchmark</i> de práticas relacionadas ao serviço .....        | 167        |

|            |   |            |
|------------|---|------------|
| 8.3        | Perfil do mercado fornecedor.....   | 169        |
| <b>9.</b>  | <b>Instrumentos Legais .....</b>  | <b>171</b> |
| 9.1        | Leis, decretos e normas federais.....   | 171        |
| 9.2        | Leis, decretos e normas distritais .....  | 174        |
| <b>10.</b> | <b>Governança e gestão de riscos dos serviços.....</b>  | <b>176</b> |
| <b>11.</b> | <b>Referências.....</b>   | <b>191</b> |
| <b>12.</b> | <b>Anexos.....</b>  | <b>195</b> |
|            | Anexo I. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde .....   | 195        |
|            | Anexo II. Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde..... | 213        |
|            | Anexo III. Modelo de Avaliação dos Serviços.....  | 218        |
|            | Modelo da BEC/SP: Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.....   | 218        |
|            | Anexo IV. Minuta do Mapa de Riscos .....  | 230        |

# Índice de quadros e tabelas

---

## Quadros

|   |    |
|---|----|
| Quadro 1 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada para paciente.....                                | 23 |
| Quadro 2 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada anti-inflamatória para paciente .....             | 25 |
| Quadro 3 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada com valor energético reduzido para paciente ..... | 27 |
| Quadro 4 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta para introdução alimentar para pacientes.....                | 28 |
| Quadro 5 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta líquida para pacientes.....                                  | 30 |
| Quadro 6 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta padronizada para acompanhante .....                          | 31 |
| Quadro 7 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada para acompanhante.....                            | 33 |
| Quadro 8 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos para consumo de servidores em refeitório .....                        | 36 |
| Quadro 9 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (bebidas quentes).....   | 37 |
| Quadro 10 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (leite e preparações lácteas).....                                | 38 |
| Quadro 11 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (pães e substitutos).....   | 39 |
| Quadro 12 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (manteiga e substitutos) .....                                    | 39 |
| Quadro 13 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (frutas e substitutos).....                                       | 40 |
| Quadro 14 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (sucos) .....   | 40 |
| Quadro 15 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (carnes).....   | 41 |
| Quadro 16 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (guarnições) .....  | 41 |
| Quadro 17 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (sobremesas) .....  | 42 |



|   |     |
|---|-----|
| Quadro 18 – Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes .....                           | 44  |
| Quadro 19 – Incidência para os principais itens do cardápio dos servidores – almoço em refeitório.....    | 45  |
| Quadro 20 – Percentuais de diluição de mingau (200 ml) .....  | 49  |
| Quadro 21 – Percentuais de diluição de vitamina (200 ml) .....  | 49  |
| Quadro 22 – Horário de fornecimento de refeições .....  | 54  |
| Quadro 23 – Quantitativo mínimo de funcionários – período diurno .....                                    | 55  |
| Quadro 24 – Quantitativo mínimo de funcionários – período noturno.....                                    | 56  |
| Quadro 25 - Uniformes para serviços na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ..                         | 69  |
| Quadro 26 – Prazos para prestação de serviços.....  | 70  |
| Quadro 27 – Prazos de entrega de documentos .....   | 83  |
| Quadro 28 – Encargos Sociais .....  | 143 |
| Quadro 29 – Resumo do BDI.....  | 158 |
| Quadro 30 – Vantagens e desvantagens dos Modelos de Contratação .....                                     | 166 |
| Quadro 31 – Benchmark de práticas relacionadas ao serviço .....   | 169 |
| Quadro 32 – Perfil do mercado fornecedor .....  | 170 |
| Quadro 33 – Leis, decretos e normas federais .....  | 173 |
| Quadro 34 – Leis, decretos e normas distritais .....  | 175 |
| Quadro 35 – Matriz de mapeamento dos riscos identificados.....  | 184 |
| Quadro 36 – Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados .....                            | 190 |
| Quadro 37 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 01 ..... | 197 |
| Quadro 38 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 02.....  | 198 |
| Quadro 39 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 03.....  | 200 |
| Quadro 40 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 04.....  | 201 |
| Quadro 41 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 05.....  | 204 |
| Quadro 42 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 06.....  | 206 |
| Quadro 43 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 07 ..... | 208 |
| Quadro 44 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 08.....  | 209 |
| Quadro 45 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 09.....  | 211 |
| Quadro 46 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 10.....  | 212 |

|   |     |
|---|-----|
| Quadro 47 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 01 ..... | 213 |
| Quadro 48 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 02. .... | 213 |
| Quadro 49 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 03 ..... | 214 |
| Quadro 50 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 04. .... | 214 |
| Quadro 51 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 05. .... | 215 |
| Quadro 52 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 06. .... | 215 |
| Quadro 53 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 07. .... | 216 |
| Quadro 54 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 08. .... | 216 |
| Quadro 55 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 09. .... | 216 |
| Quadro 56 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 10. .... | 217 |
| Quadro 57 - Modelo de Matriz dos Riscos Identificados .....   | 230 |
| Quadro 58 - Modelo de Ações preventivas e de contingência dos riscos identificado   | 230 |

## **Tabelas**

|   |     |
|---|-----|
| Tabela 1 – Valores Referenciais das Refeições das Modalidades do Serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar de pacientes, acompanhantes, servidores e residentes ..... | 100 |
| Tabela 2 – Valores Referenciais de Complementos ou Substituições de Refeições ....  | 102 |
| Tabela 3 – Valores Referenciais das Fórmulas para Terapia Nutricional.....  | 105 |
| Tabela 4 – Valores Referenciais de Equipos e Frascos .....  | 105 |
| Tabela 5 – Planilha de orçamento de refeições transportadas e não transportadas..   | 109 |
| Tabela 6 – Planilha de orçamento dos complementos ou substitutos de refeições ...   | 112 |
| Tabela 7 – Planilha de orçamento das Fórmulas para terapia Nutricional Enteral Adulto (FTNEA).....  | 118 |
| Tabela 8 – Planilha de orçamento dos equipos e frascos .....  | 119 |
| Tabela 9 – Cálculo do valor unitário de bebidas quentes .....   | 123 |
| Tabela 10 – Custo do Desjejum para Dieta Fracionada para Paciente .....   | 124 |
| Tabela 11 – Custo da Colação para Dieta Fracionada para Paciente .....  | 124 |
| Tabela 12 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada para Paciente.....   | 125 |
| Tabela 13 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada para Paciente.....  | 125 |



|  |     |
|--|-----|
| Tabela 14 – Custo do Desjejum para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente .....                    | 126 |
| Tabela 15 – Custo da Colação para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente .....                     | 126 |
| Tabela 16 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente.....              | 127 |
| Tabela 17 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente.....               | 128 |
| Tabela 18 - Custo do Desjejum para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente.....         | 129 |
| Tabela 19 - Custo da Colação para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente.....          | 129 |
| Tabela 20 - Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente ..... | 130 |
| Tabela 21 - Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente .....  | 130 |
| Tabela 22 - Custo do Desjejum, Merenda e Ceia para Dieta de Introdução Alimentar para Paciente.....          | 131 |
| Tabela 23 - Custo do Almoço e Jantar para Dieta de Introdução Alimentar para Paciente .....                  | 131 |
| Tabela 24 – Custo do Desjejum para Dieta Líquida para Paciente.....  | 132 |
| Tabela 25 – Custo da Colação para Dieta Líquida para Paciente .....  | 132 |
| Tabela 26 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Líquida para Paciente .....                                  | 133 |
| Tabela 27 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Líquida para Paciente .....                                   | 133 |
| Tabela 28 – Custo do Desjejum para Dieta Padronizada para Acompanhante .....                                 | 134 |
| Tabela 29 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Padronizada para Acompanhante.                               | 135 |
| Tabela 30 – Custo do Desjejum para Dieta Fracionada para Acompanhante .....                                  | 136 |
| Tabela 31 – Custo da Colação para Dieta Fracionada para Acompanhante.....                                    | 136 |
| Tabela 32 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada para Acompanhante ...                             | 137 |
| Tabela 33 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada para Acompanhante ...                              | 137 |
| Tabela 34 – Custo do Desjejum em Refeitório .....  | 138 |
| Tabela 35 – Custo do Almoço em Refeitório .....  | 139 |
| Tabela 36 – Custo do Jantar em Refeitório .....  | 140 |
| Tabela 37 – Custo da Ceia em Refeitório.....   | 141 |
| Tabela 38 – Resumo de Custos de Mão de Obra - período Diurno (continua).....                                 | 146 |
| Tabela 39 – Resumo de Custos de Mão de Obra – período Diurno (final).....                                    | 147 |
| Tabela 40 – Resumo de Custos de Mão de Obra – período Noturno (continua).....                                | 148 |
| Tabela 41 – Resumo de Custos de Mão de Obra – período Noturno (final).....                                   | 149 |
| Tabela 42 – Cálculo do Valor Total da Mão de Obra.....   | 151 |
| Tabela 43 – Porcentagens dos Custos Indiretos .....  | 153 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabela 44 – Resumo dos Custos das Refeições (parte 1 – continua)..... | 159 |
| Tabela 45 – Resumo dos Custos das Refeições (parte 2 - final).....    | 162 |
| Tabela 46 – Escala de fatores de risco .....                          | 177 |

# Lista de siglas

---

| <b>Sigla</b> | <b>Significado</b>                                     |
|--------------|--|
| ABNT         | Associação Brasileira de Normas Técnicas               |
| ANVISA       | Agência Nacional de Vigilância Sanitária               |
| BDI          | Benefícios e Despesas Indiretas                        |
| BEC/SP       | Bolsa Eletrônica de Compras do Estado de São Paulo     |
| BPPNE        | Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral        |
| BR           | Brasil   |
| CAGED        | Cadastro Geral de Empregados e Desempregados           |
| CAPS         | Centros de Atenção Psicossocial                        |
| CD           | Custo Direto   |
| CEASA-DF     | Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A.     |
| CFN          | Conselho Federal de Nutrição                           |
| COFINS       | Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social |
| CONAMA       | Conselho Nacional do Meio Ambiente                     |
| COPLAM       | Coordenação de Planejamento e Modernização             |
| CPSS         | Casa de Parto de São Sebastião                         |
| CS           | Centros de Saúde                                       |
| CTPS         | Carteira de Trabalho e Previdência Social              |
| DF           | Distrito Federal                                       |
| DODF         | Diário Oficial do Distrito Federal                     |
| EBSERH       | Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares            |
| EIRELI       | Empresa Individual de Responsabilidade Limitada        |
| EPI          | Equipamento de Proteção Individual                     |
| FAP          | Fator Acidentário de Prevenção                         |
| FEA          | Fórmulas Especializadas Adulto                         |
| FGTS         | Fundo de Garantia do Tempo de Serviço                  |
| FI           | Fórmulas Infantis                                      |
| FM           | Fórmulas Metabólicas                                   |
| FTNEA        | Fórmulas para Terapia Nutricional Enteral Adulto       |
| FTNEI        | Fórmulas para Terapia Nutricional Enteral Infantil     |
| GDF          | Governo do Distrito Federal                            |
| GESNUT       | Gerência de Serviços de Nutrição                       |
| GIIL         | Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa          |
| GO           | Goiás  |

|           |  |
|-----------|--|
| HAB       | Hospital de Apoio de Brasília                                    |
| HMIB      | Hospital Materno Infantil de Brasília                            |
| HRAN      | Hospital Regional da Asa Norte                                   |
| HRBZ      | Hospital Regional de Brazlândia                                  |
| HRC       | Hospital Regional de Ceilândia                                   |
| HRG       | Hospital Regional do Gama  |
| HRGU      | Hospital Regional do Guará                                       |
| HRL       | Hospital Regional Leste  |
| HRPL      | Hospital Regional de Planaltina                                  |
| HRS       | Hospital Regional de Sobradinho                                  |
| HRSAM     | Hospital Regional de Samambaia                                   |
| HRT       | Hospital Regional de Taguatinga                                  |
| HSVP      | Hospital São Vicente de Paulo                                    |
| IN        | Instrução Normativa  |
| INCRA     | Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária              |
| INSS      | Instituto Nacional do Seguro Social                              |
| ISM       | Instituto de Saúde Mental  |
| ISSQN     | Impostos Sobre Serviços de Qualquer Natureza                     |
| MN        | Módulos de Nutrientes  |
| NFe       | Nota Fiscal Eletrônica   |
| NND       | Núcleo de Nutrição e Dietética                                   |
| PASEP     | Programa de Formação do Patrimônio do Servidor Público           |
| PGRSS     | Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde          |
| PIS       | Programa de Integração Social                                    |
| POPs      | Procedimentos Operacionais Padronizados                          |
| PR        | Paraná   |
| RAT       | Riscos Ambientais do Trabalho                                    |
| RDC       | Resolução da Diretoria Colegiada                                 |
| S         | Suplementos  |
| SAT       | Seguro de Acidente do Trabalho                                   |
| SC        | Santa Catarina   |
| SCG       | Subsecretaria de Compras Governamentais                          |
| SE        | Sergipe  |
| SEBRAE    | Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas         |
| SEEC      | Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal             |
| SEI       | Sistema Eletrônico de Informações                                |
| SENAC     | Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial                       |
| SESC      | Serviço Social do Comércio                                       |
| SES       | Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal                |
| SINDHOBAR | Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Brasília |

|      |  |
|------|--|
| TCDF | Tribunal de Contas do Distrito Federal       |
| TCU  | Tribunal de Contas da União                  |
| UA   | Unidades de Acolhimento                      |
| UAN  | Unidade de Alimentação e Nutrição            |
| UASG | Unidades de Administração de Serviços Gerais |
| UFPR | Universidade Federal do Paraná               |
| UPAs | Unidades de Pronto Atendimento               |

# 1. Introdução

---

Caro leitor, o presente Caderno Técnico tem como objetivo divulgar informações e orientações para o planejamento, contratação, execução e avaliação da prestação dos serviços para o fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes.

A Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal (SES/DF) e as Unidades da Rede de Saúde têm o fornecimento de alimentação preparada para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e servidores realizado por empresa terceirizada. O fornecimento envolve todo o processo de preparação e distribuição, sendo caracterizado pela aquisição de insumos e armazenamento dos mesmos até a entrega das refeições prontas ao destinatário final, considerando o fato da Rede de Saúde funcionar 24 horas por dia.

Para efeitos de fornecimento de alimentação, fazem parte das Unidades da Rede de Saúde: Hospital Materno Infantil de Brasília (HMIB), Hospital Regional da Asa Norte (HRAN), Hospital Regional de Taguatinga (HRT), Hospital Regional do Gama (HRG), Hospital Regional de Ceilândia (HRC), Hospital Regional de Sobradinho (HRS), Hospital Regional de Planaltina (HRPL), Hospital Regional de Brazlândia (HRBZ), Hospital São Vicente de Paulo (HSVP), Hospital Regional do Guará (HRGU), Hospital de Apoio de Brasília (HAB), Hospital Regional Leste (HRL), Hospital Regional de Samambaia (HRSAM), Casa de Parto de São Sebastião (CPSS) e Instituto de Saúde Mental (ISM), Unidades de Pronto Atendimento (UPAs), Centros de Atendimento Psicossocial (CAPS) e Unidades de Acolhimento (UA) e Centros de Saúde (CS).

Justifica-se a contratação dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes pelo entendimento de que uma dieta equilibrada e saudável contribui para um estado nutricional adequado que, dentre outros fatores, colabora para reduzir o tempo de permanência do paciente no leito



e, conseqüentemente o custo da internação hospitalar, promovendo a melhoria da saúde da clientela assistida. Portanto, este Caderno tem o intuito de apresentar as principais informações, diretrizes e especificações técnicas para a contratação desse serviço e participação dos órgãos e entidades administrativas do GDF.

O Caderno inclui seção específica voltada para os estudos técnico-operacionais relacionados à contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes, a fim de contextualizar o segmento e abordar os pontos de extrema relevância para o usuário executor da contratação, tais como: custos envolvidos, modelos de contratação, práticas e características do mercado fornecedor do serviço. Os tópicos mencionados foram estruturados de modo que atendam aos objetivos estratégicos do GDF, otimizando o planejamento e execução de todas as etapas de contratação e operacionalização da prestação do serviço em questão.

Sendo assim, este Caderno fornece orientações para os servidores encarregados dos processos de contratação e fiscalização do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes; apresenta os procedimentos e normas de planejamento, organização, execução, gestão orçamentária e avaliação; e contribui para a qualidade dos processos executados e otimização dos procedimentos necessários.

Assim, as orientações deste Caderno Técnico contribuem para o aperfeiçoamento das práticas de gestão no âmbito das contratações do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes nas Unidades de Atendimento da Secretaria de Saúde do Governo do Distrito Federal.

## 2. Instruções para utilização do Caderno Técnico<sup>1</sup>

---

Os Cadernos Técnicos para a contratação de serviços terceirizados têm por objetivo divulgar as diretrizes e estabelecer a padronização das especificações técnicas, preços referenciais dos serviços, metodologia para estimar o quantitativo necessário de contratações e estratégias indicadas para a realização das licitações.

Esses Cadernos são importantes fontes de informações técnicas seguras e confiáveis, sendo instrumentos de promoção de Gestão do Conhecimento para todos os interessados: servidores, fornecedores e sociedade. Além disso, o uso de Cadernos Técnicos é uma prática de excelência nos métodos de contratação e gerenciamento de serviços terceirizados, auxiliando no aprimoramento do modelo de gestão e na eficácia da racionalização dos processos, e a consequente redução de gastos.

Dessa forma, foram estruturadas as seguintes seções para melhor utilização das informações e procedimentos constantes neste Caderno Técnico:

- **Objetivo do estudo:** apresenta os objetivos geral e específicos que resumem o que será abordado nos pontos apresentados ao longo do Caderno.
- **Resultados esperados:** apresenta os pontos de melhoria esperados em relação à contratação do serviço a partir da execução dos direcionamentos propostos por este Caderno Técnico.

---

<sup>1</sup> O Caderno possui capítulos com informações e diretrizes gerais (comuns para todas as contratações). As orientações devem ser aplicadas de acordo com a realidade de cada órgão e entidade administrativa do GDF.

- **Especificações técnicas:** apresenta o objeto da prestação dos serviços, sua descrição, as qualificações técnicas, as obrigações e responsabilidades da contratada e do contratante, e recomendações e boas práticas ambientais.
- **Valores referenciais:** apresenta um resumo dos valores referenciais, a composição dos valores unitários e as memórias de cálculo.
- **Definições e critérios para elaboração dos preços:** apresenta o custo, os encargos sociais e trabalhistas, os benefícios e as despesas indiretas do serviço a ser contratado.
- **Estudos para a contratação:** apresenta diretrizes gerais que devem ser consideradas para a contratação, os tipos de insumos utilizados e as análises comparativas e de vantajosidade a respeito da prestação do serviço e seus fornecedores.
- **Instrumentos legais:** apresenta as leis, decretos e normas federais e distritais, além dos entendimentos jurídicos relacionados à contratação do serviço.
- **Processos:** apresenta os processos de planejamento, contratação, fiscalização e controle da execução dos serviços, além de recomendações para o acompanhamento e avaliação dos serviços do contrato.
- **Governança e gestão de riscos dos serviços:** apresenta formas de monitoramento dos riscos em relação à contratação e acompanhamento do contrato de serviços.
- **Metodologia de desenvolvimento:** apresenta a metodologia utilizada para desenvolver este Caderno Técnico, a fim de esclarecer como foi desenvolvida cada seção e também auxiliar as revisões, elaborações e customizações de futuros Cadernos Técnicos.

## 3. Objetivo do estudo

---

Este Caderno Técnico tem por objetivo descrever as etapas envolvidas para a contratação de empresa fornecedora de Alimentação Hospitalar, a fim de atender as diversas Unidades de Saúde sob a gestão do Governo do Distrito Federal. Nesse sentido, serão abordadas características para a contratação e adesão ao serviço em questão.

### 3.1 Objetivo Geral

Apresentar as Unidades de Saúde e aos órgãos e entidades administrativas do Governo do Distrito Federal as normas e diretrizes gerais sobre a uniformização das atividades de planejamento, contratação, execução e fiscalização dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar.

### 3.2 Objetivos Específicos

- Orientar de maneira geral acerca dos processos de planejamento, contratação, gestão e fiscalização do serviço terceirizado;
- Apresentar as especificações técnicas quanto ao fornecimento de Alimentação Hospitalar, a fim de uniformizar as etapas e processos da contratação do serviço;
- Descrever critérios para elaboração e atualização da base de dados dos preços referenciais do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar;
- Instruir a empresa terceirizada responsável pelo fornecimento e distribuição dos alimentos à Rede de Saúde do GDF;

- Prover assistência clínico-nutricional aos pacientes internados em Unidades de Saúde específicas;
- Acompanhamento sistemático das rotinas e procedimentos relacionados ao serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar; e
- Contribuir para o caráter competitivo e busca por eventual economia de escala que torne os custos mais vantajosos para a Administração Pública.

## 4. Resultados esperados

---

Com a adesão das Unidades de Saúde do Governo do Distrito Federal aos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar, espera-se obter com efetividade os seguintes resultados:

- Fornecimento de alimentação balanceada para pessoas em situação hospitalar, adequada ao estado clínico de cada paciente, proporcionando melhoria na qualidade dos tratamentos;
- Condição clínica do paciente favorecida para que a alta hospitalar seja alcançada de maneira satisfatória;
- Uniformização e continuidade dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar, com infraestrutura adequada para o atendimento satisfatório de todas as unidades;
- Redução de desperdícios de alimentos;
- Regulamentação da rotina de manipulação e preparação dos alimentos, prevenindo que o alimento represente um risco à saúde;
- Padronização das diretrizes de atendimento nutricional de acordo com o manual de dietas;
- Acompanhamento da tendência mundial de terceirização de atividades-meio e foco nas atividades finalísticas assistenciais; e
- Redução dos custos e riscos de desabastecimento de produtos importantes e vitais para o fornecimento de alimentação hospitalar.



## 5. Especificações Técnicas<sup>2</sup>

---

Esta seção traz orientações acerca das especificações técnicas a serem observadas durante o processo de contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar, bem como a divisão das responsabilidades quanto à aquisição de gêneros alimentícios e materiais utilizados na elaboração das refeições oferecidas à Rede de Saúde do GDF, em conformidade com as normas vigentes da vigilância sanitária.

Assim, serão apresentados nesta seção: o objeto da prestação do serviço, a descrição da contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar, as qualificações técnicas necessárias para sua realização, além das obrigações e responsabilidades da CONTRATADA e do CONTRATANTE.

### 5.1 Objeto da prestação de serviço

- 5.1.1** 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, conforme condições previstas neste Caderno Técnico e seus Anexos.

---

<sup>2</sup> Fonte: Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 430/2021 – SES/DF, para a contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar pela Secretaria de Estado de Saúde – SES/DF do Governo do Distrito Federal.

## 5.2 Descrição dos serviços

### 5.2.1 Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos

#### 5.2.1.1 DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE

**5.2.1.1.1** 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.

| Dieta fracionada para paciente  |                   |
|---|-------------------|
| Desjejum  |                   |
| Elementos Constitutivos   | Porção            |
| 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   |                   |
| 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 e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão<br>OU<br>Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) | 100g<br><br>200ml |
| Carnes  | 1 porção          |
| Guarnições  | 1 porção          |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado  | 150g              |

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)                                 | 100g                                 |
| Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU Sobremesas.   | 1 porção                             |
| Sucos  | 1 porção                             |
| <b>Merenda e Ceia</b>  |                                      |
| <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<br>OU<br>Ovo cozido ou mexido<br>OU<br>Queijo minas, muçarela ou ricota | 1 porção<br><br>1 unidade<br><br>40g |

**Quadro 1 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada para paciente**

## 5.2.1.2 DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE

**5.2.1.2.1** 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.

| Dieta fracionada anti-inflamatória para paciente  |   |
|---|---|
| Desjejum  |   |
| Elementos Constitutivos   | Porção  |
| Bebidas quentes   | 1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA                          |
| Sucos   | 1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA                          |
| Pães e substitutos<br>OU<br>Banana da terra cozida ou grelhada<br>OU<br>Mandioca cozida OU batata doce OU Cará cozido   | 1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA<br>100g<br>100g          |
| Manteiga e substitutos  | 1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA                          |
| Frutas e substitutos  | 1 porção  |
| Ovo cozido<br>OU<br>Ovo Mexido no azeite com açafrão<br>OU<br>Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose<br>OU<br>Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose | 1 unidade<br>1 unidade<br>140 a 180g (1 unidade)<br>300ml |
| Colação   |   |
| Elementos Constitutivos   | Porção  |
| Frutas e substitutos  | 1 porção  |
| Castanha de caju OU Castanha do Brasil OU Amêndoas  | 30g   |

| <b>Almoço e Jantar</b>  |  |
|---|--|
| <b>Elementos Constitutivos</b>  | <b>Porção</b>  |
| Shot digestivo (água, beterraba, abacaxi e gengibre) NO ALMOÇO<br>OU Shot anti-inflamatório (vinagre de maçã, cenoura, suco de laranja 100%, canela em pó) NO JANTAR  | 50ml   |
| 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<br>OU<br>Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa (sem alimento proteico)   | 10g<br><br>200ml   |
| 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) | 100g   |
| Arroz integral preparado  | 150g   |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) ou grão de bico cozido com ervas   | 100g   |
| Frutas e substitutos (exceto creme de frutas e coquetel de frutas)  | 1 porção   |
| <b>Merenda e Ceia</b>   |  |
| <b>Elementos Constitutivos</b>  | <b>Porção</b>  |
| Shot antioxidante (água, suco de limão 100%, maçã, açafrão e mel)<br>SOMENTE NA MERENDA   | 50ml   |
| Bebidas quentes OU frutas e substitutos   | 1 porção   |
| Manteiga e substitutos  | 1 porção   |
| Ovo cozido OU mexido com açafrão<br>OU<br>Mandioca cozida OU Banana da terra cozida OU milho cozido<br>OU<br>Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose<br>OU<br>Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose  | 1 unidade<br><br>100g<br><br>140 a 180g (1 unidade)<br><br>300ml |

**Quadro 2 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada anti-inflamatória para paciente**

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

**5.2.1.3.1** 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.

| Dieta fracionada com valor energético reduzido para paciente   |   |
|--|---|
| <b>Desjejum</b>  |   |
| 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  |
| <b>Colação</b>   |   |
| Elementos Constitutivos  | Porção  |
| Sucos OU frutas e substitutos  | 1 porção  |
| <b>Almoço e Jantar</b>   |   |
| 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<br>OU<br>Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) | 60g<br><br>120ml                                  |
| 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   | 100g  |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)   | 60g   |
| Frutas e substitutos<br>OU   | 1 porção  |



|  |   |
|--|---|
| Sobremesas   | 1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO |
| Sucos  | 1 porção  |
| <b>Merenda e Ceia</b>  |   |
| <b>Elementos Constitutivos</b>   | <b>Porção</b>                                     |
| Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos                | 1 porção  |
| Pães, biscoito e substitutos   | 1 porção  |
| Manteiga e substitutos<br>OU<br>Ovo cozido ou mexido<br>OU<br>Queijo minas, muçarela ou ricota | 1 porção<br><br>1 unidade<br><br>40g              |

**Quadro 3 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada com valor energético reduzido para paciente**

## 5.2.1.4 DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE

**5.2.1.4.1** 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.

| Dieta para introdução alimentar para paciente  |           |
|--|-----------|
| Desjejum, 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<br>OU   | 40g       |
| Ovo cozido   | 1 unidade |
| Papa 1: Hortalíça A, B OU C  | 40g       |
| Papa 2: Hortalíça A, B OU C62  | 40g       |
| Arroz tipo extra preparado papa OU arroz tipo 1 preparado papa<br>OU arroz integral preparado papa OU macarrão cozido        | 40g       |
| Feijão tipo 1 preparado papa (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)<br>OU grão de bico papa OU lentilha papa OU ervilha papa | 40g       |

**Quadro 4 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta para introdução alimentar para pacientes**

## 5.2.1.5 DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE

**5.2.1.5.1** 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.

| Dieta líquida para paciente  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Desjejum</b>  |                                     |
| 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 | 300ml                               |
| Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)   | 1 porção DIETA LÍQUIDA              |
| Creme de frutas<br>OU<br>Coquetel de frutas  | 200 g<br><br>300 ml                 |
| <b>Colação</b>   |                                     |
| Elementos Constitutivos  | Porção                              |
| Leite e preparações lácteas<br>OU<br>Creme de frutas   | 1 porção DIETA LÍQUIDA<br><br>200 g |
| <b>Almoço e Jantar</b>   |                                     |
| 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%)   | 500ml                               |
| Azeite de oliva extra virgem   | 10ml                                |
| Creme de frutas<br>OU<br>Sobremesas  | 200g<br><br>1 porção DIETA LÍQUIDA  |
| Sucos  | 1 porção                            |
| <b>Merenda e Ceia</b>  |                                     |
| Elementos Constitutivos  | Porção                              |
| Leite e preparações com leite<br>OU  | 1 porção DIETA LÍQUIDA              |

|   |   |
|---|---|
| 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. | 300 ml com 40 g de suplemento                     |
| Sucos<br>OU<br>Creme de frutas<br>OU<br>Coquetel de frutas  | 1 porção DIETA LÍQUIDA<br><br>200 g<br><br>300 ml |

**Quadro 5 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta líquida para pacientes**

## 5.2.1.6 DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE

**5.2.1.6.1** 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.

| <b>Dieta padronizada para acompanhante</b>   |               |
|--|---------------|
| <b>Desjejum</b>  |               |
| <b>Elementos Constitutivos</b>   | <b>Porção</b> |
| 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   | 200ml         |
| Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma  | 50g           |
| Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)  | 10g           |
| <b>Almoço e Jantar</b>   |               |
| <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 puro e 1 sachê de 4 ou 5ml de vinagre ou limão | 100g          |
| 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          |
| Sucos  | 1 porção      |

**Quadro 6 – Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta padronizada para acompanhante**

## 5.2.1.7 DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE

**5.2.1.7.1** Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química composta por seis refeições destinadas aos acompanhantes de gestantes ou parturientes que estejam amamentando e de portadores de diabetes mellitus, que permaneçam com o paciente nas Unidades de Saúde da SES/DF 24 horas/dia.

| <b>Dieta fracionada para acompanhante</b>  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Desjejum</b>  |                   |
| <b>Elementos Constitutivos</b>   | <b>Porção</b>     |
| 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   | 200ml             |
| Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais  | 50g               |
| Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)  | 10g               |
| Frutas e substitutos   | 1 porção          |
| <b>Colação</b>   |                   |
| <b>Elementos Constitutivos</b>   | <b>Porção</b>     |
| Sucos OU frutas e substitutos  | 1 porção          |
| <b>Almoço e Jantar</b>   |                   |
| <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 puro e 1 sachê de 4 ou 5 ml vinagre ou limão<br>OU<br>Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) | 100g<br><br>200ml |
| Carnes   | 1 porção          |
| Guarnições   | 1 porção          |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado   | 150g              |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)   | 100g              |
| Frutas e substitutos OU sobremesas   | 1 porção          |



|  |               |
|--|---------------|
| Sucos  | 1 porção      |
| <b>Merenda e Ceia</b>  |               |
| <b>Elementos Constitutivos</b>   | <b>Porção</b> |
| 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      |

**Quadro 7 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos da dieta fracionada para acompanhante**

## 5.2.1.8 REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR

**5.2.1.8.1** 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.

| Refeições para servidor - Refeitório   |                    |
|--|--------------------|
| 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<br>OU<br>Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão | 200ml<br><br>150ml |
| Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais  | 50g                |
| Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)  | 10g                |
| Frutas e substitutos   | 1 porção           |
| Almoço   |                    |
| Elementos Constitutivos  | Porção             |
| Salada com hortalíça A (2 tipos) e hortalíça B, com ou sem hortalíça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte)   | 100g               |
| Carnes   | 1 porção           |
| Guarnições   | 1 porção           |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado   | 150g               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)   | 100g               |
| Frutas e Substitutos OU Sobremesas   | 1 porção           |
| Sucos  | 1 porção           |
| Jantar   |                    |
| Elementos Constitutivos  | Porção             |
| Salada com hortalíça A (2 tipos) e hortalíça B, com ou sem hortalíça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte)  | 100g               |

| Refeições para servidor - Refeitório  |                       |
|---|-----------------------|
| Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)  | 200ml                 |
| 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%)   | 200ml                 |
| Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de: Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete  | 1 unidade             |
| COM   | 50g                   |
| Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves   | 80g                   |
| OU  |                       |
| Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota   | 40g                   |
| OU  |                       |
| Queijo minas, muçarela ou ricota  | 40g                   |
| OU  |                       |
| Salsicha de frango ou suína   | 1 unidade ou 50g      |
| COM ou SEM  |                       |
| Manteiga OU creme vegetal   | 10g                   |
| COM ou SEM  |                       |
| Salada de hortaliças A e B  |                       |
| OU  |                       |
| Pizza   | 1 unidade brotinho ou |
| OU  | 200g                  |
| Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa, ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à | 250g                  |

| Refeições para servidor - Refeitório   |          |
|--|----------|
| 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) |          |
| Bebidas quentes  | 1 porção |
| Frutas e substitutos   | 1 porção |
| Leite e preparações lácteas OU Sucos   | 1 porção |

**Quadro 8 - Elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos para consumo de servidores em refeitório**

## 5.2.2 Equivalentes dos elementos constitutivos das refeições e porcionamentos mínimos

### 5.2.2.1 Bebidas quentes

| Bebidas Quentes                   |        |                                |
|-----------------------------------|--------|--------------------------------|
| Bebida                            | Porção | Porção dieta anti-inflamatória |
| Café em infusão (pó 8%)           | 100 ml | 50ml                           |
| Chá de ervas ou frutas em infusão | 200 ml | 200ml                          |

**Quadro 9 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (bebidas quentes)**

### 5.2.2.2 Leite e preparações lácteas

| Leite e preparações lácteas  |                         |                                |
|--|-------------------------|--------------------------------|
| Preparação   | Porção                  | Porção dieta anti-inflamatória |
| Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose   | 200ml                   | 300ml                          |
| Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café   | 200ml                   | 300ml                          |
| 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 | 200ml                   | 300ml                          |

| Leite e preparações lácteas   |                            |                                |
|---|----------------------------|--------------------------------|
| Preparação  | Porção                     | Porção dieta anti-inflamatória |
| Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)   | 200ml                      | 300ml                          |
| 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<br>(1 unidade) | 340g a 360g<br>(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   | 200ml                      | 300ml                          |

**Quadro 10 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (leite e preparações lácteas)**

### 5.2.2.3 Pães e substitutos

| Pães e substitutos  |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
| Alimento  | Porção  | Porção dieta anti-inflamatória |
| 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                            |

| Pães e substitutos  |               |                                |
|---|---------------|--------------------------------|
| Alimento  | Porção        | Porção dieta anti-inflamatória |
| 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 | 200ml         | Não se aplica                  |
| Granola   | 40g           | 60g (sem açúcar)               |
| Milho cozido (espiga)   | Não se aplica | 100g                           |

**Quadro 11 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (pães e substitutos)**

#### 5.2.2.4 Manteiga e substitutos

| Manteiga e substitutos                        |        |                                  |
|---|--------|----------------------------------|
| Gênero alimentício                            | Porção | Porção dieta anti-inflamatória   |
| 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 12 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (manteiga e substitutos)**

### 5.2.2.5 Frutas e substitutos

| Frutas e substitutos  |                         |
|---|-------------------------|
| Alimento  | Porção                  |
| Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra                         | 130g ou 1 unidade média |
| Banana  | 90g ou 1 unidade média  |
| Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango OU uva OU melancia à francesa | 130g                    |
| Melancia com casca e semente OU melão com casca   | 300g ou 1 fatia média   |
| Salada de frutas  | 200g                    |
| Creme de frutas   | 200g                    |
| Coquetel de frutas  | 200ml                   |

**Quadro 13 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (frutas e substitutos)**

### 5.2.2.6 Sucos

| Sucos <sup>3</sup>  |               |                      |                                |
|---|---------------|----------------------|--------------------------------|
| Bebida  | Porção        | Porção dieta líquida | Porção dieta anti-inflamatória |
| Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)  | 200ml         | 300ml                | Não se aplica                  |
| Suco natural de frutas 100% (laranja)   | 200ml         | 300ml                | Não se aplica                  |
| Suco natural de frutas 40% (demais frutas)  | 200ml         | 300ml                | Não se aplica                  |
| Água de coco  | 200ml         | 300ml                | 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        | 200ml                          |

**Quadro 14 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (sucos)**

<sup>3</sup> 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.



### 5.2.2.7 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          | 75g   | Não se aplica                  |
| Carne suína com osso                          | 300g          | -   | Não se aplica                  |
| Carne suína sem osso                          | 150g          | -   | Não se aplica                  |
| Omelete (de atum OU de manjericão 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 15 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (carnes)**

### 5.2.2.8 Guarnições

| Guarnições   |        |   |
|--|--------|---|
| Preparação   | Porção | Porção para dieta com valor energético reduzido |
| Hortaliças A, B e/ou C refogadas OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês | 100g   | 60g   |
| Tortas   | 150g   | 90g   |
| Massas   | 100g   | 60g   |
| Pirão  | 150g   | 80g   |
| Farofas  | 60g    | 40g   |
| Polenta  | 100g   | 60g   |

**Quadro 16 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (guarnições)**

### 5.2.2.9 Sobremesas

| Sobremesas                                    |        |                      |   |
|---|--------|----------------------|---|
| Preparação                                    | Porção | Porção dieta líquida | Porção para dieta com valor energético reduzido |
| Doces industrializados (liquidificado ou não) | 80g    | 80g                  | -   |
| Doces caseiros (liquidificado ou não)         | 80g    | 80g                  | -   |
| Tortas doces                                  | 90g    | -                    | -   |
| Pudins  | 100g   | -                    | -   |
| Doces folhados                                | 90g    | -                    | -   |
| Gelatina dietética ou não                     | 100g   | 100g                 | 60g   |
| Sagu COM ou SEM creme                         | 100g   | -                    | 60g   |
| Geléia caseira dietética ou não               | -      | 100g                 | -   |
| Geléia de mocotó dietética ou não             | -      | -                    | 60g   |

**Quadro 17 – Equivalentes dos elementos constitutivos e porcionamentos mínimos (sobremesas)**

## 5.2.3 Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes e refeitório dos servidores

### 5.2.3.1 Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes

| Item do cardápio            | Alimentos   | Forma de preparo   | Incidência (refeições/mês) |
|-----------------------------|---|--|----------------------------|
| Salada ou sopa <sup>4</sup> | Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa                 | Crua ou Crua/Cozida<br>Creme/Canja/Consomes                                | 62                         |
| Carne bovina                | Alcatra/Contra Filé   | Bifes/Carnes fracionadas<br>grelhadas/Espetinhos/<br>Escalopinhos/Medalhão | 16                         |
|                             | Lagarto/Patinho/Coxão mole  | Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado                     | 6                          |
|                             | Coxão duro/<br>Acém/Paleta  | Carnes picadas/ Carnes cozidas   | 6                          |
| Aves                        | Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru                                   | Assado/Cozido/Grelhado/<br>Empanado  | 24                         |
| Peixes                      | Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/<br>Filhote/<br>Merluza/Cação/Congro rosa/<br>Badejo/Namorado | Assado/ Cozido/<br>Grelhado/ Empanado                                      | 10                         |
| Guarnição                   | Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta  | Cozidos/suflês/farofa/<br>/purês/tortas                                    | 62                         |
| Arroz                       | Branco/integral   | Cozido   | 56                         |
|                             | Com legumes ou leguminosas ou passas  | Cozido   | 6                          |
| Feijão                      | Carioca   | Cozido   | 42                         |
|                             | Preto ou roxinho ou mulatinho   | Cozido   | 20                         |
| Sobremesa                   | Frutas  | Fatiadas/porcionadas   | 42                         |
|                             | Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces,   | -  | 20                         |

<sup>4</sup> A salada deverá ser priorizada no cardápio, podendo ser utilizado sopa no jantar ou em dietas específicas.

| Item do cardápio | Alimentos  | Forma de preparo | Incidência (refeições/mês) |
|------------------|--|------------------|----------------------------|
|                  | pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco |                  |                            |

**Quadro 18 – Incidência para os principais itens do cardápio dos pacientes**

**5.2.3.2** Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores:

| Item do cardápio | Alimentos   | Forma de preparo   | Incidência (refeições/mês) |
|------------------|---|--|----------------------------|
| Salada           | Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa       | Crua ou Crua/Cozida  | 62                         |
| Sopa             | Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais   | Creme/Canja/ <i>Consomes</i>   | 31                         |
| Carne bovina     | Alcatra/Contra Filé   | Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão | 14                         |
|                  | Lagarto/Patinho/Coxão mole  | Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado               | 6                          |
|                  | Coxão duro/Acém/Paleta  | Carnes picadas/Carnes cozidas  | 4                          |
| Carne de aves    | Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru                         | Assado/Cozido/Grelhado/Empanado                                      | 20                         |
| Carne de peixes  | Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado | Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado                                   | 10                         |
| Vísceras         | Fígado  | Grelhado/Cozido  | 2                          |

| Item do cardápio | Alimentos   | Forma de preparo                       | Incidência (refeições/mês) |
|------------------|---|--|----------------------------|
| Carne suína      | Lombo/Pernil/<br>Bisteca  | Assado/Grelhado                        | 4                          |
| Soja             | Proteína texturizada de<br>Soja   | Cozida                                 | 2                          |
| Guarnição        | Hortaliças variadas, massas,<br>pirão, farofa e polenta   | Cozidos/suflês/<br>farofa/purês/tortas | 62                         |
| Arroz            | Branco/integral   | Cozido                                 | 56                         |
|                  | Com legumes ou leguminosas ou<br>passas   | Cozido                                 | 6                          |
| Feijão           | Carioca   | Cozido                                 | 42                         |
|                  | Preto ou roxinho ou mulatinho   | Cozido                                 | 20                         |
| Sobremesa        | Frutas  | Fatiadas/porcionadas                   | 62                         |
|                  | Doces caseiros, doces<br>industrializados, tortas doces,<br>pudins, doces folhados, gelatina<br>dietética ou não, sagu COM ou<br>SEM creme de leite ou creme<br>branco ou queijo branco | -                                      | 30                         |

**Quadro 19 - Incidência para os principais itens do cardápio dos servidores - almoço em refeitório**

## **5.2.4 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**

**5.2.4.1** 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.

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

**5.2.4.1.2** 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 NORMAL PARA PACIENTES.

**5.2.4.2** 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.

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

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

**5.2.4.5** 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.

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

**5.2.4.7** 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.

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

**5.2.4.9** 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.

**5.2.4.10** 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.

**5.2.4.11** 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".

**5.2.4.12** Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebidas lácteas.

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

**5.2.4.14** 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).

**5.2.4.15** 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.

**5.2.4.16** 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.

**5.2.4.17** 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.

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

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

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

**5.2.4.21** 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.

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



**5.2.4.22.1** Mingau (200 ml):

| Ingrediente   | % de ingrediente | % 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. |                  |             |

**Quadro 20 – Percentuais de diluição de mingau (200 ml)**

**5.2.4.22.2** 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. |              |             |

**Quadro 21 – Percentuais de diluição de vitamina (200 ml)**

**5.2.4.23** 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.

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

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

**5.2.4.26** 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”.

**5.2.4.27** Os lanches dos servidores das áreas citadas no item acima deverão ser servidos pela(s) empresa(s) contratada(s), nos horários determinados neste Caderno Técnico.

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

**5.2.4.29** 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.

**5.2.4.30** 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.

**5.2.4.31** 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”.

**5.2.4.32** 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.

**5.2.4.33** A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar no refeitório azeite extra virgem (em sua embalagem original), farinha, pimenta e sachês de sal (5g), açúcar (5g) e adoçante (5g).

**5.2.4.34** 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).

## 5.2.5 Determinações técnicas relativas às fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis e fórmulas metabólicas

**5.2.5.1** 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.

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

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

**5.2.5.4** 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.

**5.2.5.5** 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.

**5.2.5.6** 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 equipos e frascos,

caso alguma fórmula presente:

- 5.2.5.6.1** Problemas de apresentação, diluição ou aceitação pelos pacientes (nesse último caso, deverá ser apresentado relatórios médico e/ou nutricional comprovando a necessidade de troca do produto para aquele paciente);
  - 5.2.5.6.2** Desabastecimento nacional, regional e/ou local;
  - 5.2.5.6.3** Alterações realizadas pela indústria em sua composição;
  - 5.2.5.6.4** Substituição do mercado por novo produto;
  - 5.2.5.6.5** Descontinuidade de fabricação do produto.
- 5.2.5.7** Todas as fórmulas fornecidas pela CONTRATADA deverão estar registradas em órgão competente.
- 5.2.5.8** Os itens das fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral, fórmulas especializadas, suplementos, módulos de nutrientes, fórmulas infantis, fórmulas metabólicas, equipos 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).
- 5.2.5.9** 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.

## 5.2.6 Horários de fornecimento de refeições

**5.2.6.1** A empresa deverá cumprir os horários estabelecidos no Quadro abaixo não se desobrigando, entretanto, a fornecer alimentos e gêneros alimentícios a qualquer tempo, quando requisitado por Nutricionista da SES/DF, visto que o serviço deve ser contínuo e ininterrupto (24 horas).

**5.2.6.2** 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.

| Refeição                  | Pacientes internados | Servidores     |
|---------------------------|----------------------|----------------|
| Desjejum                  | 7:00 às 9:00         | 7:00 às 9:00   |
| Colação                   | 9:30 às 10:00        | -              |
| Almoço                    | 11:30 às 13:00       | 11:30 às 13:30 |
| Merenda                   | 14:30 às 15:30       | -              |
| Jantar                    | 17:30 às 19:00       | 19:00 às 20:30 |
| Ceia                      | 20:30 às 21:30       | 21:30 às 23:00 |
| Lanche das áreas fechadas | -                    | 9:30 às 10:30  |
|                           |                      | 14:30 às 15:30 |
|                           |                      | 20:30 às 21:30 |

**Quadro 22 - Horário de fornecimento de refeições**

## 5.2.7 Determinações técnicas do quadro mínimo de funcionários

### 5.2.7.1 Quantitativo mínimo de funcionários no período diurno:

| Cargo                            | Quantidade total mínima |
|----------------------------------|-------------------------|
| Nutricionista Gerente de Unidade | 15                      |
| Nutricionista                    | 25                      |
| Técnico em Nutrição              | 26                      |
| Supervisor de Copa               | 9                       |
| Faturista                        | 13                      |
| Motorista                        | 11                      |
| Almoxarife                       | 12                      |
| Auxiliar de Almoxarife           | 13                      |
| Cozinheiro Geral                 | 34                      |
| Auxiliar Cozinha Geral           | 47                      |
| Cozinheiro Dietética             | 16                      |
| Auxiliar de Cozinha Dietética    | 41                      |
| Confeiteiro                      | 12                      |
| Auxiliar de confeitaria          | 15                      |
| Lactarista (copeira interna)     | 27                      |
| Garçom                           | 35                      |
| Auxiliar de Serviços gerais      | 32                      |
| Auxiliar Operacional             | 55                      |
| Copeiras                         | 182                     |

**Quadro 23 – Quantitativo mínimo de funcionários – período diurno**

| Cargo                            | Quantidade total mínima |
|----------------------------------|-------------------------|
| Nutricionista Gerente de Unidade | 0                       |
| Nutricionista                    | 0                       |
| Técnico em Nutrição              | 0                       |
| Supervisora de Copa              | 0                       |
| Faturista                        | 0                       |
| Motorista                        | 0                       |
| Almoxarife                       | 0                       |
| Auxiliar de Almoxarife           | 0                       |
| Cozinheiro Geral                 | 2                       |

| Cargo                         | Quantidade total mínima |
|-------------------------------|-------------------------|
| Auxiliar Cozinha Geral        | 0                       |
| Cozinheiro Dietética          | 0                       |
| Auxiliar de Cozinha Dietética | 3                       |
| Confeiteiro                   | 0                       |
| Auxiliar de confeitaria       | 0                       |
| Lactarista (copeira interna)  | 19                      |
| Garçom                        | 1                       |
| Auxiliar de Serviços gerais   | 0                       |
| Auxiliar Operacional          | 8                       |
| Copeiras                      | 21                      |

**Quadro 24 - Quantitativo mínimo de funcionários - período noturno**

#### 5.2.7.2 Obrigações dos postos:

##### 5.2.7.2.1 CABERÁ AO NUTRICIONISTA GERENTE DA CONTRATADA

- 5.2.7.2.1.1 Planejar, organizar, supervisionar e avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN;
- 5.2.7.2.1.2 Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores;
- 5.2.7.2.1.3 Elaborar escalas de trabalho;
- 5.2.7.2.1.4 Participar das atividades de gestão de custos de produção;
- 5.2.7.2.1.5 Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 5.2.7.2.1.6 Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados;
- 5.2.7.2.1.7 Supervisionar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água.



- 5.2.7.2.1.8 Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições;
- 5.2.7.2.1.9 Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;
- 5.2.7.2.1.10 Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições;
- 5.2.7.2.1.11 Além das atividades descritas para os nutricionistas;
- 5.2.7.2.1.12 Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.
- 5.2.7.2.2 CABERÁ AO NUTRICIONISTA DA CONTRATADA**
- 5.2.7.2.2.1 Elaborar os cardápios, incluindo as informações nutricionais estabelecidas em contrato;
- 5.2.7.2.2.2 Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;
- 5.2.7.2.2.3 Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;
- 5.2.7.2.2.4 Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição de refeições e/ou preparações.
- 5.2.7.2.2.5 Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado;
- 5.2.7.2.2.6 Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados;
- 5.2.7.2.2.7 Planejar, executar e avaliar periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;

- 5.2.7.2.2.8 Promover programas de educação alimentar e nutricional de forma continuada;
- 5.2.7.2.2.9 Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas;
- 5.2.7.2.2.10 Promover a redução das sobras, restos e desperdícios;
- 5.2.7.2.2.11 Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;
- 5.2.7.2.2.12 Supervisionar a montagem das dietas e esquemas dietéticos;
- 5.2.7.2.2.13 Acompanhar processos de controle microbiológico de alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos e água;
- 5.2.7.2.2.14 Fiscalizar diariamente as atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética.

**5.2.7.2.3 CABERÁ AO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO DA CONTRATADA**

- 5.2.7.2.3.1 Contribuir na elaboração do cardápio e verificar a sua execução;
- 5.2.7.2.3.2 Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;
- 5.2.7.2.3.3 Coletar dados e informações relacionadas à UAN;
- 5.2.7.2.3.4 Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;
- 5.2.7.2.3.5 Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;
- 5.2.7.2.3.6 Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;

- 5.2.7.2.3.7** Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;
- 5.2.7.2.3.8** Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias;
- 5.2.7.2.3.9** Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;
- 5.2.7.2.3.10** Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;
- 5.2.7.2.3.11** Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;
- 5.2.7.2.3.12** Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- 5.2.7.2.3.13** Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- 5.2.7.2.3.14** Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas e manuais vigentes;
- 5.2.7.2.3.15** Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;
- 5.2.7.2.3.16** Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo;
- 5.2.7.2.3.17** Acompanhar a montagem das dietas e esquemas;
- 5.2.7.2.3.18** Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e

respectivas fichas técnicas de preparações;

**5.2.7.2.3.19** Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;

**5.2.7.2.3.20** Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;

**5.2.7.2.3.21** Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

**5.2.7.2.4 CABERÁ AO FATURISTA DA CONTRATADA**

**5.2.7.2.4.1** Fazer o controle diário do número de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes, servidores, residentes e internos;

**5.2.7.2.4.2** Conferir os quantitativos diários junto com os servidores responsáveis da SES-DF para que não haja diferença de dados;

**5.2.7.2.4.3** Elaborar relatórios mensais de consumo;

**5.2.7.2.4.4** Colaborar no processo de emissão da nota fiscal para que não haja atrasos na entrega, bem como não ocorra erros nas faturas;

**5.2.7.2.4.5** Arquivar documentos referentes às faturas.

**5.2.7.2.5 CABERÁ AO ALMOXARIFE DA CONTRATADA**

**5.2.7.2.5.1** Recepcionar, conferir e armazenar produtos e matérias em almoxarife;

**5.2.7.2.5.2** Controlar entradas e saídas de gêneros do estoque;

**5.2.7.2.5.3** Controlar prazo de validade dos produtos;

**5.2.7.2.5.4** Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;

**5.2.7.2.5.5** Organizar o almoxarife para facilitar a movimentação dos itens

armazenados e a armazenar;

**5.2.7.2.5.6** Preservar o estoque limpo e organizado; empacotar e desempacotar os produtos;

**5.2.7.2.5.7** Realizar expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciar o despacho dos mesmos e auxiliar no processo de logística;

**5.2.7.2.5.8** Etiquetar produtos e descartar produtos quando necessário;

**5.2.7.2.5.9** Realizar controle de temperatura dos produtos armazenados e do ambiente e registrar nas planilhas adequadamente.

**5.2.7.2.6 CABERÁ AO COZINHEIRO GERAL E COZINHEIRO DIETÉTICA DA CONTRATADA**

**5.2.7.2.6.1** Organizar e supervisionar os serviços na cozinha;

**5.2.7.2.6.2** Auxiliar no planejamento dos cardápios;

**5.2.7.2.6.3** Realizar pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;

**5.2.7.2.6.4** Estabelecer padrões de cocção e qualidade dos alimentos;

**5.2.7.2.6.5** Limpar e organizar sua área de trabalho;

**5.2.7.2.6.6** Coordenar e supervisionar os auxiliares de cozinha;

**5.2.7.2.6.7** Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

**5.2.7.2.7 CABERÁ AO AUXILIAR COZINHA GERAL E AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA DA CONTRATADA**

**5.2.7.2.7.1** Auxiliar o pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos;

**5.2.7.2.7.2** Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;

**5.2.7.2.7.3** Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;

- 5.2.7.2.7.4 Realizar montagem das dietas; recolher amostra dos alimentos;
- 5.2.7.2.7.5 Limpar e organizar a área de trabalho;
- 5.2.7.2.7.6 Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

**5.2.7.2.8 CABERÁ AO CONFEITEIRO DA CONTRATADA**

- 5.2.7.2.8.1 Realizar pré-preparo e preparo de itens de confeitaria como pães, salgados, massas, bolos, doces, biscoitos ou similares;
- 5.2.7.2.8.2 Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação;
- 5.2.7.2.8.3 Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;
- 5.2.7.2.8.4 Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 5.2.7.2.8.5 Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

**5.2.7.2.9 CABERÁ AO LACTARISTA (COPEIRA INTERNA) DA CONTRATADA**

- 5.2.7.2.9.1 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;
- 5.2.7.2.9.2 Higienizar e armazenar as mamadeiras;
- 5.2.7.2.9.3 Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 5.2.7.2.9.4 Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

**5.2.7.2.10 CABERÁ AO AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DA CONTRATADA**

- 5.2.7.2.10.1 Realizar atividades de limpeza, lavar panelas, utensílios e equipamentos;
- 5.2.7.2.10.2 Colaborar na distribuição das refeições;

- 5.2.7.2.10.3 Colaborar com almoxarife auxiliando na realização de serviços em geral como recebimento, separação e distribuição de materiais;
- 5.2.7.2.10.4 Colaborar na conservação de instalações;
- 5.2.7.2.10.5 Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 5.2.7.2.11 **CABERÁ AO AUXILIAR OPERACIONAL GERAL DA CONTRATADA**
- 5.2.7.2.11.1 Realizar a limpeza e arrumação de todas as áreas do trabalho;
- 5.2.7.2.11.2 Colaborar na higienização e conservação do ambiente;
- 5.2.7.2.11.3 Fazer a varredura e lavagem do piso;
- 5.2.7.2.11.4 Limpar e lavar vidros, janelas, paredes e teto;
- 5.2.7.2.11.5 Remover o lixo das lixeiras para posterior coleta;
- 5.2.7.2.11.6 Higienizar e abastecer os banheiros;
- 5.2.7.2.11.7 Limpar canaletas, ventiladores, luminárias e etc;
- 5.2.7.2.11.8 Organizar e limpar o material utilizado;
- 5.2.7.2.11.9 Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 5.2.7.2.12 **CABERÁ À (O) COPEIRA (O) DA CONTRATADA**
- 5.2.7.2.12.1 Realizar montagem dos carrinhos com as dietas;
- 5.2.7.2.12.2 Distribuir refeições, dietas e fórmulas infantis para pacientes e acompanhantes nos leitos;
- 5.2.7.2.12.3 Recolher todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;
- 5.2.7.2.12.4 Preencher rótulos e etiquetas de identificação de refeições e dietas;
- 5.2.7.2.12.5 Lavar, higienizar e armazenar utensílios e equipamentos;

- 5.2.7.2.12.6 Limpar e organizar sua área de trabalho;
- 5.2.7.2.12.7 Recolher o lixo (restos de alimentos);
- 5.2.7.2.12.8 Trabalhar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

**5.2.7.2.13 CABERÁ AO MOTORISTA DA CONTRATADA**

- 5.2.7.2.13.1 Dirigir e manobrar veículos e transportam pessoas, cargas e valores;
- 5.2.7.2.13.2 Realizar verificações e manutenções básicas do veículo e utilizam equipamentos e dispositivos especiais tais como: sinalização sonora e luminosa, software de navegação e outros;
- 5.2.7.2.13.3 Efetuar pagamentos e recebimentos e, no desempenho das atividades, utilizam-se de capacidades comunicativas;
- 5.2.7.2.13.4 Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

**5.2.7.2.14 CABERÁ AO AUXILIAR DE ALMOXARIFADO DA CONTRATADA**

- 5.2.7.2.14.1 Recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos;
- 5.2.7.2.14.2 Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques
- 5.2.7.2.14.3 Distribuir produtos e materiais a serem expedidos;
- 5.2.7.2.14.4 Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado;
- 5.2.7.2.14.5 Empacotar ou desempacotar os produtos, realiza expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciando os



despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.

**5.2.7.2.15 CABERÁ AO SUPERVISOR DE COPA DA CONTRATADA**

**5.2.7.2.15.1** Atender os clientes/pacientes;

**5.2.7.2.15.2** Realizar o controle do que é servido de alimentos e bebidas;

**5.2.7.2.15.3** Supervisionar equipes de trabalho, orientando e avaliando desempenho em busca da melhor qualidade no trabalho.

**5.2.7.2.16 CABERÁ AO GARÇOM DA CONTRATADA**

**5.2.7.2.16.1** Atender os clientes, servir alimentos e bebidas em hospitais.

**5.2.7.2.16.2** Manipular alimentos e preparam sucos, drinks e cafés

**5.2.7.3** Entende-se por período diurno o horário das 07:00 às 21:59 horas e por período noturno, o horário das 22:00 às 06:59 horas.

**5.2.7.4** Para o cumprimento do quantitativo mínimo, a empresa deverá manter todos os quantitativos de funcionários elencados acima, durante todo o período diurno e noturno, independente da escala de serviço estabelecida pela empresa. Os quantitativos se referem à quantidade de postos de trabalho por cargo por turno diurno (7:00 às 21:59) e noturno (22:00 às 6:59) mínimos para a prestação de serviço, não se tratando do quadro técnico total da empresa (número de funcionários contratados).

**5.2.7.5** A empresa deverá manter um 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 o qual fornecerá o serviço ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde do Distrito Federal de qualquer responsabilidade;

**5.2.7.6** A estimativa de recursos humanos acima refere-se ao mínimo necessário para o funcionamento da Unidade de Nutrição e Alimentação, do lactário e da Unidade de Nutrição e Dietética, de acordo com o número de leitos e o número de refeições fornecidas diariamente no ano de 2019. Caberá à empresa(s) contratada(s) aumentar esse quantitativo em caso de necessidade, identificada pela empresa ou pelo responsável pelo Núcleo de Nutrição Dietética.

**5.2.7.7** A empresa deverá ter nas unidades da Rede de Saúde um nutricionista chefe, conforme quadros acima, em horário que permita a supervisão das refeições produzidas de manhã e à tarde.

**5.2.7.8** Manter, permanentemente, em cada unidade da Rede de Saúde, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato;

**5.2.7.9** A contratada deverá manter nutricionistas e técnicos em nutrição diariamente, durante todo o período de distribuição das diversas refeições, a fim de acompanhar e supervisionar o bom andamento dos serviços, compreendendo o período das 07:00 às 21:59 horas.

**5.2.7.10** Entende-se por período noturno os funcionários que deverão estar trabalhando na unidade entre 22:00 e 05:00, independentemente do horário de entrada.

**5.2.7.11** 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.

**5.2.7.12** 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/<br>Supervisor de Cop   | Calça e blusa                     | 3           | Semestral               | 6                       |
|                                 | Touca                             | 3           | Semestral               | 6                       |
|                                 | Sapato fechado                    | 2           | Semestral               | 4                       |
| Auxiliar de                     | Calça e blusa                     | 3           | Semestral               | 6                       |

| Cargo                       | Uniformes  | Nº de mudas | Frequência de reposição | Consumo per capita anual |
|-----------------------------|--|-------------|-------------------------|--------------------------|
| cozinha                     | branca   |             |                         |                          |
|                             | 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                        |
|                             | Avental branco                                       | 3           | Semestral               | 6                        |
| Cozinheiro e confeitoiro    | 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                        |
|                             | Avental branco                                       | 3           | Semestral               | 6                        |
| Auxiliar de serviços gerais | Calça e blusa branca ou macacão branco               | 3           | Semestral               | 6                        |
|                             | Touca  | 3           | Semestral               | 6                        |
|                             | Máscara descartável                                  | 3           | Diária                  | 1.095                    |

| Cargo                                  | Uniformes   | Nº de mudas | Frequência de reposição | Consumo per capita anual |
|--|---|-------------|-------------------------|--------------------------|
|  | Luva descartável (par)                            | 2           | Diária                  | 730                      |
|  | Bota plástica                                     | 2           | Semestral               | 4                        |
|  | Avental de napa branco (longo)                    | 3           | Semestral               | 6                        |
| Almoxarife e/ou Auxiliar de almoxarife | Calça e blusa                                     | 3           | Semestral               | 6                        |
|  | Tênis branco                                      | 2           | Semestral               | 4                        |
| Lactarista                             | Calça ou saia e blusa ou vestido de cor diferente | 3           | Semestral               | 6                        |
|  | Touca   | 3           | Semestral               | 6                        |
|  | Máscara descartável                               | 6           | Diária                  | 2.190                    |
|  | Sapato antiderrapante branco                      | 2           | Semestral               | 4                        |
|  | Capote  | 2           | Semestral               | 4                        |
| Motorista                              | Calça e blusa                                     | 3           | Semestral               | 6                        |
|  | Tênis branco                                      | 2           | Semestral               | 4                        |
| Garçom                                 | Calça preta e blusa branca                        | 3           | Semestral               | 6                        |
|  | Sapato fechado                                    | 2           | Semestral               | 4                        |
|  | Touca   | 3           | Semestral               | 6                        |

**Quadro 25 - Uniformes para serviços na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)**

## 5.2.8 Prazos para prestação de serviços

| 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 RDC nº 275/2002 da ANVISA  | Apresentar ao NND em um prazo máximo de 30 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           |

**Quadro 26 – Prazos para prestação de serviços**

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

**5.2.8.2** A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente no prazo máximo de 60 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.

## 5.3 Requisitos de habilitação do fornecedor

### 5.3.1 CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

#### 5.3.1.1 O CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS SERÁ O DE MENOR VALOR LOTE/ITEM;

5.3.1.2 Nenhum item poderá ser cotado acima do valor estimado;

5.3.1.3 A empresa licitante deverá apresentar cotação para o serviço descrito no presente Caderno Técnico devendo discriminar pormenorizadamente o serviço cotado, com todos os elementos necessários para a aferição da avaliação técnica dos mesmos (memória de cálculo), contendo o nome da empresa licitante, endereço, números do CNPJ e da inscrição estadual ou do Distrito Federal, estando em papel timbrado, datada e assinada e com a especificação em conformidade com o solicitado;

5.3.1.4 Todos os custos relativos a transporte, frete, e custos relativos à entrega de materiais complementares à prestação de serviços, deverão já constar no custo total efetivo das propostas para contratação do serviço;

5.3.1.5 As propostas apresentadas pelas licitantes deverão ter VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS, discriminando os valores unitários mensais, valores totais mensais e valores anuais, conforme estabelecido neste Caderno Técnico;

5.3.1.6 Os licitantes deverão apresentar, na ocasião da apresentação das propostas, a Convenção Coletiva, Acordo Coletivo ou Dissídio Coletivo da categoria profissional, às quais estão vinculadas;

5.3.1.7 Para garantia da exequibilidade dos preços e uniformização das propostas, os licitantes deverão adotar, sob pena de desclassificação, os valores referenciais de encargos sociais previstos na Convenção Coletiva de Trabalho, em obediência às Decisões n.º 2472/2013 e n.º. 3836/2013 do TCDF;

**5.3.1.8** A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da empresa licitante, das condições estabelecidas neste Caderno Técnico;

**5.3.1.9** No caso de omissões puramente formais em propostas, inclusive quanto ao seu prazo de validade, serão considerados aqueles descritos no Caderno Técnico;

**5.3.1.10** Informar o regime de tributação no qual está inscrita;

**5.3.1.11** As empresas licitantes deverão apresentar a composição do BDI (Benefícios e Despesas Indiretas) na planilha de formação de preços, utilizando os percentuais correspondentes ao regime de tributação ao qual optou;

**5.3.1.12** Para fins de composição de preço, esta Secretaria utilizou como base o Regime de Tributação de Lucro Real;

**5.3.1.13** O licitante deverá prever em seus preços todas as despesas diretas e indiretas para a perfeita execução do objeto, bem como as deduções necessárias de custos, de forma a não caracterizar “bis in idem”, devendo considerar toda a legislação aplicável, a Convenção Coletiva de Trabalho em vigor e a jurisprudência atual dos tribunais, visando a uniformização das propostas e a tramitação isonômica do processo licitatório, sob pena de desclassificação da proposta apresentada.

### **5.3.2 HABILITAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL**

**5.3.2.1** Visando garantir a qualidade e a eficiência na prestação do serviço, as empresas, para fins de habilitação, deverão apresentar atestado (s) de qualificação técnico-operacional e profissional, atendendo os ditames previstos no art. 30 da Lei 8.666/93, bem como os preceitos da Resolução CFN N° 378/2005, expedidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

**5.3.2.2** Para fins de comprovação da capacidade técnica, a empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa prestado ou estar prestando o mesmo serviço objeto deste Caderno Técnico, compatível em características, quantidades e



prazos com o objeto deste Caderno Técnico;

**5.3.2.2.1** Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera (m)-se compatível(eis) o (s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições por mês indicado para cada lote pelo período mínimo de 6 meses. Será admitido somatório de atestados de capacidade técnica para comprovação de quantitativos mínimos, desde que a prestação dos serviços ocorra concomitantemente. Para os itens nos quais o percentual requerido apresente fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior;

**5.3.2.3** Os atestados deverão conter necessariamente:

**5.3.2.3.1** A empresa poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Caderno Técnico, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior.

### **5.3.3 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**5.3.3.1** Certidão Negativa de falência e/ou recuperação judicial ou extrajudicial, Lei nº 11.101, de 09/02/2005, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;

**5.3.3.2** Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, devidamente

registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

**5.3.3.3** As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura da Junta Comercial;

**5.3.3.4** A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE + rREALIZÁVEL\ A\ LONGO\ PRAZO}{PASSIVO\ CIRCULANTE + EXIGÍVEL\ A\ LONGO\ PRAZO}$$

$$LC = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE}{PASSIVO\ CIRCULANTE}$$

$$SG = \frac{ATIVO\ TOTAL}{PASSIVO\ CIRCULANTE + EXIGÍVEL\ A\ LONGO\ PRAZO}$$

**5.3.3.5** As Licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) sobre o montante do(s) item(ns) que a Licitante pretende concorrer;

**5.3.3.6** Caso as Licitantes apresentem proposta para mais de um item e/ou lote, tendo em vista que as execuções dos serviços/obras dos lotes serão simultâneas, a habilitação econômico-financeira será realizada sobre a soma dos itens e/ou lotes que ela concorrer, conforme Acórdão TCU nº 1.630/2009.

## 5.4 Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA

Sem prejuízo das disposições nas cláusulas anteriores e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem obrigações específicas da Contratada as descrições detalhadas nos subtópicos a seguir.

A Contratada obriga-se a:

- 5.4.1** Cumprir fielmente o Contrato de modo que o serviço se realize com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 5.4.2** É obrigação da Contratada manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do certame, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia, para ressarcimento do erário, além das penalidades já previstas na lei, arts.55, inciso XIII, 78, inciso I, 80, inciso III, e 87 da Lei Nº 8.666/1993;
- 5.4.3** 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;
- 5.4.4** Cumprir 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;
- 5.4.5** 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;

- 5.4.6** Cumprir 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;
- 5.4.7** Cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- 5.4.8** Em se tratando da prestação de serviços, com dedicação de mão de obra, 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;
- 5.4.9** Dar ciência, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade em desacordo com o Caderno Técnico, bem como, prestar esclarecimentos que forem solicitados pela SES/DF;
- 5.4.10** Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela SES/DF;
- 5.4.11** 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;
- 5.4.12** Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações físicas em perfeito estado de conservação;

- 5.4.13** Entregar, ao término do Contrato, a área física e os equipamentos pertencentes ao patrimônio da SES, que tenham sido colocados à sua disposição, em perfeito estado de conservação, conforme laudo de vistoria emitido pelo setor competente da SES, acompanhando a revogação da autorização de uso dada pela SES/DF;
- 5.4.14** 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;
- 5.4.15** Manter em serviço somente profissionais capacitados, portando uniforme com a identificação e a função do funcionário;
- 5.4.16** 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;
- 5.4.17** Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 5.4.18** Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da SES/DF;
- 5.4.19** Oferecer a todo profissional recém contratado treinamento adequado em sua área de atuação, devendo ser aprovado pelo NND o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;
- 5.4.20** Apresentar à CONTRATANTE, a cada 6 meses, cronograma de

treinamento periódico de todos os funcionários, devendo ser aprovado pelo NND o conteúdo programático, a carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento;

- 5.4.21** Efetuar a substituição do funcionário, de imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);
- 5.4.22** Comunicar à contratante, quando da transferência e/ou retirada e substituição de funcionário dos postos ou dos serviços;
- 5.4.23** Manter controle de frequência/pontualidade de seus empregados;
- 5.4.24** Permitir à SES/DF, por intermédio dos executores do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;
- 5.4.25** 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;
- 5.4.26** Fornecer vale-refeição/vale alimentação aos seus empregados e demais benefícios previstos em acordos ou convenção coletiva da categoria;
- 5.4.27** Fornecer Plano de Saúde aos seus empregados;
- 5.4.28** Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido em serviço;
- 5.4.29** 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;

- 5.4.30** Atender, de imediato, às solicitações do contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 5.4.31** Comunicar à contratante toda vez que ocorrer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer componente da equipe que esteja prestando serviços ao contratante. No caso de substituição ou inclusão, a contratada anexará os respectivos currículos, ficando a cargo do contratante aceitá-los ou não;
- 5.4.32** Manter os empregados identificados e uniformizados quando em trabalho; devendo substituir imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da SES/DF;
- 5.4.33** 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;
- 5.4.34** Qualquer substituição de profissionais, independente do motivo, deverá ser feita por profissionais habilitados;
- 5.4.35** Para a reposição da mão de obra, independente do motivo da falta, em eventual ausência, será considerado como prazo máximo de sessenta minutos, a partir da comunicação da ausência por parte da SES/DF;
- 5.4.36** Nos casos de férias e demais afastamentos previstos em lei, o substituto ou substituta deverá se apresentar em, no mínimo, 5 (cinco) dias úteis antes do seu início, visando o repasse de informações e pendências por parte do(a) prestador ou prestadora que será substituído(a) (exceção nos casos de falecimento na família);
- 5.4.37** Apresentar à contratante, quando exigido, comprovante de pagamento

de salários, apólices de seguros contra acidente de trabalho e apólice de seguro do casco, contra terceiros e danos pessoais, quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados que estejam ou tenham estado a serviço do contratante, por força do contrato;

- 5.4.38** 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;
- 5.4.39** Responsabilizar-se por quaisquer multas sanitárias, quando for o caso, acidentes devidamente comprovados ser de sua autoria ou responsabilidade, durante a execução do contrato;
- 5.4.40** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação na fase de licitação;
- 5.4.41** 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;
- 5.4.42** A contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e a outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 5.4.43** Manter, durante toda vigência do contrato, preposto, aceito pela Administração, para representá-la sempre que for necessário;



- 5.4.44** Implantar, na data prevista para início dos serviços, a mão de obra nos respectivos postos relacionados neste documento e nos horários fixados na escala de serviço, informando em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir o posto conforme o estabelecido;
- 5.4.45** Responsabilizar-se em fornecer todas as instruções aos seus empregados ou empregadas, com relação aos serviços a executar, quando o mesmo ou mesma for assumir um posto ou fazer uma substituição;
- 5.4.46** Deverá viabilizar, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços, o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, ao sistema da Previdência Social, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas;
- 5.4.47** Deverá oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização;
- 5.4.48** Apresentar, obrigatoriamente, cópias dos documentos (com exceção da declaração de não acidentes), 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 |

| Item | Documento  | Periodicidade   | Prazo de Entrega  |
|------|--|-----------------|---|
| 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    | Comprovante de pagamento do Plano de Saúde**   | Mensal          | Até o 7º dia útil do mês de referência da concessão                             |
| 8    | 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 (Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social) *** | Mensal          | Junto com o faturamento   |
| 9    | 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   |
| 10   | C.A.T (Comunicação de Acidente de Trabalho) Declaração de não ocorrência de acidentes  | Mensal          | Junto com o faturamento   |
| 11   | 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.                 |
| 12   | Atestado de Saúde Ocupacional - Periódico  | Anual           | Até o 5º dia após expirada a  |

| Item | Documento   | Periodicidade                                | Prazo de Entrega                              |
|------|---|--|---|
|      |   |  | validade do ASO anterior.                     |
| 13   | Aviso de Férias e Respectivo Comprovante de Pagamento   | Quando da ocorrência do fato                 | Até o 2º dia útil antes do início das férias. |
| 14   | Aviso Prévio/Pedido de Demissão   | Quando da ocorrência do fato                 | Junto com o faturamento subsequente ao fato   |
| 15   | Atestado de Saúde Ocupacional - Demissional   | Quando da ocorrência do fato                 | Junto com o faturamento subsequente ao fato   |
| 16   | Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, com Homologação (quando exigida)   | Quando da ocorrência do fato                 | Junto com o faturamento subsequente ao fato   |
| 17   | 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   |
| 18   | 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   |
| 19   | Cartão Cidadão expedido pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados   | Contados do Início da prestação dos serviços | 60(sessenta) dias                             |

**Quadro 27 - Prazos de entrega de documentos<sup>5</sup>**

<sup>5</sup> \*\*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.

- 5.4.49** 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;
- 5.4.50** 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;
- 5.4.51** 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;
- 5.4.52** 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;

- 5.4.53** 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;
- 5.4.54** A contratada deverá comunicar ao gestor 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;
- 5.4.55** 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;
- 5.4.56** A contratada deverá investigar os casos de acidente de trabalho grave, fornecendo ao gestor do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis, relatório criterioso informando suas causas e medidas para o controle ou eliminação de outros acidentes;
- 5.4.57** 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;
- 5.4.58** O relatório mencionado acima deverá conter:

- 5.4.58.1** Identificação da contratada;
- 5.4.58.2** Local do trabalho ou local onde ocorreu o acidente, ou a ocorrência grave;
- 5.4.58.3** Data e hora do acidente;
- 5.4.58.4** Identificação do acidentado ou da acidentada;
- 5.4.58.5** Cargo e data de nascimento do acidentado ou da acidentada;
- 5.4.58.6** Natureza do ferimento;
- 5.4.58.7** Data e hora da entrada no hospital;
- 5.4.58.8** Descrição completa da ocorrência sob a ótica da Segurança do Trabalho;
- 5.4.58.9** Causa ou natureza do acidente ou da ocorrência grave;
- 5.4.58.10** Providências tomadas;
- 5.4.58.11** Plano de Ação para evitar a repetição da ocorrência.
- 5.4.59** Cabe à contratada controlar e arquivar todos os registros requeridos pela legislação e outros requisitos aplicáveis e aqueles requeridos por estas exigências;
- 5.4.60** Os registros relativos a acidentes de trabalho serão arquivados pela contratada pelo prazo conforme previsão legal, cientificando a SES/DF da localização dos mesmos;
- 5.4.61** Adotar as providências que se fizerem necessárias para evitar rotatividade de pessoal;
- 5.4.62** Encaminhar, com antecedência mínima de 30 dias, a relação dos empregados ou empregadas que entrarão de férias, com previsão de pagamento;
- 5.4.63** 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;

**5.4.64** Fornecer Uniforme com identificação do funcionário para os prestadores ou prestadoras de serviço, função e informação de que o mesmo está a serviço da SES-DF;

**5.4.65** Os uniformes deverão estar sempre limpos e em perfeitas condições de uso, não podendo estar rasgados ou fora de 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;

**5.4.66** 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;

**5.4.67** 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;

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

**5.4.69** 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 gestor do Contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando reincidências;

**5.4.70** Atender aos cronogramas estabelecidos pela SES/DF, executando, eventualmente, quando para tal for solicitado, serviços que estejam diretamente relacionados com o objeto desta contratação;

**5.4.71** Cumprir as Normas Regulamentadoras nº 07, 09, 10 e outras do Ministério do Trabalho, acatando as recomendações feitas neste sentido pela SES/DF;

**5.4.72** A Contratada deverá realizar exames médicos pré-admissionais e periódicos de todos os empregados ou empregadas, com médico do Trabalho devidamente credenciado;

**5.4.73** 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;

**5.4.74** Adotar as providências que a SES/DF julgar necessárias, durante a prestação dos serviços, visando o perfeito cumprimento do Contrato;

**5.4.75** Apresentar, sempre que solicitado pela SES/DF, relação dos empregados e/ou empregadas colocados à disposição do Contrato, mencionando:

**5.4.75.1** Nome completo;

**5.4.75.2** Sexo;

**5.4.75.3** Escolaridade;

**5.4.75.4** Raça/cor (autodeclaração do empregado);

**5.4.75.5** Endereço residencial;

**5.4.75.6** Telefone; e

**5.4.75.7** Área de atuação (cargo e localidade).

**5.4.76** Pagar todos os benefícios incluídos em planilhas de custos, que serão rigorosamente fiscalizados pela SES/DF.

**5.4.77** 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:



- 5.4.77.1** Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 5.4.77.2** Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 5.4.77.3** Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 5.4.77.4** Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 5.4.77.5** Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- 5.4.77.6** Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 5.4.77.7** Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;
- 5.4.77.8** Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.
- 5.4.78** 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;
- 5.4.79** É expressamente vedado à empresa (s) contratada(s):
  - 5.4.79.1** Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da SES/DF que não para as finalidades previstas no Contrato;
  - 5.4.79.2** Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da SES/DF;
  - 5.4.79.3** Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da SES/DF, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.

## 5.5 Obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE

### 5.5.1 Caberá à SES/DF:

**5.5.1.1** 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);

**5.5.1.2** 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 desta licitação;

**5.5.1.3** 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);

**5.5.1.4** 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;

**5.5.1.5** 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;

**5.5.1.6** 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;

**5.5.1.7** 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;

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

**5.5.1.9** 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);

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

**5.5.1.11** 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.

**5.5.2 Caberá à Gerência de Serviços de Nutrição - GESNUT/DASIS/COASIS/SAIS/SES:**

**5.5.2.1** Propor ao Secretário de Estado de Saúde do Distrito Federal as normas técnicas para o fornecimento de refeições na SES/DF;

**5.5.2.2** Supervisionar a execução contratual junto aos executores locais das Unidades da Rede de Saúde da SES/DF e prestar orientações quando necessário;

**5.5.2.3** Compilar e analisar o consolidado mensal do faturamento das Unidades

da Rede de Saúde da SES/DF com finalidade de monitoramento e avaliação técnica;

**5.5.2.4** 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;

**5.5.3 Caberá aos Superintendentes:**

**5.5.3.1** 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);

**5.5.3.2** 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).

**5.5.4 Caberá aos Núcleos de Nutrição e Dietética (NND):**

**5.5.4.1** Fiscalizar diariamente a produção e distribuição das refeições;

**5.5.4.2** 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;

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

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

**5.5.4.5** Inspecionar 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;

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

**5.5.4.7** 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;

**5.5.4.8** 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;

**5.5.4.9** 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;

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

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

**5.5.4.12** 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;

**5.5.4.13** 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);

**5.5.4.14** 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;

**5.5.4.15** Avaliar, alterar e aprovar os cardápios elaborados pela(s) empresa(s) contratada(s);

**5.5.4.16** 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.

## 5.6 Fiscalização/Controle da execução do serviço

- 5.6.1** 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”;
- 5.6.2** O Gestor e/ou Fiscal responsável na unidade e os Executores Locais 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 Gestores e Fiscais da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, acompanhar sua execução e, ao mesmo tempo, avaliar a qualidade dos serviços prestados;
- 5.6.3** Os servidores responsáveis pela fiscalização terão livre acesso aos postos de trabalho;
- 5.6.4** Os responsáveis pela fiscalização, relacionados no subitem anterior, não permitirão que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as pré-estabelecidas;
- 5.6.5** 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;
- 5.6.6** 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, plano de saúde e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato;

- 5.6.7** 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 neste Caderno Técnico e no contrato;
- 5.6.8** Todas as solicitações de remanejamentos de postos de trabalho 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;
- 5.6.9** 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.



## 5.7 Recomendações e boas práticas ambientais<sup>6</sup>

As boas práticas ambientais para otimização de recursos e redução de desperdícios e índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela contratada, tais como:

- 5.7.1** A alimentação está se configurando como elemento cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.
- 5.7.2** Atualmente, a produção de refeições atua de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais gerados principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, controle de resíduos (sobras e restos) e recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável, que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.
- 5.7.3** A transparência na Administração Pública deve ser reconhecida como ação de cunho socioambiental, pois o acesso às informações, propiciado à sociedade por meio de ferramentas como os sites Cadastro de Serviços Terceirizados, Pregão e e-negócios públicos — a exemplo de outros sistemas de apoio à gestão da administração pública estadual — facilita o acompanhamento do desempenho das compras governamentais.
- 5.7.4** A prática de valores éticos e socioambientais que envolvem a licitação e se estendem na gestão contratual reflete a responsabilidade da

---

<sup>6</sup> Fonte: Caderno Técnico BEC/SP de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Volume 8.

Administração Pública no desempenho do papel de consumidor. Assim devem ser entendidas, por exemplo, as exigências de declarações de que o licitante se encontra regular perante o Ministério do Trabalho, a vedação à contratação de fornecedores imposta em razão da prática de atos de preconceito de raça, cor, sexo, estado civil etc., assim como exigências relativas ao atendimento às normas de saúde e segurança do trabalho.

- 5.7.5** Destacam-se ainda práticas de gestão no cumprimento das determinações legais, que conferem à Administração Pública importante papel na garantia de direitos e conquistas trabalhistas, tais como a observação quanto ao recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e retenções da Previdência Social, exigências decorrentes de Convenção ou Acordo Coletivo das categorias profissionais envolvidas na execução dos serviços terceirizados.

## 6. Valores referenciais

Essa seção traz orientações acerca dos valores referenciais que deverão ser observados no ato da contratação da prestação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes. Assim, serão apresentados o resumo dos valores referenciais, a composição dos valores unitários relacionados a esse serviço e uma planilha de orçamento da contratação do serviço.

### 6.1 Resumo – Valor Referencial

Os valores referenciais para as duas modalidades do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar incluem as refeições de cada dieta, os complementos ou substituições de refeições, as fórmulas de terapia nutricional e os equipos e frascos, conforme apresentados nas tabelas a seguir.

| Refeições não transportadas e transportadas                  |          | Valor unitário (R\$) |
|--|----------|----------------------|
| DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE                               | Desjejum | 9,78                 |
|  | Colação  | 5,14                 |
|  | Almoço   | 18,65                |
|  | Merenda  | 5,58                 |
|  | Jantar   | 18,65                |
|  | Ceia     | 5,38                 |
| DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE             | Desjejum | 11,25                |
|  | Colação  | 8,00                 |
|  | Almoço   | 14,85                |
|  | Merenda  | 7,48                 |
|  | Jantar   | 14,85                |
|  | Ceia     | 7,48                 |
| DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE | Desjejum | 7,79                 |
|  | Colação  | 5,75                 |
|  | Almoço   | 14,26                |
|  | Merenda  | 5,74                 |
|  | Jantar   | 14,26                |

| Refeições não transportadas e transportadas |          | Valor unitário (R\$) |
|---|----------|----------------------|
|   | Ceia     | 5,74                 |
| DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE | Colação  | 6,30                 |
|   | Almoço   | 15,04                |
|   | Merenda  | 6,30                 |
|   | Jantar   | 15,04                |
|   | Ceia     | 6,30                 |
| DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE                 | Desjejum | 7,19                 |
|   | Colação  | 6,82                 |
|   | Almoço   | 15,88                |
|   | Merenda  | 6,80                 |
|   | Jantar   | 15,88                |
|   | Ceia     | 7,39                 |
| DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE         | Desjejum | 5,18                 |
|   | Almoço   | 12,78                |
|   | Jantar   | 12,78                |
| DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE          | Desjejum | 10,90                |
|   | Colação  | 6,36                 |
|   | Almoço   | 12,78                |
|   | Merenda  | 5,38                 |
|   | Jantar   | 12,78                |
|   | Ceia     | 5,38                 |
| REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES        | Desjejum | 8,79                 |
|   | Almoço   | 12,78                |
|   | Jantar   | 12,78                |
|   | Ceia     | 19,23                |

**Tabela 1 – Valores Referenciais das Refeições das Modalidades do Serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar de pacientes, acompanhantes, servidores e residentes**

| Alimento preparado/Genêro alimentício | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) |
|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Açúcar cristal                        | g                     | 0,0019               |
| Água de coco                          | ml                    | 0,0059               |
| Amido de milho                        | g                     | 0,0067               |
| Azeite de oliva extra virgem          | ml                    | 0,0620               |
| Banana (qualquer variedade)           | unidade média         | 0,4950               |

| Alimento preparado/Genêro alimentício   | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) |
|---|-----------------------|----------------------|
| Biscoito água ou água e sal ou doce   | g                     | 0,0096               |
| Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro   | ml                    | 0,0025               |
| Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)   | ml                    | 0,0085               |
| Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro  | ml                    | 0,0224               |
| Coquetel ou Creme de frutas   | ml                    | 1,0994               |
| Farelo de aveia   | g                     | 0,0123               |
| Gelatina dietética preparada  | g                     | 0,1612               |
| Gelatina preparada  | g                     | 0,0159               |
| logurte natural integral ou desnatado com ou sem lactose adoçado ou não   | unidade               | 3,4782               |
| Leite em pó integral instantâneo  | g                     | 0,0299               |
| Leite pasteurizado integral   | ml                    | 0,0042               |
| Maçã  | unidade média         | 1,0833               |
| Mamão   | g                     | 0,7135               |
| Manteiga com ou sem sal   | g                     | 0,0032               |
| Melancia à francesa   | g                     | 0,8207               |
| 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 formula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro | ml                    | 0,0226               |
| Ovo mexido ou cozido ou frito   | unidade               | 0,4050               |
| Picolé de frutas variadas   | unidade               | 1,0927               |
| Produto à base de arroz ou molho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo   | g                     | 0,0210               |
| Pão francês ou doce com ou sem manteiga   | porção de 50g         | 0,4192               |
| Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10 g com manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)  | unidade               | 1,7140               |
| Sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango)  | unidade               | 2,0204               |
| Sorvete normal ou dietético   | g                     | 0,0316               |
| Sopa de legumes com carne ou frango (liquidificada ou não)  | ml                    | 0,0126               |
| Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro  | ml                    | 0,0063               |
| Suco de fruta a 100%  | ml                    | 0,0087               |
| Laranja (qualquer variedade)  | unidade média         | 1,3144               |

| Alimento preparado/Genêro alimentício | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) |
|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Torrada doce ou salgada               | g                     | 0,0248               |

**Tabela 2 – Valores Referenciais de Complementos ou Substituições de Refeições**

| Fórmulas para Terapia Nutricional                          | Código (Nome geral)   | Forma   | Valor unitário (R\$) |
|--|---|---------|----------------------|
| FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)   | FTNEA 01 (Padrão adulto)<br>Código BR: 404944                                   | PÓ      | 0,1276               |
|  | FTNEA 02 (Padrão adulto com fibras)<br>Código BR: 445958                        | LÍQUIDA | 0,0583               |
|  | FTNEA 03 (Padrão adulto com fibras, sistema fechado)<br>Código BR: 404426       | LÍQUIDA | 0,0331               |
|  | FTNEA 04 (Hiperclórica)<br>Código BR: 461709                                    | LÍQUIDA | 0,0226               |
|  | FTNEA 05 (Hiperclórica, sistema fechado)<br>Código BR: 404435                   | LÍQUIDA | 0,0305               |
|  | FTNEA 06 (Hiperprotéico)<br>Código BR: 404966                                   | LÍQUIDA | 0,1333               |
|  | FTNEA 07 (Hiperprotéico, sistema fechado)<br>Código BR: 404432                  | LÍQUIDA | 0,0442               |
|  | FTNEA 08 (Semi-elementar)<br>Código BR: 447099                                  | LÍQUIDA | 0,1011               |
|  | FTNEA 09 (Semi-elementar, sistema fechado)<br>Código BR: 405019                 | LÍQUIDA | 0,1414               |
| FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)                       | FEA 10 (Hepatopatia)<br>Código BR: 405013                                       | PÓ      | 0,2842               |
|  | FEA 11 (Imunomoduladora)<br>Código BR: 438115                                   | PÓ      | 0,3223               |
|  | FEA 12 (Doença inflamatória intestinal)<br>Código BR: 404934                    | PÓ      | 1,8774               |
|  | FEA 13 (Nefropatia tratamento Conservador)<br>Código BR: 435252                 | LÍQUIDA | 0,2699               |
|  | FEA 14 (Nefropatia dialítico)<br>Código BR: 404992                              | LÍQUIDA | 0,1441               |
|  | FEA 15 (Lesão por pressão)<br>Código BR: 435237                                 | LÍQUIDA | 0,1204               |
| FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INFANTIL (FTNEI) | FTNEI 16 (Padrão infantil 0 a 1 ano)<br>Código BR: 432316                       | PÓ      | 0,3831               |
|  | FTNEI 17 (Padrão infantil acima de 1 ano)<br>Código BR: 464185                  | PÓ      | 0,1316               |
|  | FTNEI 18 (Padrão infantil acima de 1 ano, sistema fechado)<br>Código BR: 403904 | LÍQUIDA | 0,0688               |

| Fórmulas para Terapia Nutricional                  | Código (Nome geral)   | Forma   | Valor unitário (R\$) |
|--|---|---------|----------------------|
|  | FTNEI 19 (Semi-elementar 1 a 10 anos)<br>Código BR: 405985                            | PÓ      | 0,4749               |
|  | FTNEI 20 (Cetogênica)<br>Código BR: 404934  | PÓ      | 1,3093               |
| SUPLEMENTOS (S)                                    | S 21 (Suplemento adulto padrão)<br>Código BR: 436327                                  | PÓ      | 0,1114               |
|  | S 22 (Suplemento adulto padrão para controle glicêmico)<br>Código BR: 404968          | LÍQUIDA | 0,0334               |
|  | S 23 (Suplemento adulto hipercalórico)<br>Código BR: 404430                           | LÍQUIDA | 0,1171               |
|  | S 24 (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico sem sabor)<br>Código BR: 436348 | PÓ      | 0,1289               |
|  | S 25 (Suplemento para lesão por pressão)<br>Código BR: 435237                         | LÍQUIDA | 0,0728               |
|  | S 26 (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico)<br>Código BR: 404431           | LÍQUIDA | 0,0863               |
|  | S 27 (Suplemento infantil hipercalórico)<br>Código BR: 444163                         | LÍQUIDA | 0,1896               |
| MÓDULOS DE NUTRIENTES (MN)                         | MN 28 (Módulo espessante à base amido de milho)<br>Código BR: 403936                  | PÓ      | 0,4380               |
|  | MN 29 (Módulo espessante à base de gomas)<br>Código BR: 437054                        | PÓ      | 1,3330               |
|  | MN 30 (Módulo de lipídeo à base de TCM)<br>Código BR: 435201                          | LÍQUIDA | 0,3953               |
|  | MN 31 (Módulo de lipídeo à base de TCM SEM AGE)<br>Código BR: 435201                  | LÍQUIDA | 0,4465               |
|  | MN 32 (Módulo de proteínas)<br>Código BR: 403935                                      | PÓ      | 0,2232               |
|  | MN 33 (Módulo de carboidratos)<br>Código BR: 403932                                   | PÓ      | 0,1891               |
|  | MN 34 (Módulo de fibras solúveis e insolúveis)<br>Código BR: 404750                   | PÓ      | 0,4327               |
|  | MN 35 (Módulo de fibras solúveis)<br>Código BR: 404750                                | PÓ      | 0,4492               |
|  | MN 36 (Módulo de glutamina)<br>Código BR: 403933                                      | PÓ      | 3,2077               |
| MN 37 (Módulo de probióticos)<br>Código BR: 466491 | SACHÊ   | 1,7825  |                      |
| FÓRMULAS INFANTIS (FI)                             | FI 38 (Prematuro)<br>Código BR: 444377  | PÓ      | 0,1782               |

| <b>Fórmulas para Terapia Nutricional</b> | <b>Código (Nome geral)</b>  | <b>Forma</b> | <b>Valor unitário (R\$)</b> |
|--|---|--------------|-----------------------------|
|  | FI 39 (Fórmula láctea até 6 meses)<br>Código BR: 436337                           | PÓ           | 0,0675                      |
|  | FI 40 (Fórmula láctea após 6 meses)<br>Código BR: 442836                          | PÓ           | 0,0759                      |
|  | FI 41 (Fórmula de soja após 6 meses)<br>Código BR: 432636                         | PÓ           | 0,1209                      |
|  | FI 42 (Fórmula para constipação de 0 a 6 meses)<br>Código BR: 432316              | PÓ           | 0,0699                      |
|  | FI 43 (Fórmula para constipação acima de 6 meses)<br>Código BR: 432316            | PÓ           | 0,1002                      |
|  | FI 44 (Anti-regurgitação)<br>Código BR: 405978                                    | PÓ           | 0,1016                      |
|  | FI 45 (Semi-elementar com lactose)<br>Código BR: 434219                           | PÓ           | 0,2537                      |
|  | FI 46 (Semi-elementar sem lactose)<br>Código BR: 435949                           | PÓ           | 0,4445                      |
|  | FI 47 (Elementar)<br>Código BR: 435254  | PÓ           | 1,9200                      |
|  | FI 48 (Fórmula de nutrientes para neonatos)<br>Código BR: 403959                  | PÓ           | 1,9057                      |
|  | FI 49 (Fórmula láctea sem lactose)<br>Código BR: 453646                           | PÓ           | 0,0913                      |
| <b>FÓRMULAS METABÓLICAS (FM)</b>         | FM 50 (Fenilcetonúria de 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410626                          | PÓ           | 1,3089                      |
|  | FM 51 (Fenilcetonúria acima de 1 ano)<br>Código BR: 410627                        | PÓ           | 1,3089                      |
|  | FM 52 (Fenilcetonúria adolescentes e adultos)<br>Código BR: 410628                | PÓ           | 1,5271                      |
|  | FM 53 (Acidemia metilmalônica ou propriônica 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404758      | PÓ           | 3,1011                      |
|  | FM 54 (Acidemia metilmalônica ou propriônica acima de 1 ano)<br>Código BR: 404760 | PÓ           | 3,5400                      |
|  | FM 55 (Tirosinemia 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404761                                | PÓ           | 2,8505                      |
|  | FM 56 (Tirosinemia acima de 1 ano)<br>Código BR: 404762                           | PÓ           | 4,8418                      |
|  | FM 57 (Leucinose 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410618                                  | PÓ           | 4,1741                      |
|  | FM 58 (Leucinose acima de 1 ano)<br>Código BR: 404756                             | PÓ           | 4,5685                      |
|  | FM 59 (Homocistinúria 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410622                             | PÓ           | 4,0008                      |



| Fórmulas para Terapia Nutricional | Código (Nome geral)   | Forma | Valor unitário (R\$) |
|-----------------------------------|---|-------|----------------------|
|                                   | FM 60 (Homocistinúria acima de 1 ano)<br>Código BR: 410625              | PÓ    | 4,5631               |
|                                   | FM 61 (Distúrbio do ciclo da ureia 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404763      | PÓ    | 5,0190               |
|                                   | FM 62 (Distúrbio do ciclo da ureia acima de 1 ano)<br>Código BR: 404764 | PÓ    | 5,1430               |
|                                   | FM 63 (Hiperleucinemias 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404754                 | PÓ    | 4,8758               |
|                                   | FM 64 (Hiperleucinemias acima de 1 ano)<br>Código BR: 404755            | PÓ    | 4,3682               |
|                                   | FM 65 (Acidúria Glutárica 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410620               | PÓ    | 4,4099               |
|                                   | FM 66 (Acidúria Glutárica acima de 1 ano)<br>Código BR: 410621          | PÓ    | 4,6148               |

**Tabela 3 – Valores Referenciais das Fórmulas para Terapia Nutricional**

| Equipos e Frascos   | Valor unitário (R\$) |
|---|----------------------|
| EG 01 Equipos para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema aberto - Código BR: 462239          | 1,2800               |
| EG 02 Equipos para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema fechado - Código BR: 462239         | 4,1272               |
| EB 03 Equipos para Bomba de Infusão, sistema aberto - Código BR: 465750                             | 44,3333              |
| EB 04 Equipos para Bomba de Infusão, sistema fechado - Código BR: 465750                            | 23,6932              |
| F100 Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100 ml - Código BR: 395529 | 1,0713               |
| F300 Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300 ml - Código BR: 395537 | 0,9785               |
| F500 Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500 ml - Código BR: 395527 | 1,3829               |

**Tabela 4 – Valores Referenciais de Equipos e Frascos**

## 6.2 Composição do valor referencial

Os valores referenciais das refeições para o serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes foram obtidos por meio de uma pesquisa de preços realizada em fevereiro e março de 2022, em conformidade com o Decreto nº 39.453/2018 e a Portaria nº 514/2018. A estimativa de valor foi elaborada por meio de ampla pesquisa de preços públicos em licitações similares para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação hospitalar, obtidos nos Sistemas de Compras Governamentais e de demais entes da Federação.

De forma geral, para a estimativa dos valores referenciais, considerou-se apenas valores válidos<sup>7</sup>, ou seja, valores destoantes não foram considerados. A metodologia utilizada para identificar esses valores discrepantes foi o cálculo da mediana. Os valores abaixo 50% e acima 50% da mediana foram considerados discrepantes e excluídos do cálculo final. Assim, os valores referenciais são baseados no menor valor entre a média e a mediana dos valores válidos na pesquisa.

A metodologia descrita acima não foi aplicada para a composição dos valores referenciais dos complementos ou substitutos de refeições. Para esse item os valores foram estabelecidos de acordo com a metodologia apresentada no Capítulo 7.

---

<sup>7</sup> Para alguns itens não foram encontrados 3 valores válidos, sendo eles: Almoço e Jantar da Dieta de Introdução Alimentar para Paciente, Desjejum da Dieta Líquida para Paciente, FTNEA 09, FTNEI 20 e F100.

## 6.3 Planilha de orçamento (utilização dos valores referenciais)

O exemplo a seguir demonstra o preenchimento da planilha de orçamento para a contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes, incluindo as refeições de cada dieta, os complementos ou substituições de refeições, as fórmulas e os equipos e frascos. Os valores referenciais e quantitativos utilizados para composição desse orçamento são variáveis e dependem de cada contratação. Neste caso, os valores demonstrados a seguir são utilizados como base apenas para exemplificação deste Caderno Técnico.

Dessa forma, a primeira etapa envolve a estimativa das quantidades mensais de cada item. Os quantitativos apresentados a seguir foram obtidos no Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 430/2021 – SES/DF, para a contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar pela SES/DF.

Em seguida, realizou-se o cálculo total global, a partir da multiplicação da quantidade estimada global e o valor referencial de cada item. A soma de todos esses valores é igual ao total mensal do serviço. As tabelas a seguir apresentam o orçamento dessas quantidades para cada modalidade e objeto.

### 6.3.1 Orçamento de Refeições Transportadas e Não Transportadas

| Refeições não transportadas e transportadas                  |          | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bidual Total (R\$) |
|--|----------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE                               | Desjejum | 9,78                 | 56.872                 | 556.174,04               | 6.674.088,44            | 13.348.176,88            |
|  | Colação  | 5,14                 | 41.695                 | 214.312,30               | 2.571.747,60            | 5.143.495,20             |
|  | Almoço   | 18,65                | 54.474                 | 1.015.940,10             | 12.191.281,20           | 24.382.562,40            |
|  | Merenda  | 5,58                 | 56.047                 | 312.742,26               | 3.752.907,12            | 7.505.814,24             |
|  | Jantar   | 18,65                | 47.957                 | 894.398,05               | 10.732.776,60           | 21.465.553,20            |
|  | Ceia     | 5,38                 | 48.195                 | 259.168,61               | 3.110.023,35            | 6.220.046,70             |
| DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE             | Desjejum | 11,25                | 3.672                  | 41.310,00                | 495.720,00              | 991.440,00               |
|  | Colação  | 8,00                 | 3.312                  | 26.496,00                | 317.952,00              | 635.904,00               |
|  | Almoço   | 14,85                | 3.808                  | 56.548,80                | 678.585,60              | 1.357.171,20             |
|  | Merenda  | 7,48                 | 3.579                  | 26.782,85                | 321.394,20              | 642.788,40               |
|  | Jantar   | 14,85                | 3.770                  | 55.984,50                | 671.814,00              | 1.343.628,00             |
|  | Ceia     | 7,48                 | 3.652                  | 27.329,13                | 327.949,60              | 655.899,20               |
| DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE | Desjejum | 7,79                 | 7.642                  | 59.492,97                | 713.915,64              | 1.427.831,28             |
|  | Colação  | 5,75                 | 4.630                  | 26.631,76                | 319.581,12              | 639.162,24               |
|  | Almoço   | 14,26                | 8.525                  | 121.566,50               | 1.458.798,00            | 2.917.596,00             |
|  | Merenda  | 5,74                 | 6.834                  | 39.244,25                | 470.930,94              | 941.861,88               |
|  | Jantar   | 14,26                | 8.018                  | 114.336,68               | 1.372.040,16            | 2.744.080,32             |
|  | Ceia     | 5,74                 | 6.760                  | 38.819,30                | 465.831,60              | 931.663,20               |
| DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE                  | Colação  | 6,30                 | 1.056                  | 6.650,16                 | 79.801,92               | 159.603,84               |
|  | Almoço   | 15,04                | 1.541                  | 23.176,64                | 278.119,68              | 556.239,36               |
|  | Merenda  | 6,30                 | 1.285                  | 8.092,29                 | 97.107,45               | 194.214,90               |
|  | Jantar   | 15,04                | 1.554                  | 23.372,16                | 280.465,92              | 560.931,84               |
|  | Ceia     | 6,30                 | 914                    | 5.755,92                 | 69.070,98               | 138.141,96               |
| DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE                                  | Desjejum | 7,19                 | 2.367                  | 17.018,73                | 204.224,76              | 408.449,52               |
|  | Colação  | 6,82                 | 1.883                  | 12.843,00                | 154.116,02              | 308.232,04               |
|  | Almoço   | 15,88                | 2.119                  | 33.651,91                | 403.822,92              | 807.645,83               |
|  | Merenda  | 6,80                 | 2.232                  | 15.177,60                | 182.131,20              | 364.262,40               |
|  | Jantar   | 15,88                | 2.473                  | 39.273,80                | 471.285,55              | 942.571,09               |
|  | Ceia     | 7,39                 | 3.033                  | 22.413,87                | 268.966,44              | 537.932,88               |
| DIETA PADRONIZADA  | Desjejum | 5,18                 | 48.032                 | 248.565,60               | 2.982.787,20            | 5.965.574,40             |
|  | Almoço   | 12,78                | 38.776                 | 495.363,40               | 5.944.360,80            | 11.888.721,60            |

| Refeições não transportadas e transportadas |          | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bidual Total (R\$) |
|---|----------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| PARA ACOMPANHANTE                           | Jantar   | 12,78                | 36.935                 | 471.844,63               | 5.662.135,50            | 11.324.271,00            |
| DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE          | Desjejum | 10,90                | 3.019                  | 32.907,10                | 394.885,20              | 789.770,40               |
|   | Colação  | 6,36                 | 1.886                  | 11.986,98                | 143.843,82              | 287.687,64               |
|   | Almoço   | 12,78                | 3.307                  | 42.246,93                | 506.963,10              | 1.013.926,20             |
|   | Merenda  | 5,38                 | 3.132                  | 16.842,33                | 202.107,96              | 404.215,92               |
|   | Jantar   | 12,78                | 3.038                  | 38.810,45                | 465.725,40              | 931.450,80               |
|   | Ceia     | 5,38                 | 2.893                  | 15.557,11                | 186.685,29              | 373.370,58               |
| REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES        | Desjejum | 8,79                 | 6.192                  | 54.423,35                | 653.080,15              | 1.306.160,29             |
|   | Almoço   | 12,78                | 54.663                 | 698.319,83               | 8.379.837,90            | 16.759.675,80            |
|   | Jantar   | 12,78                | 6.029                  | 77.020,48                | 924.245,70              | 1.848.491,40             |
|   | Ceia     | 19,23                | 27.125                 | 521.540,51               | 6.258.486,15            | 12.516.972,30            |
| <b>Valor Total (R\$)</b>                    |          |                      | <b>624.926</b>         | <b>6.820.132,85</b>      | <b>81.841.594,17</b>    | <b>163.683.188,33</b>    |

**Tabela 5 - Planilha de orçamento de refeições transportadas e não transportadas**

### 6.3.2 Orçamento dos Complementos ou Substitutos de Refeições

| Item | Alimento preparado/Genêro alimentício                         | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) | Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bidual Total (R\$) |
|------|---|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1    | Açúcar cristal  | g                     | 0,0019               | 1.195              | 2,23                     | 26,82                   | 53,63                    |
| 2    | Água de coco  | ml                    | 0,0059               | 238.595            | 1.407,38                 | 16.888,55               | 33.777,10                |
| 3    | Amido de milho  | g                     | 0,0067               | 661                | 4,44                     | 53,34                   | 106,68                   |
| 4    | Azeite de oliva extra virgem                                  | ml                    | 0,0620               | 149                | 9,23                     | 110,77                  | 221,55                   |
| 5    | Banana (qualquer variedade)                                   | unidade média         | 0,4950               | 9.995              | 4.947,53                 | 59.370,30               | 118.740,60               |
| 6    | Biscoito água ou água e sal ou doce                           | g                     | 0,0096               | 489.504            | 4.687,34                 | 56.248,06               | 112.496,12               |
| 7    | Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro | ml                    | 0,0025               | 2.076.452          | 5.212,82                 | 62.553,82               | 125.107,64               |
| 8    | Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência)            | ml                    | 0,0085               | 99.110             | 838,76                   | 10.065,15               | 20.130,30                |

| Item | Alimento preparado/Genêro alimentício   | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) | Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|------|---|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
|      | rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)   |                       |                      |                    |                          |                         |                           |
| 9    | Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro  | ml                    | 0,0224               | 143.668            | 3.214,97                 | 38.579,65               | 77.159,29                 |
| 10   | Coquetel ou Creme de frutas   | ml                    | 1,0994               | 212.359            | 233.473,59               | 2.801.683,07            | 5.603.366,13              |
| 11   | Farelo de aveia   | g                     | 0,0123               | 29.398             | 361,07                   | 4.332,87                | 8.665,75                  |
| 12   | Gelatina dietética preparada  | g                     | 0,1612               | 15.606             | 2.515,17                 | 30.182,00               | 60.364,01                 |
| 13   | Gelatina preparada  | g                     | 0,0159               | 1.938              | 30,79                    | 369,54                  | 739,08                    |
| 14   | logurte natural integral ou desnatado com ou sem lactose adoçado ou não   | unidade               | 3,4782               | 7.013              | 24.392,54                | 292.710,42              | 585.420,85                |
| 15   | Leite em pó integral instantâneo  | g                     | 0,0299               | 80.242             | 2.401,24                 | 28.814,90               | 57.629,80                 |
| 16   | Leite pasteurizado integral   | ml                    | 0,0042               | 6.217.660          | 26.114,17                | 313.370,06              | 626.740,13                |
| 17   | Maçã  | unidade média         | 1,0833               | 942                | 1.020,50                 | 12.246,00               | 24.492,00                 |
| 18   | Mamão   | g                     | 0,7135               | 77.530             | 55.318,80                | 663.825,57              | 1.327.651,14              |
| 19   | Manteiga com ou sem sal   | g                     | 0,0032               | 533                | 1,69                     | 20,23                   | 40,47                     |
| 20   | Melancia à francesa   | g                     | 0,8207               | 21.755             | 17.854,52                | 214.254,18              | 428.508,37                |
| 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 | ml                    | 0,0226               | 480.120            | 10.864,15                | 130.369,85              | 260.739,69                |

| Item | Alimento preparado/Genêro alimentício  | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) | Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|------|--|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
|      | ou formula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro  |                       |                      |                    |                          |                         |                           |
| 22   | Ovo mexido ou cozido ou frito  | unidade               | 0,4050               | 9.295              | 3.764,48                 | 45.173,70               | 90.347,40                 |
| 23   | Picolé de frutas variadas  | unidade               | 1,0927               | 678                | 740,82                   | 8.889,86                | 17.779,72                 |
| 24   | Produto à base de arroz ou molho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo                  | g                     | 0,0210               | 31.961             | 670,87                   | 8.050,45                | 16.100,89                 |
| 25   | Pão francês ou doce com ou sem manteiga  | porção de 50g         | 0,4192               | 54.656             | 22.911,80                | 274.941,63              | 549.883,25                |
| 26   | Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10 g com manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota) | unidade               | 1,7140               | 7.846              | 13.448,33                | 161.379,95              | 322.759,90                |
| 27   | Sanduíche de carne ou frango (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g de manteiga + 50g de carne ou frango)           | unidade               | 2,0204               | 3.297              | 6.661,16                 | 79.933,91               | 159.867,81                |
| 28   | Sorvete normal ou dietético  | g                     | 0,0316               | 60.738             | 1.918,11                 | 23.017,27               | 46.034,54                 |
| 29   | Sopa de legumes com carne ou frango (liquidificada ou não)   | ml                    | 0,0126               | 207.967            | 2.615,85                 | 31.390,14               | 62.780,28                 |

| Item                     | Alimento preparado/Genêro alimentício                          | Unidade de requisição | Valor unitário (R\$) | Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bidual Total (R\$) |
|--------------------------|--|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 30                       | Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro | ml                    | 0,0063               | 4.986.621          | 31.242,84                | 374.914,11              | 749.828,23               |
| 31                       | Suco de fruta a 100%   | ml                    | 0,0087               | 1.721.628          | 14.947,67                | 179.371,99              | 358.743,99               |
| 32                       | Laranja (qualquer variedade)                                   | unidade média         | 1,3144               | 2.855              | 3.752,74                 | 45.032,87               | 90.065,73                |
| 33                       | Torrada doce ou salgada  | g                     | 0,0248               | 5.595              | 138,69                   | 1.664,32                | 3.328,63                 |
| <b>Valor Total (R\$)</b> |  |                       |                      | <b>17.297.562</b>  | <b>497.486,28</b>        | <b>5.969.835,35</b>     | <b>11.939.670,70</b>     |

**Tabela 6 – Planilha de orçamento dos complementos ou substitutos de refeições**



### 6.3.3 Orçamento das Fórmulas

| Código (Nome geral)   | Forma   | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|---|---------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)</b>           |         |                      |                        |                          |                         |                           |
| FTNEA 01 (Padrão adulto)<br>Código BR: 404944                             | PÓ      | 0,1276               | 368.987                | 47.079,48                | 564.953,78              | 1.129.907,55              |
| FTNEA 02 (Padrão adulto com fibras)<br>Código BR: 445958                  | LÍQUIDA | 0,0583               | 206.004                | 12.003,14                | 144.037,69              | 288.075,38                |
| FTNEA 03 (Padrão adulto com fibras, sistema fechado)<br>Código BR: 404426 | LÍQUIDA | 0,0331               | 231.175                | 7.659,60                 | 91.915,20               | 183.830,39                |
| FTNEA 04 (Hiperclórica)<br>Código BR: 461709                              | LÍQUIDA | 0,0226               | 1.240.559              | 27.974,61                | 335.695,28              | 671.390,55                |
| FTNEA 05 (Hiperclórica, sistema fechado)<br>Código BR: 404435             | LÍQUIDA | 0,0305               | 463.474                | 14.135,95                | 169.631,36              | 339.262,72                |
| FTNEA 06 (Hiperprotéico)<br>Código BR: 404966                             | LÍQUIDA | 0,1333               | 629.160                | 83.886,99                | 1.006.643,87            | 2.013.287,74              |
| FTNEA 07 (Hiperprotéico, sistema fechado)<br>Código BR: 404432            | LÍQUIDA | 0,0442               | 577.979                | 25.523,56                | 306.282,72              | 612.565,43                |
| FTNEA 08 (Semi-elementar)<br>Código BR: 447099                            | LÍQUIDA | 0,1011               | 271.635                | 27.462,26                | 329.547,06              | 659.094,12                |
| FTNEA 09 (Semi-elementar, sistema fechado)<br>Código BR: 405019           | LÍQUIDA | 0,1414               | 150.658                | 21.295,48                | 255.545,79              | 511.091,59                |
| <b>FÓRMULAS ESPECIALIZADAS ADULTO (FEA)</b>                               |         |                      |                        |                          |                         |                           |
| FEA 10 (Hepatopatia)<br>Código BR: 405013                                 | PÓ      | 0,2842               | 12.122                 | 3.445,44                 | 41.345,26               | 82.690,52                 |
| FEA 11 (Imunomoduladora)<br>Código BR: 438115                             | PÓ      | 0,3223               | 36.219                 | 11.671,87                | 140.062,47              | 280.124,94                |
| FEA 12 (Doença inflamatória)  | PÓ      | 1,8774               | 28.363                 | 53.249,45                | 638.993,37              | 1.277.986,73              |

| Código (Nome geral)   | Forma   | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|---|---------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| intestinal)<br>Código BR: 404934  |         |                      |                        |                          |                         |                           |
| FEA 13 (Nefropatia tratamento Conservador)<br>Código BR: 435252                 | LÍQUIDA | 0,2699               | 39.254                 | 10.595,24                | 127.142,90              | 254.285,81                |
| FEA 14 (Nefropatia dialítico)<br>Código BR: 404992                              | LÍQUIDA | 0,1441               | 287.947                | 41.498,65                | 497.983,78              | 995.967,55                |
| FEA 15 (Lesão por pressão)<br>Código BR: 435237                                 | LÍQUIDA | 0,1204               | 309.409                | 37.252,88                | 447.034,56              | 894.069,11                |
| <b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INFANTIL (FTNEI)</b>               |         |                      |                        |                          |                         |                           |
| FTNEI 16 (Padrão infantil 0 a 1 ano)<br>Código BR: 432316                       | PÓ      | 0,3831               | 17.194                 | 6.587,63                 | 79.051,61               | 158.103,22                |
| FTNEI 17 (Padrão infantil acima de 1 ano)<br>Código BR: 464185                  | PÓ      | 0,1316               | 38.371                 | 5.048,98                 | 60.587,81               | 121.175,62                |
| FTNEI 18 (Padrão infantil acima de 1 ano, sistema fechado)<br>Código BR: 403904 | LÍQUIDA | 0,0688               | 15.083                 | 1.037,11                 | 12.445,28               | 24.890,57                 |
| FTNEI 19 (Semi-elementar 1 a 10 anos)<br>Código BR: 405985                      | PÓ      | 0,4749               | 124.195                | 58.986,07                | 707.832,81              | 1.415.665,62              |
| FTNEI 20 (Cetogênica)<br>Código BR: 404934                                      | PÓ      | 1,3093               | 10.665                 | 13.963,68                | 167.564,21              | 335.128,43                |
| <b>SUPLEMENTOS (S)</b>  |         |                      |                        |                          |                         |                           |
| S 21 (Suplemento adulto padrão)<br>Código BR: 436327                            | PÓ      | 0,1114               | 84.468                 | 9.413,13                 | 112.957,50              | 225.915,00                |
| S 22 (Suplemento adulto padrão para controle glicêmico)<br>Código BR: 404968    | LÍQUIDA | 0,0334               | 406.886                | 13.583,22                | 162.998,65              | 325.997,30                |
| S 23 (Suplemento adulto hipercalórico)<br>Código BR: 404430                     | LÍQUIDA | 0,1171               | 379.407                | 44.416,17                | 532.994,10              | 1.065.988,20              |

| Código (Nome geral)   | Forma   | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|---|---------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| S 24 (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico sem sabor)<br>Código BR: 436348 | PÓ      | 0,1289               | 46.398                 | 5.979,00                 | 71.748,01               | 143.496,02                |
| S 25 (Suplemento para lesão por pressão)<br>Código BR: 435237                         | LÍQUIDA | 0,0728               | 987.276                | 71.824,31                | 861.891,69              | 1.723.783,37              |
| S 26 (Suplemento adulto hipercalórico e hiperproteico)<br>Código BR: 404431           | LÍQUIDA | 0,0863               | 321.073                | 27.692,55                | 332.310,56              | 664.621,11                |
| S 27 (Suplemento infantil hipercalórico)<br>Código BR: 444163                         | LÍQUIDA | 0,1896               | 52.077                 | 9.875,25                 | 118.502,97              | 237.005,94                |
| <b>MÓDULOS DE NUTRIENTES (MN)</b>   |         |                      |                        |                          |                         |                           |
| MN 28 (Módulo espessante à base amido de milho)<br>Código BR: 403936                  | PÓ      | 0,4380               | 6.431                  | 2.816,78                 | 33.801,34               | 67.602,67                 |
| MN 29 (Módulo espessante à base de gomas)<br>Código BR: 437054                        | PÓ      | 1,3330               | 15.215                 | 20.281,60                | 243.379,14              | 486.758,28                |
| MN 30 (Módulo de lipídeo à base de TCM)<br>Código BR: 435201                          | LÍQUIDA | 0,3953               | 5.564                  | 2.199,53                 | 26.394,34               | 52.788,68                 |
| MN 31 (Módulo de lipídeo à base de TCM SEM AGE)<br>Código BR: 435201                  | LÍQUIDA | 0,4465               | 1.804                  | 805,66                   | 9.667,98                | 19.335,95                 |
| MN 32 (Módulo de proteínas)<br>Código BR: 403935                                      | PÓ      | 0,2232               | 124.531                | 27.799,49                | 333.593,90              | 667.187,79                |
| MN 33 (Módulo de carboidratos)<br>Código BR: 403932                                   | PÓ      | 0,1891               | 3.787                  | 716,07                   | 8.592,79                | 17.185,57                 |
| MN 34 (Módulo de fibras solúveis e insolúveis)<br>Código BR: 404750                   | PÓ      | 0,4327               | 14.035                 | 6.072,73                 | 72.872,82               | 145.745,63                |

| Código (Nome geral)  | Forma | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|--|-------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| MN 35 (Módulo de fibras solúveis)<br>Código BR: 404750                 | PÓ    | 0,4492               | 23.113                 | 10.383,04                | 124.596,45              | 249.192,91                |
| MN 36 (Módulo de glutamina)<br>Código BR: 403933                       | PÓ    | 3,2077               | 7.056                  | 22.633,04                | 271.596,48              | 543.192,96                |
| MN 37 (Módulo de probióticos)<br>Código BR: 466491                     | SACHÊ | 1,7825               | 7.938                  | 14.149,05                | 169.788,57              | 339.577,14                |
| <b>FÓRMULAS INFANTIS (FI)</b>  |       |                      |                        |                          |                         |                           |
| FI 38 (Prematuro)<br>Código BR: 444377                                 | PÓ    | 0,1782               | 14.093                 | 2.511,41                 | 30.136,90               | 60.273,80                 |
| FI 39 (Fórmula láctea até 6 meses)<br>Código BR: 436337                | PÓ    | 0,0675               | 43.232                 | 2.918,13                 | 35.017,60               | 70.035,19                 |
| FI 40 (Fórmula láctea após 6 meses)<br>Código BR: 442836               | PÓ    | 0,0759               | 13.662                 | 1.036,28                 | 12.435,35               | 24.870,69                 |
| FI 41 (Fórmula de soja após 6 meses)<br>Código BR: 432636              | PÓ    | 0,1209               | 7.531                  | 910,80                   | 10.929,63               | 21.859,27                 |
| FI 42 (Fórmula para constipação de 0 a 6 meses)<br>Código BR: 432316   | PÓ    | 0,0699               | 37.104                 | 2.592,27                 | 31.107,28               | 62.214,57                 |
| FI 43 (Fórmula para constipação acima de 6 meses)<br>Código BR: 432316 | PÓ    | 0,1002               | 27.908                 | 2.795,25                 | 33.543,01               | 67.086,02                 |
| FI 44 (Anti-regurgitação)<br>Código BR: 405978                         | PÓ    | 0,1016               | 1.443                  | 146,64                   | 1.759,74                | 3.519,48                  |
| FI 45 (Semi-elementar com lactose)<br>Código BR: 434219                | PÓ    | 0,2537               | 3.841                  | 974,55                   | 11.694,61               | 23.389,21                 |
| FI 46 (Semi-elementar sem lactose)<br>Código BR: 435949                | PÓ    | 0,4445               | 29.859                 | 13.272,48                | 159.269,77              | 318.539,55                |
| FI 47 (Elementar)<br>Código BR: 435254                                 | PÓ    | 1,9200               | 26.587                 | 51.046,97                | 612.563,60              | 1.225.127,21              |
| FI 48 (Fórmula de nutrientes para                                      | PÓ    | 1,9057               | 3.067                  | 5.845,22                 | 70.142,66               | 140.285,32                |

| Código (Nome geral)   | Forma | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|---|-------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| neonatos)<br>Código BR: 403959  |       |                      |                        |                          |                         |                           |
| FI 49 (Fórmula láctea sem lactose)<br>Código BR: 453646                           | PÓ    | 0,0913               | 11.967                 | 1.091,99                 | 13.103,87               | 26.207,73                 |
| <b>FÓRMULAS METABÓLICAS (FM)</b>  |       |                      |                        |                          |                         |                           |
| FM 50<br>(Fenilcetonúria de 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410626                       | PÓ    | 1,3089               | 258                    | 337,68                   | 4.052,20                | 8.104,40                  |
| FM 51<br>(Fenilcetonúria acima de 1 ano)<br>Código BR: 410627                     | PÓ    | 1,3089               | 258                    | 337,68                   | 4.052,20                | 8.104,40                  |
| FM 52<br>(Fenilcetonúria adolescentes e adultos)<br>Código BR: 410628             | PÓ    | 1,5271               | 258                    | 393,99                   | 4.727,82                | 9.455,64                  |
| FM 53 (Acidemia metilmalônica ou propriônica 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404758      | PÓ    | 3,1011               | 588                    | 1.824,37                 | 21.892,46               | 43.784,92                 |
| FM 54 (Acidemia metilmalônica ou propriônica acima de 1 ano)<br>Código BR: 404760 | PÓ    | 3,5400               | 298                    | 1.054,92                 | 12.659,04               | 25.318,08                 |
| FM 55 (Tirosinemia 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404761                                | PÓ    | 2,8505               | 258                    | 735,42                   | 8.825,09                | 17.650,19                 |
| FM 56 (Tirosinemia acima de 1 ano)<br>Código BR: 404762                           | PÓ    | 4,8418               | 258                    | 1.249,19                 | 14.990,32               | 29.980,63                 |
| FM 57 (Leucínose 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410618                                  | PÓ    | 4,1741               | 285                    | 1.189,61                 | 14.275,35               | 28.550,71                 |
| FM 58 (Leucínose acima de 1 ano)<br>Código BR: 404756                             | PÓ    | 4,5685               | 342                    | 1.562,41                 | 18.748,93               | 37.497,87                 |
| FM 59<br>(Homocistinúria 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410622                          | PÓ    | 4,0008               | 258                    | 1.032,21                 | 12.386,54               | 24.773,07                 |

| Código (Nome geral)   | Forma | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|---|-------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| FM 60<br>(Homocistinúria acima de 1 ano)<br>Código BR: 410625           | PÓ    | 4,5631               | 258                    | 1.177,29                 | 14.127,46               | 28.254,92                 |
| FM 61 (Distúrbio do ciclo da ureia 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404763      | PÓ    | 5,0190               | 282                    | 1.415,35                 | 16.984,14               | 33.968,28                 |
| FM 62 (Distúrbio do ciclo da ureia acima de 1 ano)<br>Código BR: 404764 | PÓ    | 5,1430               | 326                    | 1.676,61                 | 20.119,36               | 40.238,72                 |
| FM 63<br>(Hiperleucinemias 0 a 1 ano)<br>Código BR: 404754              | PÓ    | 4,8758               | 282                    | 1.374,98                 | 16.499,79               | 32.999,59                 |
| FM 64<br>(Hiperleucinemias acima de 1 ano)<br>Código BR: 404755         | PÓ    | 4,3682               | 358                    | 1.563,81                 | 18.765,73               | 37.531,46                 |
| FM 65 (Acidúria Glutárica 0 a 1 ano)<br>Código BR: 410620               | PÓ    | 4,4099               | 258                    | 1.137,74                 | 13.652,91               | 27.305,81                 |
| FM 66<br>(Acidúria Glutárica acima de 1 ano)<br>Código BR: 410621       | PÓ    | 4,6148               | 270                    | 1.245,99                 | 14.951,90               | 29.903,80                 |
| <b>Valor Total (R\$)</b>  |       |                      | <b>7.770.900</b>       | <b>905.449,94</b>        | <b>10.865.399,32</b>    | <b>21.730.798,64</b>      |

**Tabela 7 – Planilha de orçamento das Fórmulas para terapia Nutricional Enteral Adulto (FTNEA)**

### 6.3.4 Orçamento dos Equipos e Frascos

| Equipos e Frascos  | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|--|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| EG 01<br>Equipo para Nutrição Enteral<br>Tipo Gravitacional, sistema aberto<br>Código BR: 462239 | 1,2800               | 8.028                  | 10.276,04                | 123.312,54              | 246.625,08                |

| Equipos e Frascos   | Valor unitário (R\$) | Qtd Média Mensal Total | Valor Mensal Total (R\$) | Valor Anual Total (R\$) | Valor Bianual Total (R\$) |
|---|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| EG 02<br>Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional, sistema fechado<br>Código BR: 462239          | 4,1272               | 14.421                 | 18.458,28                | 221.499,32              | 442.998,64                |
| EB 03<br>Equipo para Bomba de Infusão, sistema aberto<br>Código BR: 465750                              | 44,3333              | 100.947                | 129.212,16               | 1.550.545,92            | 3.101.091,84              |
| EB 04<br>Equipo para Bomba de Infusão, sistema fechado<br>Código BR: 465750                             | 23,6932              | 27.721                 | 35.482,94                | 425.795,24              | 851.590,47                |
| F100<br>Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100 ml<br>Código BR: 395529 | 1,0713               | 45.126                 | 57.761,63                | 693.139,54              | 1.386.279,08              |
| F300<br>Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300 ml<br>Código BR: 395537 | 0,9785               | 65.289                 | 83.569,96                | 1.002.839,55            | 2.005.679,10              |
| F500<br>Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500 ml<br>Código BR: 395527 | 1,3829               | 1.456                  | 1.863,95                 | 22.367,36               | 44.734,72                 |
| <b>Valor Total (R\$)</b>  |                      | <b>262.988</b>         | <b>336.624,96</b>        | <b>4.039.499,47</b>     | <b>8.078.998,93</b>       |

**Tabela 8 – Planilha de orçamento dos equipos e frascos**

## 7. Definições e critérios para elaboração dos preços

---

Esta seção traz orientações acerca das definições e critérios utilizados para elaboração dos valores referenciais com base no detalhamento dos custos do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes. Sabe-se que, atualmente, esse tipo de contratação baseia-se no preço do serviço, isto é, nos custos globais das refeições conforme apresentado no Capítulo 6. Contudo, sugere-se que, para possibilitar uma estimativa detalhada de custos nas próximas contratações, a licitante registre e detalhe os custos na sua proposta a fim de possibilitar o acompanhamento pela gestão e fiscalização do contrato.

A análise da formação de custos para definição de preços busca evitar imperfeições do processo, de modo a remunerar os fornecedores de forma compatível com o nível de serviço oferecido. Ademais, a remuneração do fornecedor deve ser adequada aos preços de mercado, em contrapartida pela prestação de serviços na qualidade e quantidade necessárias ao cumprimento dos encargos contratuais. Nesse contexto, o preço é composto pelos custos do serviço, da mão de obra e dos insumos necessários para a sua execução. Essas partes serão detalhadas a seguir.

### 7.1 Custo do serviço

Os critérios e bases técnicas para a definição dos valores referenciais do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes estão divididos em:

- **Custos diretos:** são aqueles diretamente relacionados ao resultado da prestação de serviços, a seguir detalhados.



- **Gêneros e produtos alimentícios;**
- **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições;
- **Custos indiretos:** são valores relativos aos itens necessários à execução da atividade, sujeitos às particularidades do prestador do serviço. Nesse item, considera-se:
  - **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para servir as refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
  - **Custos de infraestrutura:** instalações físicas, consumo de água, energia elétrica, gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos, análise de potabilidade da água e análise de *Swab* – mãos e utensílios);
  - **Logística:** motoristas, veículos e abastecimentos.

A seguir serão detalhados os componentes de cada um desses custos.

### 7.1.1 Gêneros e produtos alimentícios

Os valores utilizados para cada gênero e produto alimentício foram obtidos por pesquisa de preço realizada em março de 2022. A estimativa do valor foi elaborada por meio do Painel de Mapa de Preços do DF, preços do CEASA-DF e do Atacadão.

Considerou-se o menor preço obtido na pesquisa para formação da estimativa, visto que as empresas que oferecem serviços de alimentação compram os itens em grande escala, o que propicia um custo bem inferior se comparado aos valores encontrados em estabelecimentos de varejo e até mesmo atacado.

Em relação aos custos unitários das refeições, observa-se que cada refeição possui uma especificação de cardápio e de frequência de oferecimento de cada item, a fim de promover uma alimentação diversificada e adequada aos pacientes,

acompanhantes, servidores e residentes. Assim, para estimar o valor por refeição, seguiu-se os seguintes passos:

- a) Os preços pesquisados de cada item foram divididos pela quantidade fornecida, a fim de identificar o preço unitário do grama ou mililitro;

Exemplo:

Preço de 1L (1000 ml) de leite integral = R4,20

$4,20/1000 = R\$0,0042$  por ml

- b) Calculou-se o valor mensal dos componentes de cada refeição, multiplicando cada item pelo valor unitário do grama ou mililitro pela incidência mensal.

#### **Observações:**

- A quantidade mensal dos insumos para preparação de almoço e jantar foram calculadas considerando o rendimento, ou seja, quantos gramas do insumo cru são necessários para se obter a quantidade precisa do insumo cozido por refeição. Esses fatores de correção foram retirados dos valores apresentados no documento Relação de Fatores de Correção e Índice de Conversão (Cocção) de Alimentos da Prof<sup>a</sup>. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos – Nutrição – UFPR e dos Caderno Técnicos de Alimentação da BEC/SP.
- Os cardápios das dietas apresentam categorias de insumos que são compostas por diversos itens. Assim, para estabelecer o valor unitário da categoria, primeiro calculou-se o custo de cada item. Em seguida, calculou-se a média e a mediana, sendo o menor entre esses valores considerado para o cálculo das refeições. A seguir é apresentado o exemplo para bebidas quentes:

| Descrição do alimento             | Unidade | Valor unitário (R\$/unidade) | Porção         |                   | Porção Dieta Anti-inflamatória |                   |
|-----------------------------------|---------|------------------------------|----------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|
|                                   |         |                              | Porção         | Valor total (R\$) | Porção                         | Valor total (R\$) |
| Café em infusão (pó 8%)           | ml      | 0,0025                       | 100            | 0,25              | 50                             | 0,13              |
| Chá de ervas ou frutas em infusão | ml      | 0,0224                       | 200            | 0,50              | 200                            | 0,50              |
|                                   |         |                              | <b>MÉDIA</b>   | <b>0,38</b>       | -                              | <b>0,31</b>       |
|                                   |         |                              | <b>MEDIANA</b> | <b>0,38</b>       | -                              | <b>0,31</b>       |

**Tabela 9 – Cálculo do valor unitário de bebidas quentes**

- c) Realizou-se a soma desses valores mensais, encontrando o valor mensal total por refeição;
- d) Esse valor mensal total foi dividido por 30,4375 dias<sup>8</sup>, para encontrar o valor unitário da refeição.

A seguir serão apresentadas as tabelas de composição de cada refeição.

---

<sup>8</sup> O número de dias por ano, considerando que o ano bissexto é a cada 4 anos, dividido pela quantidade de meses do ano. Fonte: Calendário gregoriano.

### 7.1.1.1 Dieta Fracionada para Paciente

| Desjejum                    |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes             | 1      | 0,3766               | 16                         | 5,84               |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Leite e preparações lácteas | 1      | 3,3906               | 31                         | 105,11             |
| Pães e substitutos          | 1      | 0,5480               | 31                         | 16,99              |
| Manteiga e substitutos      | 1      | 0,2671               | 31                         | 8,28               |
| Frutas e substitutos        | 1      | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>190,05</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>6,24</b>        |

**Tabela 10 – Custo do Desjejum para Dieta Fracionada para Paciente**

| Colação                     |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Frutas e substitutos        | 1      | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>38,50</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>1,26</b>        |

**Tabela 11 – Custo da Colação para Dieta Fracionada para Paciente**

| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 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 5ml de vinagre ou limão | 100g   | 0,8891               | 62                         | 55,12              |
| Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)   | 200ml  | 2,5156               | 62                         | 155,97             |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé  | 1      | 6,0803               | 16                         | 97,28              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole   | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta   | 1      | 0,2606               | 6                          | 1,56               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru  | 1      | 2,7959               | 24                         | 67,10              |

| Almoço e Jantar  |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Carne de peixes -<br>Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/<br>Congro rosa/Badejo/Namorado | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| Guarnições   | 1      | 0,5880               | 62                         | 36,46              |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU<br>arroz integral preparado                        | 150g   | 0,1321               | 62                         | 8,19               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou<br>roxinho)  | 150g   | 0,4325               | 62                         | 26,82              |
| Frutas e substitutos (exceto coquetéis)  | 1      | 0,9736               | 42                         | 40,89              |
| Sobremesas   | 1      | 1,1048               | 20                         | 22,10              |
| Sucos  | 1      | 1,4948               | 62                         | 92,68              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>685,25</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>11,26</b>       |

**Tabela 12 - Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada para Paciente**

| Merenda e Ceia                      |        |                      |                            |                    |
|-------------------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento               | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes                     | 1      | 0,3766               | 16                         | 5,84               |
| Leite e preparações lácteas         | 1      | 3,3906               | 16                         | 52,55              |
| Sucos                               | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Frutas e substitutos                | 1      | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| Pães e substitutos                  | 1      | 0,5480               | 62                         | 33,97              |
| Manteiga e substitutos              | 1      | 0,2671               | 21                         | 5,52               |
| Ovo cozido ou mexido                | 1      | 0,4050               | 21                         | 8,37               |
| Queijo minas, muçarela ou<br>ricota | 40g    | 1,2253               | 21                         | 25,32              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>           |        |                      |                            | <b>136,39</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>         |        |                      |                            | <b>2,24</b>        |

**Tabela 13 - Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada para Paciente**

### 7.1.1.2 Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente

| Desjejum   |                     |                      |                            |                    |
|--|---------------------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção              | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes  | 1                   | 0,3138               | 31                         | 9,73               |
| Sucos  | 1                   | 1,0567               | 31                         | 32,76              |
| Pães e substitutos   | 1                   | 0,5655               | 10                         | 5,84               |
| Banana da terra cozida ou grelhada                                       | 100g                | 0,4950               | 10                         | 5,12               |
| Mandioca cozida ou batata doce ou Cará cozido                            | 100g                | 0,3556               | 10                         | 3,67               |
| Manteiga e substitutos   | 1                   | 0,2624               | 31                         | 8,13               |
| Frutas e substitutos   | 1                   | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| Ovo cozido   | 1                   | 1,2150               | 8                          | 9,42               |
| Ovo mexido no azeite com açafrão   | 1                   | 1,5786               | 8                          | 12,23              |
| Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose            | 140 a 180g (1 unid) | 5,0110               | 8                          | 38,84              |
| Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose | 300ml               | 3,1546               | 8                          | 24,45              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |                     |                      |                            | <b>95,92</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |                     |                      |                            | <b>3,15</b>        |

**Tabela 14 – Custo do Desjejum para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente**

| Colação  |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento                              | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Frutas e substitutos                               | 1      | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| Castanha de caju ou Castanha do Brasil ou Amêndoas | 30g    | 2,1375               | 31                         | 66,26              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>                          |        |                      |                            | <b>30,67</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>                        |        |                      |                            | <b>1,01</b>        |

**Tabela 15 – Custo da Colação para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente**

| Almoço e Jantar  |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Shot digestivo (água, beterraba, abacaxi e gengibre) NO ALMOÇO | 50ml   | 0,3303               | 31                         | 10,24              |

| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Shot anti-inflamatório (vinagre de maçã, cenoura, suco de laranja 100%, canela em pó) NO JANTAR   | 50ml   | 1,6179               | 31                         | 50,16              |
| 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   | 100g   | 0,7609               | 62                         | 47,18              |
| Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa (sem alimento proteico)  | 200ml  | 0,7286               | 62                         | 45,18              |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé  | 1      | 6,0803               | 16                         | 97,28              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole   | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta   | 1      | 0,2606               | 6                          | 1,56               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru  | 1      | 2,7959               | 24                         | 67,10              |
| Carne de peixes - Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado   | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| 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) | 100g   | 0,4407               | 62                         | 27,33              |
| Arroz integral preparado  | 150g   | 0,6031               | 62                         | 37,39              |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) ou grão de bico cozido com ervas   | 100g   | 0,2884               | 62                         | 17,88              |
| Frutas e substitutos (exceto creme de frutas e coquetel de frutas)  | 1      | 0,9520               | 62                         | 59,03              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>388,65</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>6,38</b>        |

**Tabela 16 - Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente**

| Merenda e Ceia   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Shot antioxidante (água, suco de limão 100%, maçã, açafrão e mel) SOMENTE NA MERENDA | 50ml   | 0,3242               | 31                         | 10,05              |
| Bebidas quentes  | 1      | 0,3138               | 16                         | 4,86               |

| Merenda e Ceia   |                     |                      |                            |                    |
|--|---------------------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção              | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Frutas e substitutos   | 1                   | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| Manteiga e substitutos   | 1                   | 0,2624               | 31                         | 8,13               |
| Ovo cozido OU mexido com açafrão   | 1                   | 1,3968               | 8                          | 10,83              |
| Mandioca cozida OU Banana da terra cozida OU milho cozido                | 100g                | 0,9399               | 8                          | 7,28               |
| Iogurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose            | 140 a 180g (1 unid) | 5,0110               | 8                          | 38,84              |
| Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose | 300ml               | 3,1546               | 8                          | 24,45              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |                     |                      |                            | <b>109,72</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |                     |                      |                            | <b>1,80</b>        |

**Tabela 17 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada Anti-Inflamatória para Paciente**



### 7.1.1.3 Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente

| Desjejum                    |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes             | 1      | 0,3766               | 10                         | 3,89               |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 10                         | 15,45              |
| Leite e preparações lácteas | 1      | 5,3634               | 10                         | 55,42              |
| Pães e substitutos          | 1      | 0,5480               | 31                         | 16,99              |
| Manteiga e substitutos      | 1      | 0,2671               | 31                         | 8,28               |
| Frutas e substitutos        | 1      | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>130,69</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>4,29</b>        |

**Tabela 18 - Custo do Desjejum para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente**

| Colação                     |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Frutas e substitutos        | 1      | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>38,50</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>1,26</b>        |

**Tabela 19 - Custo da Colação para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente**

| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 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 5ml de vinagre ou limão | 60g    | 0,6838               | 62                         | 42,40              |
| Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)   | 120ml  | 1,5094               | 62                         | 93,58              |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé  | 1      | 6,0803               | 16                         | 97,28              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole   | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta   | 1      | 0,2606               | 6                          | 1,56               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru  | 1      | 2,7959               | 24                         | 67,10              |

| Almoço e Jantar  |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Carne de peixes -<br>Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/<br>Congro rosa/Badejo/Namorado | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| Guarnições   | 1      | 0,3392               | 62                         | 21,03              |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU<br>arroz integral preparado                        | 100g   | 0,0881               | 62                         | 5,46               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou<br>roxinho)  | 60g    | 0,2884               | 62                         | 17,88              |
| Frutas e substitutos   | 1      | 0,9892               | 42                         | 41,55              |
| Sobremesas   | 1      | 0,9534               | 20                         | 19,07              |
| Sucos  | 1      | 1,4948               | 62                         | 92,68              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>580,67</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>9,54</b>        |

**Tabela 20 - Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente**

| Merenda e Ceia                      |        |                      |                            |                    |
|-------------------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento               | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes                     | 1      | 0,3766               | 16                         | 5,84               |
| Leite e preparações lácteas         | 1      | 5,3634               | 16                         | 83,13              |
| Sucos                               | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Frutas e substitutos                | 1      | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| Pães, biscoitos e substitutos       | 1      | 0,5480               | 62                         | 33,97              |
| Manteiga e substitutos              | 1      | 0,2671               | 21                         | 5,52               |
| Ovo cozido ou mexido                | 1      | 0,4050               | 21                         | 8,37               |
| Queijo minas, muçarela ou<br>ricota | 40g    | 1,2253               | 21                         | 25,32              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>           |        |                      |                            | <b>166,96</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>         |        |                      |                            | <b>2,74</b>        |

**Tabela 21 - Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada com Valor Energético Reduzido para Paciente**

#### 7.1.1.4 Dieta de Introdução Alimentar para Paciente

| Desjejum, Merenda e Ceia                      |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento                         | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Frutas e substitutos (APENAS FRUTAS) amassada | 1      | 1,1000               | 93                         | 102,30             |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>                     |        |                      |                            | <b>102,30</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>                   |        |                      |                            | <b>3,36</b>        |

**Tabela 22 - Custo do Desjejum, Merenda e Ceia para Dieta de Introdução Alimentar para Paciente**

| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem  | -      | 0,0620               | 62                         | 3,84               |
| Carne bovina sem osso moída ou ave sem osso desfiada  | 40g    | 0,8979               | 31                         | 27,83              |
| Ovo cozido  | 1      | 0,4050               | 31                         | 12,56              |
| Papa 1: Hortalíça A, B OU C   | 40g    | 0,1787               | 62                         | 11,08              |
| Papa 2: Hortalíça A, B OU C   | 40g    | 0,1422               | 62                         | 8,82               |
| Arroz tipo extra preparado papa OU arroz tipo 1 preparado papa OU arroz integral preparado papa OU macarrão cozido        | 40g    | 0,0352               | 62                         | 2,18               |
| Feijão tipo 1 preparado papa (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) OU grão de bico papa OU lentilha papa OU ervilha papa | 40g    | 0,1153               | 62                         | 7,15               |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>73,46</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>1,21</b>        |

**Tabela 23 - Custo do Almoço e Jantar para Dieta de Introdução Alimentar para Paciente**

### 7.1.1.5 Dieta Líquida para Paciente

| Desjejum   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 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 | 300ml  | 4,9462               | 31                         | 153,33             |
| Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)   | 1      | 4,5256               | 31                         | 140,29             |
| Creme de frutas  | 200g   | 1,1000               | 16                         | 17,05              |
| Coquetel de frutas   | 300ml  | 1,0989               | 16                         | 17,03              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>327,71</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>10,77</b>       |

**Tabela 24 – Custo do Desjejum para Dieta Líquida para Paciente**

| Colação                     |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Leite e preparações lácteas | 1      | 3,3906               | 16                         | 52,55              |
| Creme de frutas             | 200g   | 1,1000               | 16                         | 17,05              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>69,60</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>2,29</b>        |

**Tabela 25 – Custo da Colação para Dieta Líquida para Paciente**

| Almoço e Jantar  |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 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%) | 500ml  | 5,3470               | 62                         | 331,51             |
| Azeite de oliva extra virgem   | 10ml   | 0,6195               | 62                         | 38,41              |
| Creme de frutas  | 200g   | 1,1000               | 42                         | 46,20              |
| Sobremesas   | 1      | 1,5890               | 20                         | 31,78              |
| Sucos  | 1      | 2,2421               | 62                         | 139,01             |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>586,92</b>      |

| Almoço e Jantar             |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>9,64</b>        |

**Tabela 26 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Líquida para Paciente**

| Merenda e Ceia   |                             |                      |                            |                    |
|--|-----------------------------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção                      | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Leite e preparações lácteas  | 1                           | 3,3906               | 31                         | 105,11             |
| Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para a faixa etária do paciente, adicionado ou não de sacarose, com a presença de todos os macronutrientes em sua composição | 200ml com 40g de suplemento | 4,5465               | 31                         | 140,94             |
| Sucos  | 1                           | 2,2421               | 21                         | 46,34              |
| Creme de frutas  | 200g                        | 1,1000               | 21                         | 22,73              |
| Coquetel de frutas   | 300ml                       | 1,0989               | 21                         | 22,71              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |                             |                      |                            | <b>337,83</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |                             |                      |                            | <b>5,55</b>        |

**Tabela 27 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Líquida para Paciente**

### 7.1.1.6 Dieta Padronizada para Acompanhante

| Desjejum   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes  | 1      | 0,3766               | 31                         | 11,67              |
| 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 | 200ml  | 4,1596               | 31                         | 128,95             |
| Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais  | 50g    | 0,4571               | 31                         | 14,17              |
| Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)  | 10g    | 0,1046               | 31                         | 3,24               |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>158,03</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>5,19</b>        |

**Tabela 28 - Custo do Desjejum para Dieta Padronizada para Acompanhante**

| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 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 5ml de vinagre ou limão | 100g   | 0,8891               | 62                         | 55,12              |
| Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)  | 200ml  | 2,5156               | 62                         | 155,97             |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé  | 1      | 6,0803               | 16                         | 97,28              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole   | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta   | 1      | 0,2606               | 6                          | 1,56               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru  | 1      | 2,7959               | 24                         | 67,10              |
| Carne de peixes - Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado   | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| Guarnições  | 1      | 0,5880               | 62                         | 36,46              |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado  | 150g   | 0,1321               | 62                         | 8,19               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatino ou roxinho)   | 100g   | 0,2884               | 62                         | 17,88              |
| Frutas e substitutos OU sobremesas  | 1      | 0,9892               | 62                         | 61,33              |

| Almoço e Jantar             |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 62                         | 92,68              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>674,65</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>11,08</b>       |

*Tabela 29 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Padronizada para Acompanhante*

### 7.1.1.7 Dieta Fracionada para Acompanhante

| Desjejum   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes  | 1      | 0,3766               | 31                         | 11,67              |
| 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 | 200ml  | 4,1596               | 31                         | 128,95             |
| Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais  | 50g    | 0,4571               | 31                         | 14,17              |
| Manteiga (com ou sem sal) OU Creme vegetal (com ou sem sal)  | 10g    | 0,1046               | 31                         | 3,24               |
| Frutas e substitutos   | 1      | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>188,70</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>6,20</b>        |

**Tabela 30 – Custo do Desjejum para Dieta Fracionada para Acompanhante**

| Colação                     |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Frutas e substitutos        | 1      | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>38,50</b>       |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>1,26</b>        |

**Tabela 31 – Custo da Colação para Dieta Fracionada para Acompanhante**

| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| 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 5ml de vinagre ou limão | 100g   | 0,8891               | 62                         | 55,12              |
| Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)  | 200ml  | 2,5156               | 62                         | 155,97             |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé  | 1      | 6,0803               | 16                         | 97,28              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole   | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |



| Almoço e Jantar   |        |                      |                            |                    |
|---|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento   | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta   | 1      | 0,2606               | 6                          | 1,56               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru                        | 1      | 2,7959               | 24                         | 67,10              |
| Carne de peixes - Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| Guarnições  | 1      | 0,5880               | 62                         | 36,46              |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado                    | 150g   | 0,1321               | 62                         | 8,19               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)                                      | 100g   | 0,2884               | 62                         | 17,88              |
| Frutas e substitutos OU sobremesas  | 1      | 0,9892               | 62                         | 61,33              |
| Sucos   | 1      | 1,4948               | 62                         | 92,68              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>674,65</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>11,08</b>       |

**Tabela 32 – Custo do Almoço e Jantar para Dieta Fracionada para Acompanhante**

| Merenda e Ceia                |        |                      |                            |                    |
|-------------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento         | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes               | 1      | 0,3766               | 16                         | 5,84               |
| Leite e preparações lácteas   | 1      | 3,3906               | 16                         | 52,55              |
| Sucos                         | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| Frutas e substitutos          | 1      | 0,9892               | 16                         | 15,33              |
| Pães, biscoitos e substitutos | 1      | 0,5480               | 62                         | 33,97              |
| Manteiga e substitutos        | 1      | 0,2671               | 62                         | 16,56              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>     |        |                      |                            | <b>147,43</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>2,42</b>        |

**Tabela 33 – Custo da Merenda e Ceia para Dieta Fracionada para Acompanhante**

### 7.1.1.8 Refeições em refeitório

| Desjejum   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Bebidas quentes  | 1      | 0,3766               | 31                         | 11,67              |
| 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 | 200ml  | 4,1596               | 16                         | 64,47              |
| Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão   | 150ml  | 2,6230               | 16                         | 40,66              |
| Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais  | 50g    | 0,4571               | 31                         | 14,17              |
| Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)  | 10g    | 0,1046               | 31                         | 3,24               |
| Frutas e substitutos   | 1      | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>164,88</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>  |        |                      |                            | <b>5,42</b>        |

**Tabela 34 - Custo do Desjejum em Refeitório**

| Almoço   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte) | 100g   | 0,5131               | 62                         | 31,81              |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé   | 1      | 6,0803               | 14                         | 85,12              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole  | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta  | 1      | 0,2606               | 4                          | 1,04               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru   | 1      | 2,7959               | 20                         | 55,92              |
| Carne de peixes - Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado  | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| Vísceras - Fígado  | 1      | 0,0000               | 2                          | 0,00               |
| Carne Suína - Lombo/Pernil/Bisteca   | 1      | 13,3604              | 4                          | 53,44              |
| Proteína texturizada de Soja   | 1      | 3,0000               | 2                          | 6,00               |
| Guarnições   | 1      | 0,5880               | 62                         | 36,46              |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado   | 150g   | 0,1321               | 62                         | 8,19               |

| Almoço   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) | 100g   | 0,2884               | 62                         | 17,88              |
| Frutas e substitutos   | 1      | 0,9892               | 62                         | 61,33              |
| Sobremesas   | 1      | 1,1048               | 30                         | 33,14              |
| Sucos  | 1      | 1,4948               | 62                         | 92,68              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>                                      |        |                      |                            | <b>564,10</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b>                                    |        |                      |                            | <b>18,53</b>       |

**Tabela 35 - Custo do Almoço em Refeitório**

| Jantar   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte) | 100g   | 0,5131               | 62                         | 31,81              |
| Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)                   | 200ml  | 2,5156               | 31                         | 77,98              |
| Carne bovina - Alcatra/Contra Filé   | 1      | 6,0803               | 14                         | 85,12              |
| Carne bovina - Lagarto/Patinho/Coxão mole  | 1      | 6,1940               | 6                          | 37,16              |
| Carne bovina - Coxão duro/Acém/Paleta  | 1      | 0,2606               | 4                          | 1,04               |
| Carnes de aves - Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru   | 1      | 2,7959               | 20                         | 55,92              |
| Carne de peixes - Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/Filhote/Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado  | 1      | 4,3914               | 10                         | 43,91              |
| Vísceras - Fígado  | 1      | 0,0000               | 2                          | 0,00               |
| Carne Suína - Lombo/Pernil/Bisteca   | 1      | 13,3604              | 4                          | 53,44              |
| Proteína texturizada de Soja   | 1      | 3,0000               | 2                          | 6,00               |
| Guarnições   | 1      | 0,5880               | 62                         | 36,46              |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado   | 150g   | 0,1321               | 62                         | 8,19               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)   | 100g   | 0,2884               | 62                         | 17,88              |
| Frutas e substitutos   | 1      | 0,9892               | 62                         | 61,33              |
| Sobremesas   | 1      | 1,1048               | 30                         | 33,14              |
| Sucos  | 1      | 1,4948               | 62                         | 92,68              |

| Jantar                      |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>642,08</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>21,10</b>       |

**Tabela 36 – Custo do Jantar em Refeitório**

| Ceia   |        |                      |                            |                    |
|--|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento  | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)  | 200ml  | 2,5156               | 31                         | 77,98              |
| Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete  | 50g    | 0,4571               | 31                         | 14,17              |
| Carne bovina ou aves ou Hambúrguer de carne ou aves  | 80g    | 1,8006               | 5                          | 9,30               |
| Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota  | 40g    | 1,0910               | 5                          | 5,64               |
| Queijo minas, muçarela ou ricota   | 40g    | 1,2253               | 5                          |                    |
| Salsicha de frango ou suína  | 50g    | 1,1552               | 5                          | 5,97               |
| Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal   | 10g    | 0,1046               | 16                         | 1,62               |
| Salada de hortaliças A e B   | 10g    | 0,6279               | 16                         | 9,73               |
| Pizza  | 200g   | 3,5000               | 5                          | 18,08              |
| 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) | 250g   | 11,4313              | 5                          | 59,06              |
| Bebidas quentes  | 1      | 0,3766               | 31                         | 11,67              |
| Frutas e substitutos   | 1      | 0,9892               | 31                         | 30,67              |
| Leite e preparações lácteas  | 1      | 3,3906               | 16                         | 52,55              |

| Ceia                        |        |                      |                            |                    |
|-----------------------------|--------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| Descrição do alimento       | Porção | Valor unitário (R\$) | Incidência (refeições/mês) | Valor mensal (R\$) |
| Sucos                       | 1      | 1,4948               | 16                         | 23,17              |
| <b>Total Mensal (R\$)</b>   |        |                      |                            | <b>319,62</b>      |
| <b>Valor Unitário (R\$)</b> |        |                      |                            | <b>10,50</b>       |

*Tabela 37 – Custo da Ceia em Refeitório*

## 7.1.2 Mão de obra

A composição dos custos de mão de obra será explicada com mais detalhes a seguir.

### 7.1.2.1 Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, com os valores de referência salariais obtidos no site especializado <<https://www.salario.com.br/>>, o qual utiliza como fonte o CAGED, o eSocial e o EmpregadorWeb. A pesquisa considerou a última informação disponível para a localidade do Distrito Federal. Os valores praticados para os cargos relacionados à prestação dos serviços objeto deste Caderno Técnico estão descritos a seguir:

- Almozarife: R\$1.432,91
- Auxiliar de Almozarife: R\$1.432,91
- Auxiliar de confeitaria: R\$1.653,28
- Auxiliar de cozinha: R\$1.220,85
- Auxiliar de cozinha Dietético: R\$1.220,85
- Auxiliar de serviços gerais: R\$ 1.220,85<sup>9</sup>
- Auxiliar operacional: R\$1.723,20

<sup>9</sup> Foi considerado o salário médio para o cargo de Auxiliar nos Serviços de Alimentação.

- Copeira: R\$1.252,91
- Cozinheiro(a): R\$1.432,71
- Cozinheiro(a) Dietético: R\$1.432,71
- Confeiteiro: R\$1.653,28
- Faturista: R\$1.696,19
- Garçom: R\$1.313,81
- Lactarista: R\$ 1.161,08 <sup>10</sup>
- Motoristas: R\$1.668,94
- Nutricionista Gerente de Unidade: R\$ 5.432,17<sup>11</sup>
- Nutricionista: R\$3.030,91
- Supervisora de Copa: R\$ 1.252,91
- Técnico de nutrição: R\$1.677,99

Nos valores salariais foram incluídos os provisionamentos mensais dos benefícios anuais, a saber: décimo-terceiro salário e terço constitucional de férias na proporção de 8,33% e 2,78%, respectivamente.

---

<sup>10</sup> Foi considerado o salário médio para o cargo de Copeiro de Hospital.

<sup>11</sup> Foi considerado o teto salarial para o cargo de Nutricionista.

### 7.1.2.2 Encargos sociais

As obrigações que incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas são:

| Item             | Não optantes pelo Simples Nacional | Optantes pelo Simples Nacional | Fundamentação Legal   |
|------------------|------------------------------------|--------------------------------|---|
| INSS             | 20,00%                             | 20,00%                         | Art. 22, inciso I, da Lei 8.212/91.   |
| SESC             | 1,50%                              |                                | Art. 30 da Lei nº 8.036/90.   |
| SENAC            | 1,00%                              |                                | Decreto-Lei nº 2.318/86.  |
| INCRA            | 0,20%                              |                                | Art. 1º e 2º do Decreto-Lei nº 1.146/70.  |
| SALÁRIO EDUCAÇÃO | 2,50%                              |                                | Art. 15 da Lei nº 9.424/96<br>Art. 2º do Decreto nº 3.142/99<br>Art. 212, § 5º da Constituição Federal. |
| FGTS             | 8,00%                              | 8,00%                          | Art. 15 da Lei nº 8.030/90  |
| SAT/RAT          | Variável                           | Variável                       | -   |
| SEBRAE           | 0,60%                              |                                | Lei nº 8.029/90.  |

**Quadro 28 - Encargos Sociais**

Os percentuais desse submódulo são aplicados sobre os itens de natureza salarial.

#### 7.1.2.2.1 SAT/RAT

O Seguro de Acidente do Trabalho (SAT), também conhecido como GILL-RAT, é a sigla correspondente à Contribuição do Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa, decorrente dos Riscos Ambientais do Trabalho, compondo uma das várias contribuições previdenciárias obrigatórias sobre as atividades laborais no Brasil.

O objetivo desta contribuição é financiar a aposentadoria especial e os

benefícios concedidos em razão do grau de incidência de incapacidade laborativa, decorrente dos riscos ambientais do trabalho correspondente à aplicação dos respectivos percentuais, incidentes sobre o total da remuneração paga, devida ou creditada a qualquer título, no decorrer do mês, ao segurado empregado e trabalhador avulso, cabendo à empresa o enquadramento no respectivo grau de risco de acordo com sua atividade preponderante.

As alíquotas do referido imposto são de:

- 1% (um por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho sejam considerados leves;
- 2% (dois por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho sejam considerados médios; e
- 3% (três por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho sejam considerados graves.

Para calcular o imposto incidente é necessário ainda considerar o Fator Acidentário de Prevenção (FAP), regulamentado pelo Decreto nº 6957/2009. O Fator Acidentário de Prevenção (FAP) consiste em um multiplicador variável num intervalo contínuo de cinco décimos (0,5000) a dois inteiros (2,0000), aplicado com quatro casas decimais, considerando o critério de arredondamento na quarta casa decimal, a ser aplicado sobre a alíquota de 1%, 2% ou 3%. Neste sentido, as alíquotas do Risco de Acidente do Trabalho - RAT serão reduzidas em até 50% ou majoradas em até 100%, em razão do desempenho da empresa em relação à sua respectiva atividade, aferida pelo FAP.

Nesse contexto, para estimar o valor referencial e garantir a isonomia no processo licitatório, considera-se o valor de 3,00%.



### 7.1.2.3 Benefícios

Considerando os benefícios previstos na Convenção Coletiva do SINDHOBAR 2020/2020 – DF000166/2020<sup>12</sup>, adotada no presente estudo, são apresentados os seguintes custos:

- a) Transporte: nos termos da cláusula décima primeira, foi previsto o valor diário de R\$11,00, correspondente ao valor unitário de R\$5,50 para ida e volta.

Quantidade no mês: quantidade de dias efetivamente trabalhados.  
Observação: 20,91 dias para postos de 2ª a 6ª feira (excluem-se os feriados) e 15,21 para os postos 12h x 36h.

- b) Seguro de vida e acidentes: nos termos da cláusula vigésima oitava, foi previsto o valor de R\$6,33.

### 7.1.2.4 Custo rescisório

Quando o empregado é dispensado sem justa causa, ele tem direito ao recebimento de 40% sobre o saldo da conta vinculada ao FGTS, a qual foi formado pelos recolhimentos de 8% incidentes sobre os itens de natureza salarial, com probabilidade de 63%, segundo estatísticas do CAGED.

- Fórmula:  $63\% * 40\% * 8\% * (\text{Remuneração})$

---

<sup>12</sup> Vigência: 1º de maio de 2020 a 30 de abril de 2022.

### 7.1.2.5 Custo total de mão de obra

A partir da metodologia apresentada, obtém-se o seguinte custo de pessoal total:

| Diurno                             | Nutricionista Gerente de Unidade | Nutricionista   | Técnico de Nutrição | Supervisora de Copa | Faturista       | Motorista       | Almoxarife      | Auxiliar de Almoxarife | Cozinheiro Geral | Auxiliar de Cozinha Geral |
|------------------------------------|----------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| <b>1. Remuneração</b>              | <b>6.035,50</b>                  | <b>3.367,54</b> | <b>1.864,36</b>     | <b>1.392,07</b>     | <b>1.884,58</b> | <b>1.854,30</b> | <b>1.592,06</b> | <b>1.592,06</b>        | <b>1.591,84</b>  | <b>1.356,45</b>           |
| 1.1 Salário                        | 5.432,17                         | 3.030,91        | 1.677,99            | 1.252,91            | 1.696,19        | 1.668,94        | 1.432,91        | 1.432,91               | 1.432,71         | 1.220,85                  |
| 1.2 13% salário (8,33%)            | 452,50                           | 252,47          | 139,78              | 104,37              | 141,29          | 139,02          | 119,36          | 119,36                 | 119,34           | 101,70                    |
| 1.3 1/3 de férias (2,78%)          | 150,83                           | 84,16           | 46,59               | 34,79               | 47,10           | 46,34           | 39,79           | 39,79                  | 39,78            | 33,90                     |
| <b>2. Encargos sociais</b>         | <b>2.221,07</b>                  | <b>1.239,26</b> | <b>686,08</b>       | <b>512,28</b>       | <b>693,53</b>   | <b>682,38</b>   | <b>585,88</b>   | <b>585,88</b>          | <b>585,80</b>    | <b>499,17</b>             |
| 2.1. INSS Patronal (20%)           | 1.207,10                         | 673,51          | 372,87              | 278,41              | 376,92          | 370,86          | 318,41          | 318,41                 | 318,37           | 271,29                    |
| 2.2. FGTS (8%)                     | 482,84                           | 269,40          | 149,15              | 111,37              | 150,77          | 148,34          | 127,36          | 127,36                 | 127,35           | 108,52                    |
| 2.3 Outras entidades (5,8%)        | 350,06                           | 195,32          | 108,13              | 80,74               | 109,31          | 107,55          | 92,34           | 92,34                  | 92,33            | 78,67                     |
| 2.4. GIIL -RAT (3%)                | 181,07                           | 101,03          | 55,93               | 41,76               | 56,54           | 55,63           | 47,76           | 47,76                  | 47,76            | 40,69                     |
| <b>3. Benefícios</b>               | <b>6,33</b>                      | <b>54,49</b>    | <b>135,66</b>       | <b>161,17</b>       | <b>134,57</b>   | <b>136,20</b>   | <b>150,37</b>   | <b>150,37</b>          | <b>150,38</b>    | <b>163,09</b>             |
| 3.1. Auxílio Transporte            | 0,00                             | 48,16           | 129,33              | 154,84              | 128,24          | 129,87          | 144,04          | 144,04                 | 144,05           | 156,76                    |
| 3.2. Seguro de vida e de acidentes | 6,33                             | 6,33            | 6,33                | 6,33                | 6,33            | 6,33            | 6,33            | 6,33                   | 6,33             | 6,33                      |
| <b>4. Custo rescisório</b>         | <b>121,68</b>                    | <b>67,89</b>    | <b>37,59</b>        | <b>28,06</b>        | <b>37,99</b>    | <b>37,38</b>    | <b>32,10</b>    | <b>32,10</b>           | <b>32,09</b>     | <b>27,35</b>              |
| 4.1 Multa do FGTS                  | 121,68                           | 67,89           | 37,59               | 28,06               | 37,99           | 37,38           | 32,10           | 32,10                  | 32,09            | 27,35                     |
| <b>Total</b>                       | <b>8.384,57</b>                  | <b>4.729,17</b> | <b>2.723,69</b>     | <b>2.093,58</b>     | <b>2.750,67</b> | <b>2.710,27</b> | <b>2.360,40</b> | <b>2.360,40</b>        | <b>2.360,10</b>  | <b>2.046,05</b>           |

**Tabela 38 – Resumo de Custos de Mão de Obra - período Diurno (continua)**

| Diurno                               | Cozinheiro Dietético | Auxiliar de Cozinha Dietético | Confeiteiro     | Auxiliar de Confeitaria | Lactarista      | Garçom          | Auxiliar de serviços gerais | Auxiliar operacional | Copeira         |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|----------------------|-----------------|
| <b>1. Remuneração</b>                | <b>1.591,84</b>      | <b>1.356,45</b>               | <b>1.836,90</b> | <b>1.836,90</b>         | <b>1.290,04</b> | <b>1.459,73</b> | <b>1.356,45</b>             | <b>1.914,59</b>      | <b>1.392,07</b> |
| 1.1 Salário                          | 1.432,71             | 1.220,85                      | 1.653,28        | 1.653,28                | 1.161,08        | 1.313,81        | 1.220,85                    | 1.723,20             | 1.252,91        |
| 1.2 13% salário (8,33%)              | 119,34               | 101,70                        | 137,72          | 137,72                  | 96,72           | 109,44          | 101,70                      | 143,54               | 104,37          |
| 1.3 1/3 de férias (2,78%)            | 39,78                | 33,90                         | 45,91           | 45,91                   | 32,24           | 36,48           | 33,90                       | 47,85                | 34,79           |
| <b>2. Encargos sociais</b>           | <b>585,80</b>        | <b>499,17</b>                 | <b>675,98</b>   | <b>675,98</b>           | <b>474,73</b>   | <b>537,18</b>   | <b>499,17</b>               | <b>704,57</b>        | <b>512,28</b>   |
| 2.1. INSS Patronal (20%)             | 318,37               | 271,29                        | 367,38          | 367,38                  | 258,01          | 291,95          | 271,29                      | 382,92               | 278,41          |
| 2.2. FGTS (8%)                       | 127,35               | 108,52                        | 146,95          | 146,95                  | 103,20          | 116,78          | 108,52                      | 153,17               | 111,37          |
| 2.3 Outras entidades (5,8%)          | 92,33                | 78,67                         | 106,54          | 106,54                  | 74,82           | 84,66           | 78,67                       | 111,05               | 80,74           |
| 2.4. GIIL -RAT (3%)                  | 47,76                | 40,69                         | 55,11           | 55,11                   | 38,70           | 43,79           | 40,69                       | 57,44                | 41,76           |
| <b>3. Benefícios</b>                 | <b>150,38</b>        | <b>163,09</b>                 | <b>137,14</b>   | <b>137,14</b>           | <b>166,68</b>   | <b>157,51</b>   | <b>163,09</b>               | <b>132,95</b>        | <b>161,17</b>   |
| 3.1. Auxílio Transporte              | 144,05               | 156,76                        | 130,81          | 130,81                  | 160,35          | 151,18          | 156,76                      | 126,62               | 154,84          |
| 3.2. Seguro de vida e de acidentados | 6,33                 | 6,33                          | 6,33            | 6,33                    | 6,33            | 6,33            | 6,33                        | 6,33                 | 6,33            |
| <b>4. Custo rescisório</b>           | <b>32,09</b>         | <b>27,35</b>                  | <b>37,03</b>    | <b>37,03</b>            | <b>26,01</b>    | <b>29,43</b>    | <b>27,35</b>                | <b>38,60</b>         | <b>28,06</b>    |
| 4.1 Multa do FGTS                    | 32,09                | 27,35                         | 37,03           | 37,03                   | 26,01           | 29,43           | 27,35                       | 38,60                | 28,06           |
| <b>Total</b>                         | <b>2.360,10</b>      | <b>2.046,05</b>               | <b>2.687,06</b> | <b>2.687,06</b>         | <b>1.957,45</b> | <b>2.183,85</b> | <b>2.046,05</b>             | <b>2.790,71</b>      | <b>2.093,58</b> |

**Tabela 39 – Resumo de Custos de Mão de Obra – período Diurno (final)**

| Noturno                            | Nutricionista Gerente de Unidade | Nutricionista   | Técnico de Nutrição | Supervisora de Copa | Faturista       | Motorista       | Almoxarife      | Auxiliar de Almoxarife | Cozinheiro Geral | Auxiliar de Cozinha Geral |
|------------------------------------|----------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| <b>1. Remuneração</b>              | <b>7.526,99</b>                  | <b>4.199,72</b> | <b>2.325,08</b>     | <b>1.736,07</b>     | <b>2.350,29</b> | <b>2.312,54</b> | <b>1.985,49</b> | <b>1.985,49</b>        | <b>1.985,21</b>  | <b>1.691,65</b>           |
| 1.1 Salário                        | 5.432,17                         | 3.030,91        | 1.677,99            | 1.252,91            | 1.696,19        | 1.668,94        | 1.432,91        | 1.432,91               | 1.432,71         | 1.220,85                  |
| 1.2 Adicional Noturno              | 1.342,39                         | 748,99          | 414,66              | 309,62              | 419,16          | 412,43          | 354,10          | 354,10                 | 354,05           | 301,69                    |
| 1.2 13% salário (8,33%)            | 564,32                           | 314,87          | 174,32              | 130,16              | 176,21          | 173,38          | 148,86          | 148,86                 | 148,84           | 126,83                    |
| 1.3 1/3 de férias (2,78%)          | 188,11                           | 104,96          | 58,11               | 43,39               | 58,74           | 57,79           | 49,62           | 49,62                  | 49,61            | 42,28                     |
| <b>2. Encargos sociais</b>         | <b>2.769,93</b>                  | <b>1.545,50</b> | <b>855,63</b>       | <b>638,87</b>       | <b>864,91</b>   | <b>851,01</b>   | <b>730,66</b>   | <b>730,66</b>          | <b>730,56</b>    | <b>622,53</b>             |
| 2.1. INSS Patronal (20%)           | 1.505,40                         | 839,94          | 465,02              | 347,21              | 470,06          | 462,51          | 397,10          | 397,10                 | 397,04           | 338,33                    |
| 2.2. FGTS (8%)                     | 602,16                           | 335,98          | 186,01              | 138,89              | 188,02          | 185,00          | 158,84          | 158,84                 | 158,82           | 135,33                    |
| 2.3 Outras entidades (5,8%)        | 436,57                           | 243,58          | 134,85              | 100,69              | 136,32          | 134,13          | 115,16          | 115,16                 | 115,14           | 98,12                     |
| 2.4. GILL -RAT (3%)                | 225,81                           | 125,99          | 69,75               | 52,08               | 70,51           | 69,38           | 59,56           | 59,56                  | 59,56            | 50,75                     |
| <b>3. Benefícios</b>               | <b>6,33</b>                      | <b>54,49</b>    | <b>135,66</b>       | <b>161,17</b>       | <b>134,57</b>   | <b>136,20</b>   | <b>150,37</b>   | <b>150,37</b>          | <b>150,38</b>    | <b>163,09</b>             |
| 3.1. Auxílio Transporte            | 0,00                             | 48,16           | 129,33              | 154,84              | 128,24          | 129,87          | 144,04          | 144,04                 | 144,05           | 156,76                    |
| 3.2. Seguro de vida e de acidentes | 6,33                             | 6,33            | 6,33                | 6,33                | 6,33            | 6,33            | 6,33            | 6,33                   | 6,33             | 6,33                      |
| <b>4. Custo rescisório</b>         | <b>151,74</b>                    | <b>84,67</b>    | <b>46,87</b>        | <b>35,00</b>        | <b>47,38</b>    | <b>46,62</b>    | <b>40,03</b>    | <b>40,03</b>           | <b>40,02</b>     | <b>34,10</b>              |
| 4.1 Multa do FGTS                  | 151,74                           | 84,67           | 46,87               | 35,00               | 47,38           | 46,62           | 40,03           | 40,03                  | 40,02            | 34,10                     |
| <b>Total</b>                       | <b>10.454,99</b>                 | <b>5.884,37</b> | <b>3.363,24</b>     | <b>2.571,11</b>     | <b>3.397,15</b> | <b>3.346,37</b> | <b>2.906,54</b> | <b>2.906,54</b>        | <b>2.906,16</b>  | <b>2.511,37</b>           |

**Tabela 40 – Resumo de Custos de Mão de Obra – período Noturno (continua)**

| Noturno                              | Cozinheiro Dietético | Auxiliar de Cozinha Dietético | Confeiteiro     | Auxiliar de confeitaria | Lactarista      | Garçom          | Auxiliar de serviços gerais | Auxiliar operacional | Copeira         |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|----------------------|-----------------|
| <b>1. Remuneração</b>                | <b>1.985,21</b>      | <b>1.691,65</b>               | <b>2.290,84</b> | <b>2.290,84</b>         | <b>1.608,83</b> | <b>1.820,46</b> | <b>1.691,65</b>             | <b>2.387,72</b>      | <b>1.736,07</b> |
| 1.1 Salário                          | 1.432,71             | 1.220,85                      | 1.653,28        | 1.653,28                | 1.161,08        | 1.313,81        | 1.220,85                    | 1.723,20             | 1.252,91        |
| 1.2 Adicional Noturno                | 354,05               | 301,69                        | 408,56          | 408,56                  | 286,92          | 324,67          | 301,69                      | 425,83               | 309,62          |
| 1.2 13% salário (8,33%)              | 148,84               | 126,83                        | 171,75          | 171,75                  | 120,62          | 136,49          | 126,83                      | 179,01               | 130,16          |
| 1.3 1/3 de férias (2,78%)            | 49,61                | 42,28                         | 57,25           | 57,25                   | 40,21           | 45,50           | 42,28                       | 59,67                | 43,39           |
| <b>2. Encargos sociais</b>           | <b>730,56</b>        | <b>622,53</b>                 | <b>843,03</b>   | <b>843,03</b>           | <b>592,05</b>   | <b>669,93</b>   | <b>622,53</b>               | <b>878,68</b>        | <b>638,87</b>   |
| 2.1. INSS Patronal (20%)             | 397,04               | 338,33                        | 458,17          | 458,17                  | 321,77          | 364,09          | 338,33                      | 477,54               | 347,21          |
| 2.2. FGTS (8%)                       | 158,82               | 135,33                        | 183,27          | 183,27                  | 128,71          | 145,64          | 135,33                      | 191,02               | 138,89          |
| 2.3 Outras entidades (5,8%)          | 115,14               | 98,12                         | 132,87          | 132,87                  | 93,31           | 105,59          | 98,12                       | 138,49               | 100,69          |
| 2.4. GIIL -RAT (3%)                  | 59,56                | 50,75                         | 68,73           | 68,73                   | 48,26           | 54,61           | 50,75                       | 71,63                | 52,08           |
| <b>3. Benefícios</b>                 | <b>150,38</b>        | <b>163,09</b>                 | <b>137,14</b>   | <b>137,14</b>           | <b>166,68</b>   | <b>157,51</b>   | <b>163,09</b>               | <b>132,95</b>        | <b>161,17</b>   |
| 3.1. Auxílio Transporte              | 144,05               | 156,76                        | 130,81          | 130,81                  | 160,35          | 151,18          | 156,76                      | 126,62               | 154,84          |
| 3.2. Seguro de vida e de acidentados | 6,33                 | 6,33                          | 6,33            | 6,33                    | 6,33            | 6,33            | 6,33                        | 6,33                 | 6,33            |
| <b>4. Custo rescisório</b>           | <b>40,02</b>         | <b>34,10</b>                  | <b>46,18</b>    | <b>46,18</b>            | <b>32,43</b>    | <b>36,70</b>    | <b>34,10</b>                | <b>48,14</b>         | <b>35,00</b>    |
| 4.1 Multa do FGTS                    | 40,02                | 34,10                         | 46,18           | 46,18                   | 32,43           | 36,70           | 34,10                       | 48,14                | 35,00           |
| <b>Total</b>                         | <b>2.906,16</b>      | <b>2.511,37</b>               | <b>3.317,19</b> | <b>3.317,19</b>         | <b>2.399,99</b> | <b>2.684,60</b> | <b>2.511,37</b>             | <b>3.447,49</b>      | <b>2.571,11</b> |

**Tabela 41 – Resumo de Custos de Mão de Obra – período Noturno (final)**

#### 7.1.2.5.1 Dimensionamento de Pessoal

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi considerado o quantitativo mínimo de funcionários nos períodos diurno e noturno de todos os lotes e a quantidade de refeições não transportadas e transportadas.

Para isso:

- a) Primeiramente foi calculado o custo total mensal de mão de obra por cargo e turno (diurno e noturno), multiplicando-se o valor da remuneração pela quantidade total de funcionários de cada cargo;
  - b) Obteve-se o valor mensal total da mão de obra com a soma dos custos mensais totais de cada cargo;
  - c) Obteve-se a quantidade média total de refeições com a soma das quantidades médias mensais totais de todas as dietas;
  - d) Por fim, o valor da mão de obra de cada modalidade foi multiplicado por um percentual definido para cada tipo de refeição, e dividido pela quantidade média total de refeições para encontrar o valor de mão de obra por refeição.
- As tabelas do subtópico 7.2 apresentam os percentuais e valores de mão de obra de cada refeição.

As tabelas a seguir apresentam os cálculos realizados:

| Cargos por Turno                                  |                                  | Remuneração  | Qtd Total | Custo Total Mensal (R\$) |
|---|----------------------------------|--------------|-----------|--------------------------|
| <b>QUANTITATIVO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS DIURNO</b> | Nutricionista Gerente de Unidade | R\$ 8.384,57 | 15        | R\$ 125.768,61           |
|   | Nutricionista                    | R\$ 4.729,17 | 25        | R\$ 118.229,35           |
|   | Técnico em Nutrição              | R\$ 2.723,69 | 26        | R\$ 70.815,91            |
|   | Supervisor de Copa               | R\$ 2.093,58 | 9         | R\$ 18.842,19            |
|   | Faturista                        | R\$ 2.750,67 | 13        | R\$ 35.758,68            |
|   | Motorista                        | R\$ 2.710,27 | 11        | R\$ 29.813,01            |
|   | Almoxarife                       | R\$ 2.360,40 | 12        | R\$ 28.324,77            |
|   | Auxiliar de Almoxarife           | R\$ 2.360,40 | 13        | R\$ 30.685,17            |

| Cargos por Turno                                   |                                  | Remuneração   | Qtd Total  | Custo Total Mensal (R\$) |
|--|----------------------------------|---------------|------------|--------------------------|
|  | Cozinheiro Geral                 | R\$ 2.360,10  | 34         | R\$ 80.243,43            |
|  | Auxiliar Cozinha Geral           | R\$ 2.046,05  | 47         | R\$ 96.164,48            |
|  | Cozinheiro Dietética             | R\$ 2.360,10  | 16         | R\$ 37.761,61            |
|  | Auxiliar de Cozinha Dietética    | R\$ 2.046,05  | 41         | R\$ 83.888,16            |
|  | Confeiteiro                      | R\$ 2.687,06  | 12         | R\$ 32.244,72            |
|  | Auxiliar de confeitaria          | R\$ 2.687,06  | 15         | R\$ 40.305,90            |
|  | Lactarista (copeira interna)     | R\$ 1.957,45  | 27         | R\$ 52.851,24            |
|  | Garçom                           | R\$ 2.183,85  | 35         | R\$ 76.434,78            |
|  | Auxiliar de Serviços gerais      | R\$ 2.046,05  | 32         | R\$ 65.473,69            |
|  | Auxiliar Operacional             | R\$ 2.790,71  | 55         | R\$ 153.488,80           |
|  | Copeiras                         | R\$ 2.093,58  | 182        | R\$ 381.030,92           |
| <b>QUANTITATIVO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS NOTURNO</b> | Nutricionista Gerente de Unidade | R\$ 10.454,99 | 0          | R\$ -                    |
|  | Nutricionista                    | R\$ 5.884,37  | 0          | R\$ -                    |
|  | Técnico em Nutrição              | R\$ 3.363,24  | 0          | R\$ -                    |
|  | Supervisora de Copa              | R\$ 2.571,11  | 0          | R\$ -                    |
|  | Faturista                        | R\$ 3.397,15  | 0          | R\$ -                    |
|  | Motorista                        | R\$ 3.346,37  | 0          | R\$ -                    |
|  | Almoxarife                       | R\$ 2.906,54  | 0          | R\$ -                    |
|  | Auxiliar de Almoxarife           | R\$ 2.906,54  | 0          | R\$ -                    |
|  | Cozinheiro Geral                 | R\$ 2.906,16  | 2          | R\$ 5.812,33             |
|  | Auxiliar Cozinha Geral           | R\$ 2.511,37  | 0          | R\$ -                    |
|  | Cozinheiro Dietética             | R\$ 2.906,16  | 0          | R\$ -                    |
|  | Auxiliar de Cozinha Dietética    | R\$ 2.511,37  | 3          | R\$ 7.534,10             |
|  | Confeiteiro                      | R\$ 3.317,19  | 0          | R\$ -                    |
|  | Auxiliar de confeitaria          | R\$ 3.317,19  | 0          | R\$ -                    |
|  | Lactarista (copeira interna)     | R\$ 2.399,99  | 19         | R\$ 45.599,76            |
|  | Garçom                           | R\$ 2.684,60  | 1          | R\$ 2.684,60             |
|  | Auxiliar de Serviços gerais      | R\$ 2.511,37  | 0          | R\$ -                    |
|  | Auxiliar Operacional             | R\$ 3.447,49  | 8          | R\$ 27.579,88            |
|  | Copeiras                         | R\$ 2.571,11  | 21         | R\$ 53.993,32            |
| <b>TOTAL</b>                                       |                                  |               | <b>674</b> | <b>R\$ 1.701.329,40</b>  |

**Tabela 42 - Cálculo do Valor Total da Mão de Obra**

### 7.1.3 Custos Indiretos

Esse item engloba todos os custos cuja formação de preços depende do método de execução da Contratada, da cadeia de fornecedores, capacidade instalada, entre outros fatores.

Estão contemplados os custos relativos aos equipamentos/utensílios/instalações, recipientes e descartáveis, controles de segurança alimentar e produtos de higiene e logística (essa última a depender a modalidade).

Diante desse cenário, optou-se por remunerar esse item como proporção dos custos diretos.

Primeiro, levantou-se o custo de cada item por refeição apresentados no caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Volume 08 (Versão 08: Março/2022 – Data-base: Junho/2021) da CadTerc – BEC/SP. Em seguida, dividiu-se o custo do item pela soma do custo com alimentos e mão de obra (porcentagem do item = custo do item/custo com alimentos + custo com mão de obra). Os resultados obtidos encontram-se na tabela a seguir.



| Tipo de Refeição   | Recicláveis individuais | Recicláveis para preparo das refeições | Produtos para higienização e limpeza | Despesas com manutenção de instalações | Despesa com controle integrado de pragas | Análise microbiológica dos alimentos preparados | Análise de potabilidade da água | Análise de Swab - mãos | Análise de Swab - utensílios | Equipamentos | Utensílios | Despesas com gás |
|--|-------------------------|--|--------------------------------------|--|--|---|---------------------------------|------------------------|------------------------------|--------------|------------|------------------|
| <b>Dieta geral/branda/pastosa/hipossódica (para a DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE, DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE, DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE, DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE, DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE, DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE e REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES)</b> |                         |  |                                      |  |  |   |                                 |                        |                              |              |            |                  |
| Desjejum   | 9,2%                    | 0,0%                                   | 0,9%                                 | 0,6%                                   | 0,0%                                     | 0,0%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,4%         | 0,0%       | 0,6%             |
| Colação  | 31,3%                   | 0,1%                                   | 2,3%                                 | 1,6%                                   | 0,0%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,9%         | 0,1%       | 1,5%             |
| Almoço   | 11,2%                   | 0,1%                                   | 2,0%                                 | 1,3%                                   | 0,0%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,8%         | 0,1%       | 1,2%             |
| Merenda  | 9,1%                    | 0,0%                                   | 1,0%                                 | 0,7%                                   | 0,0%                                     | 0,0%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,4%         | 0,0%       | 0,6%             |
| Jantar   | 12,6%                   | 0,1%                                   | 2,0%                                 | 1,3%                                   | 0,0%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,8%         | 0,1%       | 1,2%             |
| Ceia   | 12,0%                   | 0,0%                                   | 1,3%                                 | 0,9%                                   | 0,0%                                     | 0,0%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,5%         | 0,0%       | 0,8%             |
| <b>Dieta líquida (para a DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE)</b>  |                         |  |                                      |  |  |   |                                 |                        |                              |              |            |                  |
| Desjejum   | 14,2%                   | 0,0%                                   | 1,4%                                 | 0,9%                                   | 0,0%                                     | 0,0%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,5%         | 0,0%       | 0,9%             |
| Colação  | 31,3%                   | 0,1%                                   | 2,3%                                 | 1,6%                                   | 0,0%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,9%         | 0,1%       | 1,5%             |
| Almoço   | 14,4%                   | 0,1%                                   | 3,8%                                 | 2,5%                                   | 0,1%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,1%                   | 0,1%                         | 1,5%         | 0,1%       | 2,4%             |
| Merenda  | 12,2%                   | 0,0%                                   | 1,4%                                 | 0,9%                                   | 0,0%                                     | 0,0%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,5%         | 0,0%       | 0,9%             |
| Jantar   | 14,4%                   | 0,1%                                   | 3,8%                                 | 2,5%                                   | 0,1%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,1%                   | 0,1%                         | 1,5%         | 0,1%       | 2,4%             |
| Ceia   | 13,9%                   | 0,1%                                   | 1,6%                                 | 1,1%                                   | 0,0%                                     | 0,1%  | 0,0%                            | 0,0%                   | 0,0%                         | 0,6%         | 0,0%       | 1,0%             |

**Tabela 43 - Porcentagens dos Custos Indiretos**

A respeito do custo indireto de logística, que não foi abordado pela BEC/SP, considerou-se 1,695%, que é a média dos valores obtidos para outros Cadernos Técnicos de Alimentação do GDF.

#### 7.1.4 Despesas Indiretas, Tributos e Lucro (BDI)

Na formulação do preço final de um serviço, define-se que:

$$\mathbf{Pr = CD \times BDI}$$

Onde:

**Pr** = valor que a Administração Pública está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificações técnicas.

**CD** = custo direto: todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço. Por exemplo, mão de obra operacional, materiais e equipamentos, transportes e demais insumos utilizados especificamente nos serviços.

**BDI** = Benefício e Despesas Indiretas corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI que incidirá sobre os custos diretos do serviço para a obtenção do preço final de venda é tratada a seguir.

##### a) Custos e Despesas Indiretas

Custos Indiretos são todos os gastos envolvidos diretamente na execução dos serviços, que podem ser caracterizados e quantificados, mas não são passíveis de serem apropriados a uma fase específica, como, por exemplo, o supervisor, preposto para acompanhamento do contrato etc.

As Despesas Indiretas, embora associadas à produção, não estão especificamente relacionadas aos serviços e sim à natureza de produção da empresa, ou seja, são

gastos devidos à estrutura administrativa e à organização da empresa que resultam no rateio entre os diversos contratos existentes, a exemplo de gastos com a administração central e despesas securitárias, que são gastos com seguros legais, tais como seguro de responsabilidade civil.

Para o provisionamento dos custos e despesas indiretas, adotou-se o percentual máximo de 3,75%<sup>13</sup>.

- Esse item serve para remunerar os demais custos e despesas que compreendem, entre outros:
  - Remuneração de pessoal administrativo;
  - Transporte do pessoal administrativo;
  - Aluguel da sede;
  - Manutenção e conservação da sede;
  - Despesas com água, luz e comunicação;
  - Imposto predial, taxa de funcionamento;
  - Materiais e equipamentos de escritório;
  - Manutenção do escritório.

---

<sup>13</sup> Percentual retirado dos cálculos de mão de obra do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 430/2021 – SES/DF.

## **b) Lucro Bruto**

O lucro no BDI é representado por uma taxa incidente sobre o total geral de custos e despesas, excluídas as despesas fiscais.

Para o provisionamento do lucro bruto, adotou-se o percentual de 2,80%<sup>14</sup>.

## **c) Despesas Fiscais**

As Despesas Fiscais são gastos relacionados ao recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente sobre o faturamento, tais como PIS, COFINS e ISSQN.

As Leis Federais nº 10.637/02 e nº 10.833/03 definiram o regramento jurídico tributário para recolhimento do PIS/PASEP e COFINS, respectivamente. O fato gerador do PIS/PASEP e COFINS é a receita bruta pela prestação dos serviços.

### **c.1) PIS/PASEP (Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público)**

Segundo as regras vigentes, são contribuintes do PIS as pessoas jurídicas de direito privado e fins lucrativos, além das que lhes são equiparadas pela legislação do Imposto de Renda.

A base de cálculo da contribuição é a receita bruta mensal, assim entendida a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, sendo irrelevante o tipo de atividade por ela exercida e a classificação contábil adotada para as receitas (art. 1º da Lei Federal no 10.637/02).

A alíquota do PIS/PASEP utilizada foi a do regime de apuração cumulativa de 0,65% (Instrução Normativa RFB nº 1911, de 11 de outubro de 2019, Lei nº 9.715, de 1998,

---

<sup>14</sup> Percentual retirado dos cálculos de mão de obra do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 430/2021 – SES/DF.

art. 8º, inciso I; e Lei nº 9.718, de 1998, art. 8º). Entretanto, na licitação deve-se apurar a alíquota efetiva de tributação da licitante.

### c.2) COFINS (Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social)

A base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas.

A alíquota do COFINS utilizada foi a do regime de apuração cumulativa de 3,00% (Instrução Normativa RFB nº 1911, de 11 de outubro de 2019, Lei nº 9.715, de 1998, art. 8º, inciso I; e Lei nº 9.718, de 1998, art. 8º). Entretanto, na licitação deve-se apurar a alíquota efetiva de tributação da licitante.

### c.3) ISSQN (Impostos sobre Serviço de Qualquer Natureza)

Para o presente trabalho, foi adotada a alíquota vigente no Distrito Federal de 5%, conforme inciso II do art. 38 do Decreto 25.508/2005.

Fórmula para cálculo do BDI:

$$\text{BDI} = [(1+A) \times (1+B)] / (1-C)$$

Onde:

**A:** Taxa da somatória das despesas indiretas (%);

**B:** Taxa representativa do lucro bruto (%);

**C:** Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

| Item               | Total | Componentes        | Subtotal |
|--------------------|-------|--------------------|----------|
| Despesas indiretas | 3,75% | Despesas indiretas | 3,75%    |
| Lucro              | 2,80% | Lucro              | 2,80%    |
| Despesas fiscais   | 8,65% | PIS                | 0,65%    |

| Item | Total | Componentes | Subtotal |
|------|-------|-------------|----------|
|      |       | COFINS      | 3,00%    |
|      |       | ISSQN       | 5,00%    |
|      | BDI   |             | 16,75%   |

*Quadro 29 – Resumo do BDI*

## 7.2 Demonstrativo de cálculos dos custos e preços unitários

As composições dos preços, apresentadas nas tabelas a seguir, demonstram de forma analítica todos os custos que interferem na formação dos preços do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes para cada modalidade de contratação.

## 7.2.1 Resumo dos Custos das Refeições

| Refeições não transportadas e transportadas      |          | Valor unitário da refeição (R\$) | Percentual de mão de obra | Valor do pessoal por refeição (R\$) | Percentual de recipientes e descartáveis | Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$) | Percentual de produtos de higiene | Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$) | Percentual de equipamentos/ infraestrutura | Valor dos equipamentos/ infraestrutura por refeição (R\$) | Percentual de gás |
|--|----------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--|---|-----------------------------------|--|--|---|-------------------|
| DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE                   | Desjejum | 6,24                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,57834   | 0,88%                             | 0,05510  | 0,97%                                      | 0,06103   | 0,55%             |
|  | Colação  | 1,26                             | 1,25%                     | 0,03403                             | 31,37%                                   | 0,40743   | 2,31%                             | 0,03002  | 2,56%                                      | 0,03325   | 1,46%             |
|  | Almoço   | 11,26                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 1,28925   | 1,97%                             | 0,22509  | 2,18%                                      | 0,24933   | 1,24%             |
|  | Merenda  | 2,24                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 9,17%                                    | 0,20785   | 1,02%                             | 0,02320  | 1,13%                                      | 0,02570   | 0,65%             |
|  | Jantar   | 11,26                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 1,45278   | 1,98%                             | 0,22629  | 2,19%                                      | 0,25066   | 1,25%             |
|  | Ceia     | 2,24                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,05%                                   | 0,27322   | 1,34%                             | 0,03050  | 1,49%                                      | 0,03378   | 0,85%             |
| DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE | Desjejum | 3,15                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,29293   | 0,88%                             | 0,02791  | 0,97%                                      | 0,03091   | 0,55%             |
|  | Colação  | 1,01                             | 1,25%                     | 0,03403                             | 31,37%                                   | 0,32669   | 2,31%                             | 0,02407  | 2,56%                                      | 0,02666   | 1,46%             |
|  | Almoço   | 1,01                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 0,13402   | 1,97%                             | 0,02340  | 2,18%                                      | 0,02592   | 1,24%             |
|  | Merenda  | 1,80                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 9,17%                                    | 0,16770   | 1,02%                             | 0,01872  | 1,13%                                      | 0,02074   | 0,65%             |
|  | Jantar   | 1,01                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 0,15102   | 1,98%                             | 0,02352  | 2,19%                                      | 0,02606   | 1,25%             |
|  | Ceia     | 1,80                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,05%                                   | 0,22045   | 1,34%                             | 0,02461  | 1,49%                                      | 0,02726   | 0,85%             |
| DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO            | Desjejum | 4,29                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,39836   | 0,88%                             | 0,03795  | 0,97%                                      | 0,04204   | 0,55%             |
|  | Colação  | 1,26                             | 1,25%                     | 0,03403                             | 31,37%                                   | 0,40743   | 2,31%                             | 0,03002  | 2,56%                                      | 0,03325   | 1,46%             |
|  | Almoço   | 9,54                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 1,09562   | 1,97%                             | 0,19128  | 2,18%                                      | 0,21188   | 1,24%             |
|  | Merenda  | 2,74                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 9,17%                                    | 0,25389   | 1,02%                             | 0,02834  | 1,13%                                      | 0,03139   | 0,65%             |

| Refeições não transportadas e transportadas |          | Valor unitário da refeição (R\$) | Percentual de mão de obra | Valor do pessoal por refeição (R\$) | Percentual de recipientes e descartáveis | Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$) | Percentual de produtos de higiene | Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$) | Percentual de equipamentos/ infraestrutura | Valor dos equipamentos/ infraestrutura por refeição (R\$) | Percentual de gás |
|---|----------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--|---|-----------------------------------|--|--|---|-------------------|
| REDUZIDO PARA PACIENTE                      | Jantar   | 9,54                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 1,23459   | 1,98%                             | 0,19230  | 2,19%                                      | 0,21301   | 1,25%             |
|   | Ceia     | 2,74                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,05%                                   | 0,33374   | 1,34%                             | 0,03725  | 1,49%                                      | 0,04127   | 0,85%             |
| DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE | Desjejum | 3,36                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,31228   | 0,88%                             | 0,02975  | 0,97%                                      | 0,03295   | 0,55%             |
|   | Almoço   | 1,21                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 0,15648   | 1,97%                             | 0,02732  | 2,18%                                      | 0,03026   | 1,24%             |
|   | Merenda  | 3,36                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 9,17%                                    | 0,31055   | 1,02%                             | 0,03467  | 1,13%                                      | 0,03840   | 0,65%             |
|   | Jantar   | 1,21                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 0,17633   | 1,98%                             | 0,02747  | 2,19%                                      | 0,03042   | 1,25%             |
|   | Ceia     | 3,36                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,05%                                   | 0,40823   | 1,34%                             | 0,04557  | 1,49%                                      | 0,05048   | 0,85%             |
| DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE                 | Desjejum | 10,77                            | 0,83%                     | 0,02269                             | 14,24%                                   | 1,53588   | 1,36%                             | 0,14632  | 1,50%                                      | 0,16207   | 0,86%             |
|   | Colação  | 2,29                             | 1,25%                     | 0,03403                             | 31,37%                                   | 0,72793   | 2,31%                             | 0,05363  | 2,56%                                      | 0,05940   | 1,46%             |
|   | Almoço   | 9,64                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 14,58%                                   | 1,43213   | 3,76%                             | 0,36896  | 4,16%                                      | 0,40869   | 2,37%             |
|   | Merenda  | 5,55                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,25%                                   | 0,68323   | 1,37%                             | 0,07627  | 1,51%                                      | 0,08448   | 0,86%             |
|   | Jantar   | 9,64                             | 6,67%                     | 0,18150                             | 14,58%                                   | 1,43213   | 3,76%                             | 0,36896  | 4,16%                                      | 0,40869   | 2,37%             |
|   | Ceia     | 5,55                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 13,95%                                   | 0,77819   | 1,56%                             | 0,08687  | 1,73%                                      | 0,09622   | 0,98%             |
| DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE         | Desjejum | 5,19                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,48127   | 0,88%                             | 0,04585  | 0,97%                                      | 0,05079   | 0,55%             |
|   | Almoço   | 11,08                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 1,26964   | 1,97%                             | 0,22167  | 2,18%                                      | 0,24554   | 1,24%             |
|   | Jantar   | 11,08                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 1,43068   | 1,98%                             | 0,22285  | 2,19%                                      | 0,24685   | 1,25%             |
|   | Desjejum | 6,20                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,57425   | 0,88%                             | 0,05471  | 0,97%                                      | 0,06060   | 0,55%             |
|   | Colação  | 1,26                             | 1,25%                     | 0,03403                             | 31,37%                                   | 0,40743   | 2,31%                             | 0,03002  | 2,56%                                      | 0,03325   | 1,46%             |



| Refeições não transportadas e transportadas |          | Valor unitário da refeição (R\$) | Percentual de mão de obra | Valor do pessoal por refeição (R\$) | Percentual de recipientes e descartáveis | Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$) | Percentual de produtos de higiene | Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$) | Percentual de equipamentos/ infraestrutura | Valor dos equipamentos/ infraestrutura por refeição (R\$) | Percentual de gás |
|---|----------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--|---|-----------------------------------|--|--|---|-------------------|
| DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE          | Almoço   | 11,08                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 1,26964   | 1,97%                             | 0,22167  | 2,18%                                      | 0,24554   | 1,24%             |
|   | Merenda  | 2,42                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 9,17%                                    | 0,22447   | 1,02%                             | 0,02506  | 1,13%                                      | 0,02775   | 0,65%             |
|   | Jantar   | 11,08                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 1,43068   | 1,98%                             | 0,22285  | 2,19%                                      | 0,24685   | 1,25%             |
|   | Ceia     | 2,42                             | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,05%                                   | 0,29506   | 1,34%                             | 0,03294  | 1,49%                                      | 0,03648   | 0,85%             |
| REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES        | Desjejum | 5,42                             | 0,83%                     | 0,02269                             | 9,23%                                    | 0,50204   | 0,88%                             | 0,04783  | 0,97%                                      | 0,05298   | 0,55%             |
|   | Almoço   | 18,53                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 11,27%                                   | 2,10941   | 1,97%                             | 0,36828  | 2,18%                                      | 0,40794   | 1,24%             |
|   | Jantar   | 21,10                            | 6,67%                     | 0,18150                             | 12,70%                                   | 2,70239   | 1,98%                             | 0,42093  | 2,19%                                      | 0,46626   | 1,25%             |
|   | Ceia     | 10,50                            | 1,00%                     | 0,02722                             | 12,05%                                   | 1,26849   | 1,34%                             | 0,14160  | 1,49%                                      | 0,15685   | 0,85%             |

**Tabela 44 – Resumo dos Custos das Refeições (parte 1 – continua)**

| Refeições não transportadas e transportadas                  |          | Valor de gás por refeição (R\$) | Percentual controles de segurança alimentar | Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$) | Percentual de logística | Valor de logística por refeição (R\$) | SEM TRANSPORTE                 |   | COM TRANSPORTE                 |   | Valor unitário médio do serviço com BDI (R\$) |
|--|----------|---------------------------------|---|---|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|
|  |          |                                 |   |   |                         |                                       | Soma de todos os insumos (R\$) | Valor unitário do serviço com BDI (R\$) | Soma de todos os insumos (R\$) | Valor unitário do serviço com BDI (R\$) |   |
| DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE                               | Desjejum | 0,03475                         | 0,08%                                       | 0,00471   | 1,69%                   | 0,10619                               | 7,00                           | 8,41                                    | 7,11                           | 8,54                                    | 8,47  |
|  | Colação  | 0,01893                         | 0,20%                                       | 0,00256   | 1,69%                   | 0,02201                               | 1,79                           | 2,15                                    | 1,81                           | 2,18                                    | 2,16  |
|  | Almoço   | 0,14198                         | 0,17%                                       | 0,01922   | 1,69%                   | 0,19382                               | 13,36                          | 16,05                                   | 13,56                          | 16,29                                   | 16,17   |
|  | Merenda  | 0,01463                         | 0,09%                                       | 0,00198   | 1,69%                   | 0,03843                               | 2,54                           | 3,05                                    | 2,58                           | 3,10                                    | 3,08  |
|  | Jantar   | 0,14274                         | 0,17%                                       | 0,01932   | 1,69%                   | 0,19382                               | 13,53                          | 16,25                                   | 13,72                          | 16,49                                   | 16,37   |
|  | Ceia     | 0,01924                         | 0,11%                                       | 0,00260   | 1,69%                   | 0,03843                               | 2,63                           | 3,16                                    | 2,67                           | 3,20                                    | 3,18  |
| DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE             | Desjejum | 0,01760                         | 0,08%                                       | 0,00238   | 1,69%                   | 0,05378                               | 3,55                           | 4,26                                    | 3,60                           | 4,32                                    | 4,29  |
|  | Colação  | 0,01518                         | 0,20%                                       | 0,00206   | 1,69%                   | 0,01765                               | 1,44                           | 1,73                                    | 1,45                           | 1,75                                    | 1,74  |
|  | Almoço   | 0,01476                         | 0,17%                                       | 0,00200   | 1,69%                   | 0,02015                               | 1,39                           | 1,67                                    | 1,41                           | 1,69                                    | 1,68  |
|  | Merenda  | 0,01181                         | 0,09%                                       | 0,00160   | 1,69%                   | 0,03100                               | 2,05                           | 2,46                                    | 2,08                           | 2,50                                    | 2,48  |
|  | Jantar   | 0,01484                         | 0,17%                                       | 0,00201   | 1,69%                   | 0,02015                               | 1,41                           | 1,69                                    | 1,43                           | 1,71                                    | 1,70  |
|  | Ceia     | 0,01552                         | 0,11%                                       | 0,00210   | 1,69%                   | 0,03100                               | 2,12                           | 2,55                                    | 2,15                           | 2,58                                    | 2,56  |
| DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE | Desjejum | 0,02394                         | 0,08%                                       | 0,00324   | 1,69%                   | 0,07314                               | 4,82                           | 5,79                                    | 4,90                           | 5,88                                    | 5,84  |
|  | Colação  | 0,01893                         | 0,20%                                       | 0,00256   | 1,69%                   | 0,02201                               | 1,79                           | 2,15                                    | 1,81                           | 2,18                                    | 2,16  |
|  | Almoço   | 0,12066                         | 0,17%                                       | 0,01634   | 1,69%                   | 0,16471                               | 11,36                          | 13,64                                   | 11,52                          | 13,84                                   | 13,74   |
|  | Merenda  | 0,01788                         | 0,09%                                       | 0,00242   | 1,69%                   | 0,04694                               | 3,10                           | 3,73                                    | 3,15                           | 3,78                                    | 3,76  |
|  | Jantar   | 0,12130                         | 0,17%                                       | 0,01642   | 1,69%                   | 0,16471                               | 11,50                          | 13,81                                   | 11,66                          | 14,01                                   | 13,91   |
|  | Ceia     | 0,02350                         | 0,11%                                       | 0,00318   | 1,69%                   | 0,04694                               | 3,21                           | 3,85                                    | 3,26                           | 3,91                                    | 3,88  |

| Refeições não transportadas e transportadas |          | Valor de gás por refeição (R\$) | Percentual controles de segurança alimentar | Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$) | Percentual de logística | Valor de logística por refeição (R\$) | SEM TRANSPORTE                 |   | COM TRANSPORTE                 |   | Valor unitário médio do serviço com BDI (R\$) |
|---|----------|---------------------------------|---|---|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|
|   |          |                                 |   |   |                         |                                       | Soma de todos os insumos (R\$) | Valor unitário do serviço com BDI (R\$) | Soma de todos os insumos (R\$) | Valor unitário do serviço com BDI (R\$) |   |
| DIETA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE | Desjejum | 0,01877                         | 0,08%                                       | 0,00254   | 1,69%                   | 0,05734                               | 3,78                           | 4,54                                    | 3,84                           | 4,61                                    | 4,58  |
|   | Almoço   | 0,01723                         | 0,17%                                       | 0,00233   | 1,69%                   | 0,02352                               | 1,62                           | 1,95                                    | 1,65                           | 1,98                                    | 1,96  |
|   | Merenda  | 0,02187                         | 0,09%                                       | 0,00296   | 1,69%                   | 0,05741                               | 3,80                           | 4,56                                    | 3,85                           | 4,63                                    | 4,60  |
|   | Jantar   | 0,01732                         | 0,17%                                       | 0,00235   | 1,69%                   | 0,02352                               | 1,64                           | 1,97                                    | 1,67                           | 2,00                                    | 1,99  |
|   | Ceia     | 0,02874                         | 0,11%                                       | 0,00389   | 1,69%                   | 0,05741                               | 3,93                           | 4,72                                    | 3,98                           | 4,78                                    | 4,75  |
| DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE                 | Desjejum | 0,09229                         | 0,12%                                       | 0,01250   | 1,69%                   | 0,18282                               | 12,74                          | 15,30                                   | 12,92                          | 15,52                                   | 15,41   |
|   | Colação  | 0,03383                         | 0,20%                                       | 0,00458   | 1,69%                   | 0,03933                               | 3,20                           | 3,84                                    | 3,24                           | 3,89                                    | 3,87  |
|   | Almoço   | 0,23273                         | 0,32%                                       | 0,03151   | 1,69%                   | 0,16645                               | 12,30                          | 14,77                                   | 12,46                          | 14,97                                   | 14,87   |
|   | Merenda  | 0,04811                         | 0,12%                                       | 0,00651   | 1,69%                   | 0,09450                               | 6,48                           | 7,78                                    | 6,57                           | 7,89                                    | 7,84  |
|   | Jantar   | 0,23273                         | 0,32%                                       | 0,03151   | 1,69%                   | 0,16645                               | 12,30                          | 14,77                                   | 12,46                          | 14,97                                   | 14,87   |
|   | Ceia     | 0,05479                         | 0,13%                                       | 0,00742   | 1,69%                   | 0,09450                               | 6,60                           | 7,93                                    | 6,69                           | 8,04                                    | 7,99  |
| DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE         | Desjejum | 0,02892                         | 0,08%                                       | 0,00392   | 1,69%                   | 0,08836                               | 5,83                           | 7,00                                    | 5,91                           | 7,10                                    | 7,05  |
|   | Almoço   | 0,13982                         | 0,17%                                       | 0,01893   | 1,69%                   | 0,19087                               | 13,16                          | 15,81                                   | 13,35                          | 16,04                                   | 15,92   |
|   | Jantar   | 0,14057                         | 0,17%                                       | 0,01903   | 1,69%                   | 0,19087                               | 13,32                          | 16,01                                   | 13,51                          | 16,23                                   | 16,12   |
| DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE          | Desjejum | 0,03451                         | 0,08%                                       | 0,00467   | 1,69%                   | 0,10544                               | 6,95                           | 8,35                                    | 7,06                           | 8,48                                    | 8,41  |
|   | Colação  | 0,01893                         | 0,20%                                       | 0,00256   | 1,69%                   | 0,02201                               | 1,79                           | 2,15                                    | 1,81                           | 2,18                                    | 2,16  |
|   | Almoço   | 0,13982                         | 0,17%                                       | 0,01893   | 1,69%                   | 0,19087                               | 13,16                          | 15,81                                   | 13,35                          | 16,04                                   | 15,92   |
|   | Merenda  | 0,01580                         | 0,09%                                       | 0,00214   | 1,69%                   | 0,04150                               | 2,74                           | 3,30                                    | 2,79                           | 3,35                                    | 3,32  |

| Refeições não transportadas e transportadas | Valor de gás por refeição (R\$) | Percentual controles de segurança alimentar | Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$) | Percentual de logística | Valor de logística por refeição (R\$) | SEM TRANSPORTE                 |   | COM TRANSPORTE                 |   | Valor unitário médio do serviço com BDI (R\$) |       |
|---|---------------------------------|---|---|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|-------|
|   |                                 |   |   |                         |                                       | Soma de todos os insumos (R\$) | Valor unitário do serviço com BDI (R\$) | Soma de todos os insumos (R\$) | Valor unitário do serviço com BDI (R\$) |   |       |
|   | Jantar                          | 0,14057                                     | 0,17%   | 0,01903                 | 1,69%                                 | 0,19087                        | 13,32                                   | 16,01                          | 13,51                                   | 16,23   | 16,12 |
|   | Ceia                            | 0,02078                                     | 0,11%   | 0,00281                 | 1,69%                                 | 0,04150                        | 2,84                                    | 3,41                           | 2,88                                    | 3,46  | 3,43  |
| REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDORES        | Desjejum                        | 0,03017                                     | 0,08%   | 0,00408                 | 1,69%                                 | 0,09218                        | 6,08                                    | 7,30                           | 6,17                                    | 7,41  | 7,36  |
|   | Almoço                          | 0,23230                                     | 0,17%   | 0,03145                 | 1,69%                                 | 0,31712                        | 21,86                                   | 26,26                          | 22,18                                   | 26,65   | 26,45 |
|   | Jantar                          | 0,26551                                     | 0,17%   | 0,03595                 | 1,69%                                 | 0,36053                        | 25,17                                   | 30,23                          | 25,53                                   | 30,67   | 30,45 |
|   | Ceia                            | 0,08931                                     | 0,11%   | 0,01209                 | 1,69%                                 | 0,17840                        | 12,20                                   | 14,65                          | 12,37                                   | 14,87   | 14,76 |

**Tabela 45 – Resumo dos Custos das Refeições (parte 2 - final)**

## 8. Estudos para a contratação

---

Essa seção aborda alguns estudos relacionados à contratação do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes a fim de contextualizar esse mercado. Dessa forma, a seção está dividida em quatro partes: na primeira traz os custos envolvidos na aquisição e na locação de Alimentação Hospitalar comparados com o objetivo de identificar a opção mais vantajosa para o GDF; na segunda foi apresentada uma breve análise dos modelos de contratação, destacando características, vantagens e desvantagens da contratação centralizada e descentralizada; na terceira são descritas as melhores práticas das principais empresas que ofertam o serviço de Alimentação Hospitalar, obtidas por meio da realização de um *benchmarking*; e na quarta, destacou-se algumas características do mercado fornecedor do serviço, com base nas empresas participantes das últimas licitações.

### 8.1 Análise do modelo de contratação

A contratação de um serviço pode ser feita de forma centralizada e/ou descentralizada. A primeira acontece quando os mais diversos órgãos e entidades administrativas do GDF possuem a demanda do serviço, manifestam interesse em aderir ao contrato por meio de ofício e o processo da contratação é executado por um único órgão. A segunda ocorre quando o próprio órgão demandante executa o processo de contratação.

Esses dois modelos de contratação possuem particularidades com vantagens e desvantagens, sendo necessário avaliar a especificidade de cada caso para então definir o modelo que atenderá de forma mais adequada.

| Modelo de contratação   | Vantagens   | Desvantagens  |
|---|---|---|
| Centralizado:<br>o processo de contratação é executado em um único órgão.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Redução de preços pela economia de escala;</li> <li>- Otimização da força de trabalho e das gerências pela redução de atividades administrativas;</li> <li>- Especialização técnica das equipes envolvidas;</li> <li>- Gestão de informações;</li> <li>- Gestão de fornecedores;</li> <li>- Gestão da qualidade;</li> <li>- Racionalidade no controle e na prestação de contas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distanciamento da realidade dos órgãos;</li> <li>- Geração de um excesso de padronização das especificações técnicas;</li> <li>- Restrição do acesso de empresas menores.</li> </ul>                       |
| Descentralizado:<br>o processo de contratação é executado pela própria entidade demandante. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapidez na tomada de decisão;</li> <li>- Maior sensibilidade na percepção das necessidades urgentes do órgão.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compra fragmentada, sem aproveitamento de economia de escala;</li> <li>- Custo elevados de gestão de fornecedores elevados;</li> <li>- Não captura de sinergia ou compartilhamento de esforços.</li> </ul> |

**Quadro 30 – Vantagens e desvantagens dos Modelos de Contratação**

No caso do serviço de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes, por ter características comuns a todas as Unidades de Saúde, o modelo de contratação mais adequado é o centralizado. Assim, a SES/DF pode contratar o serviço obtendo uma economia de escala e otimizando a força de trabalho e das gerências envolvidas na gestão e controle dos contratos. Além disso, obtêm-se a especialização técnica das equipes envolvidas, contribuindo para a definição e avaliação do atendimento aos requisitos técnicos de higienização dos ambientes das Unidades de Saúde. Por fim, a gestão do serviço, informação,

fornecedores e qualidade torna-se mais otimizada, racionalizando o controle e a prestação de contas.

## 8.2 *Benchmark* de práticas relacionadas ao serviço

Essa seção apresenta um compilado de melhores práticas relacionadas à execução dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes. Nesse sentido, buscou-se reunir no quadro abaixo orientações gerais sobre os critérios utilizados para a definição da qualidade dos serviços prestados, perpassando ainda pela qualificação dos fornecedores, fiscalização e humanização do serviço.

A análise estratégica dos *benchmarkings* do setor possibilita ao gestor público *insights*, que podem culminar em processos de inovação no âmbito das compras e contratações governamentais. Essa análise ajuda o gestor a executar um processo de tomada de decisão mais consciente e orientado por dados.

Dessa forma, a partir desses *benchmarkings* é possível que o gestor tenha uma rápida noção do que existe na fronteira de inovação deste tipo de serviço, além de encontrar práticas do setor.



| Tipo    | Organização  | Práticas e critérios para definição dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes  |
|---------|--|--|
| Público | Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Universitário Alcides Carneiro                         | <p><b>Manual de Boas Práticas do Hospital Universitário Alcides Carneiro</b></p> <p>Estabelece as boas práticas postas em prática no Hospital Universitário Alcides Carneiro, envolvendo aspectos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualificação dos funcionários;</li> <li>• Controle de Vetores e Pragas;</li> <li>• Edificações, estruturas físicas e áreas para realização das atividades de manipulação/estocagem/preparo dos alimentos;</li> <li>• Armazenamento de alimentos;</li> <li>• Pré-preparo de alimentos;</li> <li>• Higienização de mãos e uso de uniformes e EPIs;</li> <li>• Higienização de ambientes;</li> <li>• Controle da saúde dos manipuladores de acordo com legislação específica;</li> <li>• Exposição ao consumo do alimento preparado.</li> </ul> |
| Público | Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar da cidade de Aracaju / SE<br>Universidade Federal de Sergipe | <p><b>Sustentabilidade Ambiental nos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar</b></p> <p>Este estudo levanta aspectos sobre gestão, controle no consumo de água, energia, prática de coleta seletiva de resíduos, descarte de óleos e gorduras e oferta de alimentos regionais com aquisição proveniente da agricultura familiar.</p> <p>O estudo mostrou que as instituições avaliadas realizam algum tipo de prática</p>   |



| Tipo | Organização | Práticas e critérios para definição dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes |
|------|-------------|---|
|      |             | sustentável, destacando-se: uso de alimentos produzidos na região e adaptação à sazonalidade de cada alimento.                                    |

**Quadro 31 – Benchmark de práticas relacionadas ao serviço**

### 8.3 Perfil do mercado fornecedor

Essa seção apresenta o desenho do perfil das empresas que participam dos processos licitatórios para a contratação dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes. Para isso foram levantadas as organizações que apresentaram propostas nos últimos pregões realizados (Pregão Eletrônico nº 79/2016 e Pregão Eletrônico nº 314/2015 da SES/DF) que ocasionaram nos contratos de prestação de serviços vigentes no Portal Comprasnet.

Há uma ampla gama de fornecedores em todo o país, sendo possível encontrar alguns deles no Distrito Federal. Por se tratar de um serviço complexo e essencial que atende pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, costuma ser prestado por várias empresas, que se dividem para servir todas as Unidades de Saúde da SES/DF.

A alta demanda e a possibilidade de assinar grandes contratos contribuem para tornar os certames atrativos. Os contratos públicos representam uma maior estabilidade para as empresas que oferecem refeições coletivas, pois compreendem um número determinado de refeições diárias por um longo período de tempo, o que possibilita a manutenção estrutural e até o crescimento da mesma. As organizações

que desejam atender o ramo hospitalar precisam cumprir um rigoroso contrato, que determina desde a quantidade e qualidade dos alimentos que devem ser servidos a cada refeição até as normas da vigilância sanitária que devem ser atendidas.

Mesmo com todas essas exigências, as últimas licitações do GDF contaram com a participação de cerca de 18 prestadoras do serviço, com as mais variadas características.

Os tamanhos das organizações provedoras desse serviço variam de pequeno a grande porte. Dentre elas, dezesseis são denominadas “demais”, nomenclatura utilizada pela Receita Federal do Brasil para categorizar empresas de médio ou grande porte, de acordo com a expectativa de receita bruta anual. Em contrapartida, apenas duas empresas enquadram-se como empresa de pequeno porte. Nenhuma microempresa participou.

Quanto ao tipo de sociedade empresarial, a classificação predominante é a de Sociedade Empresária Limitada (Ltda.) com catorze representantes. Adicionalmente, participaram quatro Empresas Individuais de Responsabilidade Limitada (EIRELI).

Em relação à localização geográfica, os fornecedores de serviços que participaram dos últimos certames para o fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes no GDF situam-se em três regiões do país. As regiões com mais representantes foram Sudeste (São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo) e Centro-Oeste (Distrito Federal e Goiás). Já a região Sul (Santa Catarina e Paraná) teve uma participação mais modesta. Ademais, o mercado fornecedor participante das contratações mais recentes é integralmente nacional.

| Porte          | Localização                                     | Nacionalidade | Tipo de Sociedade |
|----------------|---|---------------|-------------------|
| Médio e Grande | Sudeste; Centro Oeste (DF e GO) e Sul (SC e PR) | Brasileira    | Limitada          |

**Quadro 32 - Perfil do mercado fornecedor**

## 9. Instrumentos Legais

Para executar corretamente as tarefas e se direcionar a respeito de seus direitos e obrigações, os gestores que atuam na contratação e adesão aos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes devem utilizar as leis, decretos e normas como auxílio na tomada de decisão e enquadramento dos seus processos.

Assim, esse capítulo apresentará leis, decretos e normas nos âmbitos federal e distrital, pertinentes à contratação dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes.

### 9.1 Leis, decretos e normas federais

| Ano  | Marco Normativo  |
|------|--|
| 1991 | <b>LEI Nº 8.212, DE 24 DE JULHO DE 1991</b><br>Dispõe sobre a organização da Seguridade Social, institui Plano de Custeio, e dá outras providências.   |
| 1993 | <b>LEI FEDERAL N.º 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993</b><br>Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. |
| 1998 | <b>ORDEM DE SERVIÇO CONJUNTA 83 INSS-DAF-DSS, DE 10 DE AGOSTO DE 1998</b><br>Normas sobre o recolhimento trimestral das contribuições previdenciárias devidas pelos contribuintes individuais.                     |
| 1999 | <b>DECRETO Nº 3.048, DE 6 DE MAIO DE 1999</b><br>Aprova o Regulamento da Previdência Social, e dá outras providências.   |

| Ano  | Marco Normativo   |
|------|---|
| 2000 | <p><b>LEI COMPLEMENTAR Nº 101, DE 4 DE MAIO DE 2000</b></p> <p>Estabelece normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal e dá outras providências.</p>   |
| 2002 | <p><b>LEI Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002</b></p> <p>Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.</p>   |
|      | <p><b>RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 - ANVISA</b></p> <p>Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</p> |
| 2004 | <p><b>RDC Nº 306, DE 7 DE DEZEMBRO DE 2004 - ANVISA</b></p> <p>Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.</p>  |
| 2005 | <p><b>RESOLUÇÃO CONAMA Nº 358, DE 29 DE ABRIL DE 2005</b></p> <p>Dispõe sobre o tratamento e a disposição final dos resíduos dos serviços de saúde e dá outras providências.</p>  |
|      | <p><b>DECRETO FEDERAL Nº 5.450, DE 31 DE MAIO DE 2005</b></p> <p>Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.</p>   |
|      | <p><b>RESOLUÇÃO CFN Nº 378/2005</b></p> <p>Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.</p>  |

| Ano  | Marco Normativo   |
|------|---|
| 2006 | <p><b>DECRETO Nº 26.851, DE 30 DE MAIO DE 2006 E ALTERAÇÕES POSTERIORES</b></p> <p>Regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nos 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão), e dá outras providências.</p>         |
| 2017 | <p><b>INSTRUÇÃO NORMATIVA MP Nº 5, DE 26 DE MAIO DE 2017</b></p> <p>Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.</p>   |
| 2019 | <p><b>DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019</b></p> <p>Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.</p> |
| 2020 | <p><b>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 30 DE JUNHO DE 2020</b></p> <p>Altera a Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.</p>      |
| 2021 | <p><b>LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021<sup>15</sup></b></p> <p>Lei de Licitações e Contratos Administrativos.</p>  |
|      | <p><b>RESOLUÇÃO RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021</b></p> <p>Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.</p>  |

**Quadro 33 – Leis, decretos e normas federais**

<sup>15</sup> O novo marco legal de compras entrou em vigor em 01/04/2021 com prazo de até 2 anos para sua implementação. Até o momento da revisão dos cadernos técnicos já tinha sido regulamentado o processo de pesquisa de preços, baseado na IN05, e que já estava contemplado pelo caderno. No momento de utilização do caderno deve-se verificar as novas regulamentações disponíveis e a eventual necessidade de revisão do caderno para incorporar seus eventuais impactos.

## 9.2 Leis, decretos e normas distritais

| Ano  | Marco Normativo   |
|------|---|
| 2002 | <p align="center"><b>DECRETO Nº 23.287, DE 17 DE OUTUBRO DE 2002</b></p> <p>Aprova modelo de Termos-Padrão e serem utilizados no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências.</p>   |
| 2010 | <p align="center"><b>DECRETO Nº 32.598, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2010 E ALTERAÇÕES POSTERIORES</b></p> <p>Aprova as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>  |
| 2011 | <p align="center"><b>PORTARIA Nº 57, DE 25 DE ABRIL DE 2011</b></p> <p>Estabelece que para os contratos firmados pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal - SES/DF deve-se observar e cumprir às disposições contidas na Cartilha do Executor elaborada pelo Grupo de Trabalho da Unidade de Administração Geral da Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão, conforme Portaria nº 124, de 27 de agosto de 2010, publicada no Diário Oficial do Distrito Federal – DODF nº 168 de 31/08/2010.</p> |
|      | <p align="center"><b>DECISÃO Nº 781/2011 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO DISTRITO FEDERAL</b></p> <p>Revisão do Edital da Concorrência Pública nº 02/10, de interesse da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal – SES/DF, destinado à contratação de empresa especializada no fornecimento ininterrupto de alimentação especialmente preparada para pacientes, respectivos acompanhantes legalmente instituídos e servidores das Unidades da Rede Hospitalar da SES/DF.</p>   |
| 2017 | <p align="center"><b>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE MAIO DE 2017</b></p> <p>Atualização do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação (Anexo I).</p>  |

| Ano  | Marco Normativo  |
|------|--|
| 2018 | <b>DECRETO Nº 39.453, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2018</b><br>Regulamenta a Lei distrital nº 5.525, de 26 de agosto de 2015, que estabelece que, em compras e contratações de bens e serviços, qualquer que seja a modalidade de licitação, o valor a ser pago não seja superior à média de preços do mercado, no âmbito do Distrito Federal. |
|      | <b>PORTARIA Nº 514, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2018</b><br>Regulamenta os procedimentos administrativos básicos para realização de pesquisa de preços na aquisição de bens e contratação de serviços em geral na forma do Decreto Distrital nº 39.453, de 14 de novembro de 2018.  |

*Quadro 34 – Leis, decretos e normas distritais*

## 10. Governança e gestão de riscos dos serviços

---

Conforme o Referencial Básico de Governança do TCU (2020), toda organização deve formular suas estratégias a partir de sua visão de futuro, da missão institucional e análise dos ambientes interno e externo. Essas estratégias devem ser desdobradas em planos de ação, que serão desenhados e monitorados em função do alcance dos objetivos institucionais.

Nesse contexto, sistemas de avaliação de riscos são essenciais para assegurar a eficiência e a eficácia dos processos da instituição, bem como a sua contribuição para a melhoria do desempenho organizacional.

Dessa forma, o gerenciamento de riscos pode ser entendido como o processo para identificar, avaliar, administrar e controlar potenciais eventos ou situações e fornecer razoável certeza quanto ao alcance dos objetivos da organização. No âmbito das aquisições do setor público, a gestão de riscos desdobra-se na identificação de ameaças ao processo de contratação de bens e serviços, mapeando suas causas, efeitos e possíveis ações de controle.

A análise de riscos é executada pela Comissão Executora de Contratos Centralizados de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes do GDF busca deslocar o foco tradicional de controle dos aspectos formais e legais para uma atuação preventiva e proativa da gestão. Ela engloba os ambientes interno e externo, bem como a fase de gestão contratual e processo de execução dos serviços no GDF. Dessa forma, foram revisitados temas recorrentes sobre licitações e contratos em busca de mapear os riscos presentes nos procedimentos do setor, os seus níveis e probabilidades de acontecimento, além de seus respectivos graus de



impacto. A partir das probabilidades e grau de impacto, foram estimados os níveis de severidade para cada risco, conforme demonstrado a seguir:

| Fatores           | Baixo | Médio | Alto   | Muito Alto |
|-------------------|-------|-------|--------|------------|
| Probabilidade (P) | 1     | 2     | 3      | 4          |
| Impacto (i)       | 1     | 2     | 3      | 4          |
| Severidade (Pxi)  | 1 a 3 | 4 a 6 | 7 a 11 | 12 a 16    |

**Tabela 46 – Escala de fatores de risco**

Dessa forma, à luz dos níveis de severidade, estabeleceu-se ações preventivas – para minimizar a probabilidade de ocorrência de um evento ou reduzir o seu impacto em caso de ocorrência –, e de contingência para cada um dos riscos mapeados – ações que, no caso da ocorrência de um evento, deverão ser realizadas para buscar a manutenção dos objetivos esperados.

O quadro a seguir apresenta o mapeamento dos riscos identificados no processo de contratação de empresa(s) para a operacionalização dos serviços de fornecimento de Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e residentes do GDF.

| # | Risco  | Descrição do Impacto   | Categoria | Probabilidade (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|---|--|--|-----------|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|
| 1 | Número reduzido de participantes e baixo nível de competitividade no pregão eletrônico.  | Deserção ou fracasso no procedimento licitatório.  | Técnico   | 1                 | 4           | 4                  | Médio               |
| 2 | Interposição de impugnação, representação junto ao TCDF ou instauração de ação judicial questionando regras do processo licitatório. | Impedimento do trâmite processual.   | Técnico   | 3                 | 2           | 6                  | Médio               |
| 3 | Descumprimento das cláusulas contratuais.  | Impossibilidade de realizar a implantação, de fornecer os serviços, de realizar o controle e gerenciamento integrado do atendimento. | Técnico   | 2                 | 4           | 8                  | Alto                |
| 4 | Inexecução total ou parcial do objeto da contratação por inobservância das condições editalícias.                                    | Serviço executado fora do previsto/requerido.  | Técnico   | 2                 | 2           | 4                  | Médio               |

| # | Risco   | Descrição do Impacto  | Categoria | Probabilidade (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|---|---|---|-----------|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|
| 5 | Atraso da execução do objeto por falta de planejamento das ações necessárias da contratada para a execução do serviço.  | Serviço executado fora do previsto/requerido.   | Técnico   | 2                 | 3           | 6                  | Médio               |
| 6 | Comportamento inidôneo por tentativa de beneficiamento indevido.  | Serviços prestados fora dos padrões éticos e morais exigidos pela Administração Pública.  | Técnico   | 3                 | 2           | 6                  | Médio               |
| 7 | Irregularidade fiscal e de condições habilitatórias após a contratação: empresa não cumpre as condições de habilitação exigidas durante execução do contrato. | Empresa prestando serviço ao poder público de maneira ilegal.   | Técnico   | 3                 | 2           | 6                  | Médio               |
| 8 | Estimar equivocadamente as quantidades a serem contratadas.   | Estimar equivocadamente as quantidades a serem contratadas, resultando em termo aditivo de acréscimo ou supressão ou até mesmo uma nova | Técnico   | 2                 | 3           | 6                  | Médio               |

| #  | Risco  | Descrição do Impacto  | Categoria | Probabilidade (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|----|--|---|-----------|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|
|    |  | licitação.  |           |                   |             |                    |                     |
| 9  | Estimar equivocadamente os preços referenciais, seja para mais ou para menos.  | Estimar equivocadamente os preços referenciais, resultando em uma licitação que trará prejuízos ao órgão ou licitação deserta.  | Técnico   | 2                 | 3           | 6                  | Médio               |
| 10 | Estabelecimento de prazo insuficiente para que a contratada se adeque às exigências estabelecidas e inicie a prestação dos serviços. | Estabelecimento de prazo insuficiente para adequações pode resultar em sanções para a empresa, suspensão das atividades ou até mesmo a invalidação do contrato, o que interromperia o fluxo de atividades, gerando prejuízos organizacionais. | Técnico   | 2                 | 2           | 4                  | Médio               |
| 11 | Adotar índices de produtividade inadequados às áreas a serem higienizadas, comprometendo ou  | A adoção de índices inadequados traz ônus aos recursos públicos empregados quando há a adoção de índices  | Técnico   | 2                 | 3           | 6                  | Médio               |

| #  | Risco  | Descrição do Impacto  | Categoria | Probabilidade e (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|----|--|---|-----------|---------------------|-------------|--------------------|---------------------|
|    | efetividade dos serviços de limpeza ou os recursos públicos empregados   | subutilizados que comprometem a efetividade e qualidade, igualmente quando os índices são excessivamente elevados.  |           |                     |             |                    |                     |
| 12 | Documentos elaborados na fase de planejamento da contratação não contemplarem, com nível de precisão adequado, todo o conjunto de elementos técnicos necessários e suficientes para caracterizar o serviço pretendido e orientar a execução e fiscalização contratual. | Por não existir todo o conjunto de elementos técnicos necessários e suficientes para caracterizar o serviço, com o nível de precisão adequado, surgem lacunas de interpretação quanto à qualidade do serviço. Isso pode acarretar o não atendimento de todas as necessidades da contratante, estando a contratada respaldada contratualmente. | Técnico   | 3                   | 3           | 9                  | Alto                |
| 13 | Licitação fracassada devido  | Necessidade de uma nova   | Técnico   | 3                   | 3           | 6                  | Alto                |

| #  | Risco  | Descrição do Impacto  | Categoria | Probabilidade e (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|----|--|---|-----------|---------------------|-------------|--------------------|---------------------|
|    | à não negociação por parte do licitante.   | licitação, o que acarreta mais recursos sendo empregados para este fim, além da possibilidade de interrupção do fluxo de atividades finalísticas devido à não aceitação por parte do licitante em negociar eventual valor de proposta acima do estimado pela Administração Pública. |           |                     |             |                    |                     |
| 14 | Licitação fracassada por falta de requisitos de capacidade técnica do licitante. | Necessidade de uma nova licitação, o que acarreta mais recursos sendo empregados para este fim, além da possibilidade de interrupção do fluxo de atividades finalísticas devido à falta de requisitos de capacidade técnica por parte do licitante ou                               | Técnico   | 1                   | 3           | 3                  | Baixo               |

| #  | Risco   | Descrição do Impacto  | Categoria | Probabilidade e (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|----|---|---|-----------|---------------------|-------------|--------------------|---------------------|
|    |   | excesso de cobranças quanto aos requisitos técnicos por parte da Administração Pública.   |           |                     |             |                    |                     |
| 15 | Licitação fracassada por não cumprimento dos requisitos de habilitação jurídica, econômico-financeira e regularidade fiscal por parte do licitante detentor da melhor proposta. | Necessidade de uma nova licitação, o que acarreta mais recursos sendo empregados para este fim, além da possibilidade de interrupção do fluxo de atividades finalísticas devido à falta de requisitos de habilitação por parte do licitante ou excesso de cobranças quanto aos requisitos por parte da Administração Pública. | Técnico   | 1                   | 3           | 3                  | Baixo               |
| 16 | Contratada não utilizar os insumos na qualidade de quantidade necessárias à perfeita higienização do material.  | Qualidade dos serviços contratados subótima, devolvendo assim, material não perfeitamente higienizado.  | Negócio   | 2                   | 3           | 6                  | Alto                |

| #  | Risco   | Descrição do Impacto   | Categoria | Probabilidade (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|----|---|--|-----------|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|
| 17 | Prazo de realização de serviços demasiadamente curtos.  | Empresa com dificuldade em realizar as atividades no prazo combinado, sacrificando a qualidade ou recebendo sanções com frequência.            | Negócio   | 2                 | 3           | 6                  | Alto                |
| 18 | Necessidade de adaptação dos serviços às novas normas de saúde.   | Nova norma de agência regulamentadora que modifica os serviços a serem executados, aumentando a complexidade/tempo de realização dos serviços. | Negócio   | 1                 | 4           | 4                  | Médio               |
| 19 | Contratada não utilizar os insumos na qualidade e quantidade necessárias ao perfeito preparo das refeições. | Qualidade das refeições aquém do esperado.   | Negócio   | 2                 | 4           | 8                  | Alto                |

**Quadro 35 – Matriz de mapeamento dos riscos identificados**



Com base na metodologia apresentada no início deste capítulo, ações preventivas e de contingência devem ser elaboradas para cada risco identificado. O quadro a seguir apresenta essas ações.

| # | Risco  | Ação Preventiva  | Ação de Contingência  |
|---|--|--|---|
| 1 | Número reduzido de participantes e baixo nível de competitividade no pregão eletrônico.  | Realizar ampla divulgação do edital e comunicação às empresas fornecedoras sobre a abertura do certame. Especificar tecnicamente a solução pretendida com informações que possibilitem maior número de concorrentes, sem comprometer a qualidade pretendida. | Realizar novo processo licitatório, se necessário.  |
| 2 | Interposição de impugnação, representação junto ao TCDF ou instauração de ação judicial questionando regras do processo licitatório. | Realizar os levantamentos de informações em processos de contratação semelhantes, visando identificar melhores práticas e migrar possíveis questionamentos.  | Reavaliar os artefatos de contratação e republicar o edital, se necessário.   |
| 3 | Descumprimento das cláusulas contratuais.  | Estabelecer em edital e contrato os requisitos de capacidades técnicas e experiência das empresas no fornecimento e manutenção dos serviços; Solicitar a empresa o cronograma com prazos de implantação.   | Indicação e aplicação de mecanismos previstos para alertar e exigir o atendimento por parte empresa (multas, rescisão contratual e outros). |
| 4 | Inexecução total ou parcial do objeto da contratação por   | Estabelecer condições claras e factuais nas alíneas constantes no edital.  | Notificar e aplicar sanção.   |

| # | Risco   | Ação Preventiva   | Ação de Contingência  |
|---|---|---|---|
|   | inobservância das condições editalícias.  |   |   |
| 5 | Atraso da execução do objeto por falta de planejamento das ações necessárias da contratada para a execução do serviço.                                      | Estabelecer punição para a empresa vencedora e adjudicada que não assinar o contrato no prazo estipulado.   | Penalizar a empresa e chamar o segundo colocado para a contratação.   |
| 6 | Comportamento inidôneo por tentativa de beneficiamento indevido.  | Estabelecer em edital as obrigações da contratada.  | Notificar e aplicar sanção.   |
| 7 | Irregularidade fiscal e de condições habilitatórias após contratação: empresa não cumpre as condições de habilitação exigidas durante execução do contrato. | Estabelecer condições claras e factuais nas alíneas constantes no edital quanto aos aspectos de qualificações técnicas e possíveis sanções para os casos de descumprimento após contratação | Prazo legal para regularização e, caso não regularize, promover a rescisão contratual.                                |
| 8 | Estimar equivocadamente as quantidades a serem contratadas.   | Dimensionar as quantidades a serem contratadas de acordo com a necessidade institucional, tendo como base a experiência na execução do atual contrato e <i>benchmarks</i> realizados.       | Monitorar a execução do futuro contrato; Solicitar termo aditivo de acréscimo ou supressão; Deflagrar nova licitação. |

| #  | Risco  | Ação Preventiva  | Ação de Contingência   |
|----|--|--|--|
| 9  | Estimar equivocadamente os preços referenciais, seja para mais ou para menos.  | Realizar composição dos custos de mão de obra conforme modelos da IN 05/2017; e a pesquisa de preços de materiais conforme Norma Operacional - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH, para equipamentos e insumos. Utilizar como balizadores os valores limites estabelecidos no Caderno Técnico elaborado pelo Ministério da Economia.                       | Monitorar a execução da licitação para indicar a possibilidade de preços inexequíveis; Indicar para o gestor do contrato a revisão de preços quando detectada diferença. |
| 10 | Estabelecimento de prazo insuficiente para que a contratada se adeque às exigências estabelecidas e inicie a prestação dos serviços.                               | Estabelecer o prazo para início da execução dos serviços com base na experiência dos contratos anteriores e dos Termos de Referência de outros órgãos públicos que contrataram objetos semelhantes; Comunicar com antecedência, após homologação da licitação, previsão do início da prestação dos serviços para a empresa vencedora do certame. | Caso necessário, prorrogar o contrato atual, em caráter excepcional, e cobrar a imediata adaptação da empresa vencedora do processo licitatório.                         |
| 11 | Adotar índices de produtividade inadequados às áreas a serem higienizadas, comprometendo a efetividade dos serviços de limpeza ou os recursos públicos empregados. | Considerar as faixas de produtividade e os parâmetros estabelecidos no anexo VI-B da IN 05/2017.   | Monitorar a execução do futuro contrato e deflagrar nova licitação para adequação.   |

| #  | Risco  | Ação Preventiva  | Ação de Contingência   |
|----|--|--|--|
| 12 | Documentos elaborados na fase de planejamento da contratação não contemplarem, com nível de precisão adequado, todo o conjunto de elementos técnicos necessários e suficientes para caracterizar o serviço pretendido e orientar a execução e fiscalização contratual. | Realizar estudo preliminar amplo e consistente, pesquisando modelos de contratações já realizadas por outros órgãos da Administração Pública, com o objetivo de ampliar o conhecimento e a maturidade da equipe de planejamento no levantamento dos elementos essenciais à elaboração de um Termo de Referência adequado às necessidades da Contratante. | Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços de acordo com as especificidades da contratação, estabelecendo um diálogo com o preposto da contratada para sanar as dúvidas e prestar os esclarecimentos que se fizerem necessários;<br>Atualizar o Mapa de Riscos na fase de Gestão contratual;<br>Complementar o Instrumento Contratual por meio do Termo de Apostilamento, quando possível;<br>Registrar as ocorrências e informações relevantes para melhoria constante do modelo de contratação. |
| 13 | Licitação fracassada devido a não negociação por parte do licitante.   | Elaborar estudo preliminar e Termo de Referência que contenham uma sólida e ampla pesquisa de preços de mercado, contemplando o maior número possível de informações para o dimensionamento das propostas.   | Prorrogar o contrato atual em caráter excepcional;<br>Deflagrar nova licitação.  |
| 14 | Licitação fracassada por falta de requisitos de capacidade técnica do licitante.   | Elaborar estudo preliminar e Termo de Referência que prevejam apenas os requisitos técnicos estritamente necessários para o cumprimento das obrigações contratuais, sem  | Prorrogar o atual contrato em caráter excepcional, rever o modelo de contratação pretendida, avaliar a possibilidade legal de  |

| #  | Risco   | Ação Preventiva  | Ação de Contingência  |
|----|---|--|---|
|    |   | nenhuma exigência ilegal, impertinente ou excessiva.   | flexibilizar os requisitos técnicos inicialmente exigidos;<br>Deflagrar novo processo licitatório.  |
| 15 | Licitação fracassada por não cumprimento dos requisitos de habilitação jurídica, econômico-financeira e regularidade fiscal por parte do licitante detentor da melhor proposta. | Elaborar estudo preliminar e Termo de Referência que preveja apenas os requisitos de habilitação jurídica, econômico-financeira e regularidade fiscal estritamente necessários para o cumprimento das obrigações contratuais, sem nenhuma exigência ilegal, impertinente ou excessiva. | Prorrogar o atual contrato em caráter excepcional, rever o modelo de contratação pretendida, avaliar a possibilidade legal de flexibilizar a exigência dos requisitos de habilitação jurídica, econômico-financeira e de regularidade fiscal;<br>Deflagrar novo processo licitatório. |
| 16 | Contratada não utilizar os insumos na qualidade e quantidade necessárias à perfeita higienização do material.   | Constituir equipe de fiscalização para acompanhamento da execução contratual, com o objetivo de aferir o cumprimento das obrigações relativas ao fornecimento, estoque, diluição e utilização dos materiais empregados na higiene de materiais utilizados no preparo das refeições.    | Solicitar esclarecimentos e providências junto à Contratada;<br>Solicitar ao setor responsável a abertura de processo de apuração de irregularidade na prestação dos serviços, com vistas a aplicar as sanções contratualmente previstas.   |
| 17 | Prazos de realização dos serviços demasiadamente curtos.  | <i>Benchmarks</i> quanto aos prazos estabelecidos em outros empreendimentos, levando em consideração suas especificidades. Análise crítica dos prazos estipulados.   | Suspensão de sanções à Contratada;<br>Aumento de prazo de realização de entregas, se for possível para realidade do hospital ou;<br>Deflagrar novo processo licitatório.  |

| #  | Risco   | Ação Preventiva  | Ação de Contingência  |
|----|---|--|---|
| 18 | Necessidade de adaptação dos serviços às novas normas de saúde.   | Manter atenção quanto às possíveis mudanças no cenário no qual o serviço está inserido, de forma a não ser surpreendido.   | Aumento de prazo de realização dos serviços, se for possível para realidade do hospital ou;<br>Suspensão de sanções administrativas;<br>Deflagrar novo processo licitatório.  |
| 19 | Contratada não utilizar os insumos na qualidade e quantidade necessárias ao perfeito preparo das refeições. | Constituir equipe de fiscalização para acompanhamento da execução contratual, com o objetivo de aferir o cumprimento das obrigações relativas ao fornecimento, estoque, e preparo das refeições. | Solicitar esclarecimentos e providências junto à Contratada;<br>Solicitar ao setor responsável a abertura de processo de apuração de irregularidade na prestação dos serviços, com vistas a aplicar as sanções contratualmente previstas. |

**Quadro 36 – Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados**



## 11. Referências

---

BRASIL. Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8212cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8212cons.htm)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8666cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8666cons.htm)>. Acesso em: 27 de novembro de 2020.

BRASIL. Ordem de Serviço Conjunto 83 INSS-DAF-DSS, de 10 de agosto de 1998. Disponível em: <<https://www.contabeis.com.br/legislacao/2347/ordem-de-servico-conjunta-inss-daf-dss-83-1998/>>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Decreto nº 3.048, de 6 de maio de 1999. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d3048.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3048.htm)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/lcp/lcp101.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp101.htm)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2002/l10520.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10520.htm)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm). Acesso em: 22 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em:

<[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_rep.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf)>. Acesso em: 27 de novembro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 306, de 07 de Dezembro de 2004. Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0306\\_07\\_12\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0306_07_12_2004.html)>. Acesso em: 27 de novembro de 2020.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA. Resolução nº 358, de 29 de abril de 2005. Disponível em: <<http://www.siam.mg.gov.br/sla/download.pdf?idNorma=5046>>. Acesso em: 27 de novembro de 2020.

BRASIL. Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006. Disponível em: <[http://www.fazenda.df.gov.br/aplicacoes/legislacao/legislacao/TelaSaidaDocumento.cfm?txtNumero=26851&txtAno=2006&txtTipo=6&txtParte="](http://www.fazenda.df.gov.br/aplicacoes/legislacao/legislacao/TelaSaidaDocumento.cfm?txtNumero=26851&txtAno=2006&txtTipo=6&txtParte=)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2019-2022/2019/decreto/D10024.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2019-2022/2019/decreto/D10024.htm)>.

BRASIL. Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017. Disponível em: <[https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20239255/do1-2017-05-26-instrucao-normativa-n-5-de-26-de-maio-de-2017-20237783](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20239255/do1-2017-05-26-instrucao-normativa-n-5-de-26-de-maio-de-2017-20237783)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

BRASIL. Resolução RDC nº 503, de 27 de maio de 2021. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-503-de-27-de-maio-de-2021-322985331>>. Acesso em: 11 de abril de 2022.

BRASIL. Tribunal de Contas da União. Referencial básico de governança aplicável a organizações públicas e outros entes jurisdicionados ao TCU / Tribunal de Contas da



União. Edição 3 - Brasília: TCU, Secretaria de Controle Externo da Administração do Estado – SecexAdministração, 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO – CFN, Resolução CFN nº 378/2005 de 9 de dezembro de 2005. Disponível em: <<http://crn1.org.br/images/pdf/res378.pdf>>. Acesso em: 27 de novembro de 2020.

DAVENPORT, Thomas H. Reengenharia de processos. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 23.287, de 17 de outubro de 2002. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/42157/exec\\_dec\\_23287\\_2002.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/42157/exec_dec_23287_2002.html)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 32.598, de 15 de dezembro de 2010. Disponível em: <<http://www.fazenda.df.gov.br/aplicacoes/legislacao/legislacao/TelaSaidaDocumento.cfm?txtNumero=32598&txtAno=2010&txtTipo=6&txtParte=.#:~:text=Aprova%20as%20Normas%20de%20Planejamento,Federal%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs>>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 39.453, de 14 de novembro de 2018. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1fd4e35ac4b64be1ac7593ea631ff11a/exec\\_de\\_c\\_39453\\_2018.html#capIV\\_art18](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1fd4e35ac4b64be1ac7593ea631ff11a/exec_de_c_39453_2018.html#capIV_art18)>.

DISTRITO FEDERAL. Decisão nº 781/2011 do Tribunal de Contas do Distrito Federal. Disponível em: <<https://www.tc.df.gov.br/app/mesaVirtual/implementacao/?a=documento&f=downloadPDF&iddocumento=153118>>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

DISTRITO FEDERAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE MAIO DE 2017. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/91e623e116984c1fb1dafa2c3c91d4eb/Instru\\_o\\_Normativa\\_16\\_23\\_05\\_2017.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/91e623e116984c1fb1dafa2c3c91d4eb/Instru_o_Normativa_16_23_05_2017.html)>. Acesso em: 11 de abril de 2022.

DISTRITO FEDERAL. Portaria nº 57, de 25 de abril de 2011. Disponível em: <

[http://www.tc.df.gov.br/sinj/Norma/69285/ses\\_prt\\_57\\_2011.html](http://www.tc.df.gov.br/sinj/Norma/69285/ses_prt_57_2011.html)>. Acesso em: 07 de janeiro de 2021.

DISTRITO FEDERAL. Portaria nº 514, de 16 de novembro de 2018. Disponível em: <  
[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/075b64fe392842daae14a8c7d79f119c/Portaria\\_514\\_16\\_11\\_2018.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/075b64fe392842daae14a8c7d79f119c/Portaria_514_16_11_2018.html)>.

## 12. Anexos

### Anexo I. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde

| LOTE 01  |     |      |                           |     |      |
|--|-----|------|---------------------------|-----|------|
| EQUIPAMENTO  | HAB | HRAN | UTENSÍLIO                 | HAB | HRAN |
| Aparelho telefônico                                | 1   | 3    | Abridor combinado         | 2   | 3    |
| Ar condicionado                                    | 2   | 3    | Açucareiro                | 6   | 0    |
| Armários diversos                                  | 2   | 25   | Assadeiras diversas       | 12  | 30   |
| Balança de precisão para lactário                  | 1   | 2    | Bandejas Plásticas        | 90  | 314  |
| Balança digital para cozinha                       | 1   | 3    | Caixa plástica isotérmica | 1   | 160  |
| Balança plataforma                                 | 1   | 1    | Caixas plásticas diversas | 10  | 4    |
| Balcão de inox térmico com cubas                   | 2   | 2    | Caldeirões diversos       | 0   | 1    |
| Balcão Frigorífico em inox 2 portas                | 0   | 1    | Canecas diversas          | 50  | 108  |
| Bancada em aço inox                                | 1   | 19   | Chapa                     | 1   | 0    |
| Banho maria  | 2   | 2    | Colher de café            | 20  | 50   |
| Batedeira  | 1   | 1    | Colher de chá             | 20  | 105  |
| Cadeira para refeitório                            | 40  | 144  | Colher de sobremesa       | 120 | 220  |
| Cafeteira  | 2   | 3    | Colher de sopa            | 120 | 225  |
| Caldeirão a vapor ou a gás                         | 0   | 2    | Colher para Arroz         | 8   | 10   |
| Carro caçamba                                      | 0   | 5    | Conchas diversas          | 5   | 12   |
| Carro esqueleto para estufa elétrica com 12 planos | 0   | 4    | Copos diversos            | 130 | 280  |
| Carro esqueleto para estufa elétrica com 15 planos | 0   | 5    | Descascador de legumes    | 2   | 0    |
| Carro gabinete fechado com porta de correr         | 0   | 2    | Escorredores diversos     | 3   | 2    |

| LOTE 01                                     |     |      |   |     |      |
|---|-----|------|---|-----|------|
| EQUIPAMENTO                                 | HAB | HRAN | UTENSÍLIO                                     | HAB | HRAN |
| Carro gabinete fechado sem porta de correr  | 0   | 1    | Escumadeiras diversas                         | 14  | 19   |
| Carro para distribuição                     | 4   | 30   | Espatulas diversas                            | 5   | 6    |
| Carro plataforma                            | 1   | 2    | Facas de mesa                                 | 120 | 385  |
| Container para acondicionamento de resíduos | 1   | 2    | Facas de sobremesa                            | 60  | 180  |
| Cortador de legumes cabrita                 | 2   | 2    | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 10  | 20   |
| Embalador de filme                          | 0   | 3    | Farinheira                                    | 2   | 1    |
| Enceradeira industrial                      | 0   | 1    | Garfos de mesa                                | 120 | 385  |
| Estrado de polietileno                      | 10  | 21   | Garfos de sobremesa                           | 60  | 170  |
| Estufa                                      | 2   | 8    | Garrafas térmicas diversas                    | 10  | 38   |
| Extrator de sucos                           | 1   | 2    | Jarras diversas                               | 10  | 46   |
| Fogão elétrico de mesa                      | 0   | 3    | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos         | 12  | 28   |
| Fogao industrial                            | 1   | 3    | Mamadeiras tamanhos diversos                  | 0   | 35   |
| Forno combinado                             | 1   | 1    | Panelas de Pressão tamanhos diversos          | 5   | 6    |
| Forno industrial                            | 4   | 1    | Panelas diversas                              | 25  | 70   |
| Freezer horizontal                          | 4   | 6    | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos    | 2   | 4    |
| Freezer vertical                            | 0   | 1    | Pegadores de Salada/Massa diversos            | 8   | 15   |
| Impressora                                  | 1   | 5    | Peneiras diversas                             | 5   | 6    |
| Lavadora de piso industrial                 | 1   | 0    | Pires diversos                                | 50  | 145  |
| Lava-louças                                 | 0   | 1    | Pratos de sobremesa                           | 120 | 195  |
| Liquidificador                              | 3   | 4    | Pratos fundos                                 | 90  | 115  |
| Mesa para refeitório                        | 9   | 39   | Pratos rasos                                  | 140 | 360  |
| Microcomputador                             | 1   | 3    | Rechaud completo                              | 2   | 15   |
| Microondas                                  | 2   | 0    | Saladeiras tamanhos diversos                  | 0   | 7    |

| LOTE 01                        |     |      |                                  |     |      |
|--------------------------------|-----|------|----------------------------------|-----|------|
| EQUIPAMENTO                    | HAB | HRAN | UTENSÍLIO                        | HAB | HRAN |
| Mixer vertical para o lactário | 1   | 0    | Saleiro                          | 9   | 0    |
| Moedor de Carnes               | 0   | 1    | Tabua altileno tamanhos diversos | 6   | 12   |
| Porta câmara Frigorífera       | 0   | 4    | Xícaras de café                  | 20  | 60   |
| Processador de alimentos       | 1   | 1    | Xícaras de chá                   | 90  | 136  |
| Refresqueira                   | 1   | 2    | ----                             |     | ---  |
| Refrigerador                   | 4   | 10   | ----                             | --- | ---  |

**Quadro 37 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 01**

| LOTE 02                                     |      |   |      |
|---|------|---|------|
| EQUIPAMENTO                                 | HRPL | UTENSÍLIOS                                    | HRPL |
| Aparelho telefônico                         | 4    | Açucareiro                                    | 6    |
| Ar condicionado                             | 5    | Assadeiras diversas                           | 30   |
| Armários diversos                           | 16   | Bandejas Plásticas                            | 500  |
| Balança de precisão para lactário           | 2    | Caixa plástica isotérmica                     | 4    |
| Balança digital para cozinha                | 2    | Caixas plásticas diversas                     | 100  |
| Balança plataforma                          | 1    | Caldeirões diversos                           | 10   |
| Balcão de inox térmico com cubas            | 2    | Canecas diversas                              | 200  |
| Bancada em aço inox                         | 6    | Chapa bifeteira                               | 1    |
| Banho maria                                 | 6    | Colher de café                                | 20   |
| Batedeira                                   | 1    | Colher de chá                                 | 20   |
| Cadeira de escritório                       | 4    | Colher de sobremesa                           | 500  |
| Cadeira para refeitório                     | 80   | Colher de sopa                                | 500  |
| Cafeteira                                   | 1    | Colher para Arroz                             | 10   |
| Carro caçamba                               | 2    | Conchas diversas                              | 15   |
| Carro para distribuição                     | 12   | Copos diversos                                | 500  |
| Carro plataforma                            | 4    | Escumadeiras diversas                         | 10   |
| Container para acondicionamento de resíduos | 2    | Espatulas diversas                            | 5    |
| Cortador de legumes cabrita                 | 1    | Facas de mesa                                 | 500  |
| Estantes com prateleiras                    | 15   | Facas de sobremesa                            | 500  |
| Estrado de polietileno                      | 20   | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 10   |
| Extrator de sucos                           | 1    | Garfos de mesa                                | 500  |
| Fatiador de frio                            | 1    | Garfos de sobremesa                           | 500  |
| Fogao industrial                            | 3    | Garrafas térmicas diversas                    | 20   |

| LOTE 02                        |      |  |      |
|--------------------------------|------|--|------|
| EQUIPAMENTO                    | HRPL | UTENSÍLIOS                                 | HRPL |
| Forno combinado                | 1    | Jarras diversas                            | 10   |
| Freezer horizontal             | 6    | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos      | 20   |
| Frigobar                       | 1    | Mamadeiras tamanhos diversos               | 20   |
| Impressora                     | 2    | Panelas de Pressão tamanhos diversos       | 4    |
| Lavadora de louças             | 1    | Panelas diversas                           | 50   |
| Liquidificador                 | 8    | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos | 2    |
| Mesa de escritório             | 2    | Pegadores de Salada/Massa diversos         | 10   |
| Mesa para refeitório           | 18   | Peneiras diversas                          | 6    |
| Microcomputador                | 3    | Pires diversos                             | 100  |
| Microondas                     | 1    | Potes para sobremesa                       | 200  |
| Mixer vertical para o lactário | 2    | Pratos de sobremesa                        | 500  |
| Processador de alimentos       | 1    | Pratos fundos                              | 200  |
| Refresqueira                   | 1    | Pratos rasos                               | 500  |
| Refrigerador                   | 5    | Tabua altileno tamanhos diversos           | 10   |
| ----                           | ---  | Xícaras de café                            | 50   |
| ----                           | ---  | Xícaras de chá                             | 50   |

**Quadro 38 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 02.**

| LOTE 03                           |     |                           |     |
|-----------------------------------|-----|---------------------------|-----|
| EQUIPAMENTO                       | HRS | UTENSÍLIOS                | HRS |
| Aparelho telefônico               | 2   | Abridor combinado         | 4   |
| Armários diversos                 | 20  | Açucareiro                | 22  |
| Balança de precisão para lactário | 2   | Assadeiras diversas       | 29  |
| Balança digital para cozinha      | 6   | Bandejas Plásticas        | 400 |
| Balança plataforma                | 1   | Caixa plástica isotérmica | 10  |
| Balcão de inox térmico com cubas  | 5   | Caixas plásticas diversas | 88  |
| Bancada em aço inox               | 28  | Caldeirões diversos       | 25  |
| Banho maria                       | 4   | Canecas diversas          | 15  |
| Batedeira                         | 2   | Colher de café            | 0   |
| Cadeira para refeitório           | 88  | Colher de chá             | 0   |
| Cafeteira                         | 2   | Colher de sobremesa       | 250 |

| LOTE 03  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| EQUIPAMENTO  | HRS | UTENSÍLIOS                                    | HRS |
| Caldeirão a vapor ou a gás                             | 2   | Colher de sopa                                | 400 |
| Carro caçamba  | 2   | Colher para Arroz                             | 25  |
| Carro para distribuição                                | 18  | Conchas diversas                              | 25  |
| Carro plataforma                                       | 3   | Copos diversos                                | 400 |
| Container para acondicionamento de resíduos            | 3   | Escorredores diversos                         | 15  |
| Cortador de legumes cabrita                            | 2   | Escumadeiras diversas                         | 15  |
| Estrado de polietileno                                 | 60  | Espatulas diversas                            | 10  |
| Estufa   | 7   | Facas de mesa                                 | 400 |
| Extrator de sucos                                      | 2   | Facas de sobremesa                            | 400 |
| Fogao industrial                                       | 5   | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 30  |
| Forno combinado  | 1   | Farinheira                                    | 2   |
| Forno industrial                                       | 2   | Garfos de mesa                                | 400 |
| Freezer horizontal                                     | 8   | Garfos de sobremesa                           | 400 |
| Frigobar   | 2   | Garrafas térmicas diversas                    | 40  |
| Impressora   | 3   | Jarras diversas                               | 30  |
| Lavadora de piso industrial                            | 2   | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos         | 40  |
| Liquidificador   | 10  | Mamadeiras tamanhos diversos                  | 35  |
| Mesa para refeitório                                   | 22  | Panelas de Pressão tamanhos diversos          | 6   |
| Microcomputador  | 4   | Panelas diversas                              | 100 |
| Microondas   | 2   | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos    | 8   |
| Mixer vertical para o lactário                         | 4   | Pegadores de Salada/Massa diversos            | 16  |
| Processador de alimentos                               | 3   | Peneiras diversas                             | 12  |
| Refresqueira   | 6   | Pires diversos                                | 120 |
| Refrigerador   | 10  | Pratos de sobremesa                           | 400 |
| Termômetro a laser digital                             | 2   | Pratos fundos                                 | 100 |
| Termômetro de parede de temperatura e umidade digital: | 7   | Pratos rasos                                  | 400 |
| Termômetro espeto                                      | 8   | Saladeiras tamanhos diversos                  | 400 |
| Termômetro para refrigerador/congelador digital        | 15  | Saleiro                                       | 3   |

| LOTE 03     |     |                                     |     |
|-------------|-----|-------------------------------------|-----|
| EQUIPAMENTO | HRS | UTENSÍLIOS                          | HRS |
| ----        | --- | Tabua altileno<br>tamanhos diversos | 15  |
| ----        | --- | Xícaras de chá                      | 120 |

**Quadro 39 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 03**

| LOTE 04                                     |     |      |   |     |      |
|---|-----|------|---|-----|------|
| EQUIPAMENTO                                 | ISM | HRGU | UTENSÍLIOS                                    | ISM | HRGU |
| Aparelho telefônico                         | 1   | 1    | Abridor combinado                             | 1   | 2    |
| Ar condicionado                             | 0   | 1    | Açucareiro                                    | 0   | 0    |
| Armários diversos                           | 5   | 5    | Assadeiras diversas                           | 10  | 5    |
| Balança de precisão para lactário           | 0   | 1    | Bandeja de inox                               | 0   | 13   |
| Balança digital para cozinha                | 3   | 1    | Bandejas Plásticas                            | 90  | 84   |
| Balança plataforma                          | 1   | 0    | Caixa plástica isotérmica                     | 6   | 13   |
| Balcão de inox térmico com cubas            | 1   | 0    | Caixas plásticas diversas                     | 20  | 12   |
| Bancada em aço inox                         | 5   | 0    | Caldeirões diversos                           | 6   | 1    |
| Banho maria                                 | 1   | 10   | Canecas diversas                              | 6   | 44   |
| Batedeira                                   | 1   | 0    | Colher de café                                | 10  | 20   |
| Cadeira para refeitório                     | 85  | 21   | Colher de chá                                 | 10  | 0    |
| Cafeteira                                   | 1   | 1    | Colher de sobremesa                           | 60  | 20   |
| Carro para distribuição                     | 0   | 7    | Colher de sopa                                | 60  | 40   |
| Carro plataforma                            | 1   | 2    | Colher para Arroz                             | 8   | 2    |
| Container para acondicionamento de resíduos | 4   | 1    | Conchas diversas                              | 10  | 4    |
| Cortador de resinite                        | 0   | 1    | Copos diversos                                | 60  | 25   |
| Cortador de legumes cabrita                 | 2   | 0    | Escorredores diversos                         | 4   | 1    |
| Escadas diversas                            | 0   | 4    | Escumadeiras diversas                         | 10  | 0    |
| Estrado de polietileno                      | 6   | 4    | Espatulas diversas                            | 4   | 1    |
| Estufa                                      | 1   | 1    | Facas de mesa                                 | 60  | 60   |
| Extrator de sucos                           | 2   | 2    | Facas de sobremesa                            | 60  | 20   |
| Fogao industrial                            | 2   | 1    | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 12  | 6    |



| LOTE 04                        |     |      |  |     |      |
|--------------------------------|-----|------|--|-----|------|
| EQUIPAMENTO                    | ISM | HRGU | UTENSÍLIOS                                 | ISM | HRGU |
| Forno combinado                | 1   | 0    | Farinheira                                 | 2   | 0    |
| Forno industrial               | 1   | 1    | Garfos de mesa                             | 60  | 60   |
| Freezer horizontal             | 6   | 3    | Garfos de sobremesa                        | 60  | 20   |
| Frigobar                       | 0   | 1    | Garrafas térmicas diversas                 | 12  | 21   |
| Impressora                     | 1   | 1    | Jarras diversas                            | 1   | 4    |
| Lavadora de piso industrial    | 1   | 1    | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos      | 12  | 11   |
| Liquidificador                 | 5   | 3    | Mamadeiras tamanhos diversos               | 0   | 19   |
| Mesa para refeitório           | 30  | 7    | Panelas de Pressão tamanhos diversos       | 2   | 0    |
| Microcomputador                | 1   | 1    | Panelas diversas                           | 30  | 11   |
| Microondas                     | 1   | 1    | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos | 4   | 12   |
| Mixer vertical para o lactário | 0   | 1    | Pegadores de Salada/Massa diversos         | 12  | 3    |
| Processador de alimentos       | 1   | 0    | Peneiras diversas                          | 5   | 3    |
| Refresqueira                   | 2   | 1    | Pires diversos                             | 20  | 18   |
| Refrigerador                   | 1   | 2    | Pratos de sobremesa                        | 60  | 51   |
| Ventilador de parede           | 0   | 2    | Pratos fundos                              | 60  | 55   |
| ----                           | --- | ---  | Pratos rasos                               | 60  | 40   |
| ----                           | --- | ---  | Rechaud completo                           | 8   | 8    |
| ----                           | --- | ---  | Saladeiras tamanhos diversos               | 2   | 5    |
| ----                           | --- | ---  | Saleiro                                    | 4   | 6    |
| ----                           | --- | ---  | Tabua altileno tamanhos diversos           | 15  | 5    |
| ----                           | --- | ---  | Xícaras de café                            | 10  | 4    |
| ----                           | --- | ---  | Xícaras de chá                             | 10  | 20   |

**Quadro 40 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 04**

| LOTE 05             |      |     |                   |      |     |
|---------------------|------|-----|-------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO         | CPSS | HRL | UTENSÍLIOS        | CPSS | HRL |
| Aparelho telefônico | 2    | 4   | Abridor combinado | 1    | 10  |

| LOTE 05                                     |      |     |                              |      |     |
|---|------|-----|------------------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO                                 | CPSS | HRL | UTENSÍLIOS                   | CPSS | HRL |
| Armários diversos                           | 2    | 6   | Açucareiro                   | 3    | 30  |
| Balança de precisão para lactário           | 0    | 3   | Assadeiras diversas          | 10   | 50  |
| Balança digital para cozinha                | 1    | 4   | Bandejas Plásticas           | 23   | 200 |
| Balança plataforma                          | 1    | 1   | Caixa plástica isotérmica    | 1    | 6   |
| Balcão de inox térmico com cubas            | 1    | 1   | Caixas plásticas diversas    | 20   | 80  |
| Bancada em aço inox                         | 2    | 18  | Caldeirões diversos          | 1    | 20  |
| Banho maria                                 | 0    | 4   | Canecas diversas             | 3    | 140 |
| Batedeira                                   | 1    | 2   | Colher de café               | 10   | 120 |
| Cadeira para refeitório                     | 16   | 84  | Colher de sobremesa          | 30   | 120 |
| Cafeteira                                   | 0    | 2   | Colher de sopa               | 30   | 120 |
| Carro caçamba                               | 0    | 1   | Colher para Arroz            | 5    | 12  |
| Carro para distribuição                     | 1    | 6   | Conchas diversas             | 4    | 60  |
| Carro plataforma                            | 1    | 12  | Copos diversos               | 30   | 120 |
| Container para acondicionamento de resíduos | 1    | 3   | Escorredores diversos        | 2    | 6   |
| Cortador de legumes cabrita                 | 1    | 4   | Escumadeiras diversas        | 6    | 20  |
| Estrado de polietileno                      | 1    | 28  | Espatulas diversas           | 3    | 24  |
| Estufa                                      | 0    | 1   | Facas de mesa                | 30   | 150 |
| Extrator de sucos                           | 1    | 2   | Facas de sobremesa           | 30   | 150 |
| Fogão industrial                            | 1    | 6   | Facas para cortes de carnes, | 5    | 60  |

| LOTE 05                     |      |     |  |      |     |
|-----------------------------|------|-----|--|------|-----|
| EQUIPAMENTO                 | CPSS | HRL | UTENSÍLIOS                                 | CPSS | HRL |
|                             |      |     | legumes e frutas                           |      |     |
| Forno combinado             | 0    | 1   | Farinheira                                 | 1    | 10  |
| Forno industrial            | 1    | 2   | Garfos de mesa                             | 30   | 150 |
| Freezer Vertical            | 2    | 4   | Garfos de sobremesa                        | 30   | 150 |
| Impressora                  | 1    | 2   | Garrafas térmicas diversas                 | 3    | 35  |
| Lavadora de piso industrial | 0    | 2   | Jarras diversas                            | 5    | 20  |
| Liquidificador              | 2    | 10  | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos      | 6    | 20  |
| Mesa para refeitório        | 4    | 21  | Mamadeiras tamanhos diversos               | 0    | 120 |
| Microcomputador             | 1    | 5   | Panelas de Pressão tamanhos diversos       | 3    | 6   |
| Microondas                  | 0    | 4   | Panelas diversas                           | 10   | 40  |
| Pass through quente/frio    | 1    | 0   | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos | 0    | 8   |
| Processador de alimentos    | 0    | 1   | Pegadores de Salada/Massa diversos         | 6    | 14  |
| Refresqueira                | 0    | 4   | Peneiras diversas                          | 4    | 30  |
| Refrigerador                | 2    | 8   | Pires diversos                             | 10   | 50  |
| ----                        | ---  | --- | Pratos de sobremesa                        | 30   | 200 |
| ----                        | ---  | --- | Pratos fundos                              | 15   | 200 |
| ----                        | ---  | --- | Pratos rasos                               | 30   | 200 |
| ----                        | ---  | --- | Rechaud completo                           | 6    | 0   |

| LOTE 05     |      |     |   |      |     |
|-------------|------|-----|---|------|-----|
| EQUIPAMENTO | CPSS | HRL | UTENSÍLIOS                                | CPSS | HRL |
| ----        | ---  | --- | Saladeiras<br>tamanhos<br>diversos        | 11   | 250 |
| ----        | ---  | --- | Saleiro                                   | 1    | 0   |
| ----        | ---  | --- | Tabua<br>altileno<br>tamanhos<br>diversos | 4    | 20  |
| ----        | ---  | --- | Xícaras de<br>café                        | 0    | 50  |
| ----        | ---  | --- | Xícaras de<br>chá                         | 10   | 50  |

**Quadro 41 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 05**

| LOTE 06                              |      |     |                              |      |     |
|--------------------------------------|------|-----|------------------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO                          | HSVP | HRT | UTENSÍLIOS                   | HSVP | HRT |
| Aparelho telefônico                  | 0    | 8   | Abridor<br>combinado         | 0    | 18  |
| Armários diversos                    | 3    | 16  | Açucareiro                   | 2    | 30  |
| Balança de precisão para<br>lactário | 1    | 2   | Assadeiras<br>diversas       | 7    | 50  |
| Balança digital para<br>cozinha      | 1    | 6   | Bandejas Plásticas           | 184  | 425 |
| Balança plataforma                   | 1    | 1   | Caixa plástica<br>isotérmica | 0    | 80  |
| Balcão de inox térmico<br>com cubas  | 0    | 2   | Caixas plásticas<br>diversas | 13   | 200 |
| Bancada em aço inox                  | 0    | 22  | Caldeirões<br>diversos       | 5    | 20  |
| Banho maria                          | 0    | 4   | Canecas diversas             | 3    | 300 |
| Batedeira                            | 1    | 1   | Colher de café               | 0    | 300 |
| Cadeira para refeitório              | 95   | 200 | Colher de chá                | 0    | 290 |
| Cafeteira                            | 1    | 3   | Colher de<br>sobremesa       | 0    | 650 |
| Caldeirão a vapor ou a<br>gás        | 0    | 4   | Colher de sopa               | 75   | 810 |
| Carro caçamba                        | 1    | 2   | Colher para Arroz            | 5    | 20  |
| Carro para distribuição              | 4    | 16  | Conchas diversas             | 5    | 80  |
| Carro plataforma                     | 4    | 0   | Copos diversos               | 40   | 800 |

| LOTE 06                                     |      |     |   |      |     |
|---|------|-----|---|------|-----|
| EQUIPAMENTO                                 | HSVP | HRT | UTENSÍLIOS                                    | HSVP | HRT |
| Container para acondicionamento de resíduos | 1    | 6   | Escorredores diversos                         | 2    | 6   |
| Cortador de legumes cabrita                 | 0    | 1   | Escumadeiras diversas                         | 0    | 80  |
| Estrado de polietileno                      | 2    | 20  | Espatulas diversas                            | 1    | 30  |
| Estufa                                      | 2    | 4   | Facas de mesa                                 | 60   | 810 |
| Extrator de sucos                           | 2    | 2   | Facas de sobremesa                            | 0    | 810 |
| Filtro                                      | 2    | 0   | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 4    | 50  |
| Fogao industrial                            | 1    | 4   | Farinheira                                    | 1    | 4   |
| Forno combinado                             | 1    | 2   | Garfos de mesa                                | 56   | 810 |
| Forno industrial                            | 0    | 5   | Garfos de sobremesa                           | 0    | 810 |
| Freezer horizontal                          | 2    | 8   | Garrafas térmicas diversas                    | 4    | 100 |
| Frigobar                                    | 0    | 1   | Jarras diversas                               | 4    | 100 |
| Geladeira                                   | 2    | 0   | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos         | 12   | 80  |
| Geladeira Inox                              | 1    | 0   | Mamadeiras tamanhos diversos                  | 0    | 15  |
| Impressora                                  | 1    | 5   | Panelas de Pressão tamanhos diversos          | 0    | 15  |
| Lavadora de piso industrial                 | 0    | 1   | Panelas diversas                              | 1    | 74  |
| Liquidificador                              | 2    | 20  | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos    | 1    | 16  |
| Mesa para refeitório                        | 26   | 50  | Pegadores de Salada/Massa diversos            | 12   | 30  |
| Microcomputador                             | 1    | 4   | Peneiras diversas                             | 4    | 10  |
| Microondas                                  | 0    | 4   | Pires diversos                                | 29   | 650 |
| Prateleira                                  | 5    | 0   | Pratos de sobremesa                           | 34   | 650 |
| Processador de alimentos                    | 0    | 1   | Pratos fundos                                 | 0    | 750 |
| Refresqueira                                | 1    | 3   | Pratos rasos                                  | 128  | 650 |

| LOTE 06      |      |     |                                     |      |     |
|--------------|------|-----|-------------------------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO  | HSVP | HRT | UTENSÍLIOS                          | HSVP | HRT |
| Refrigerador | 4    | 12  | Rechaud completo                    | 6    | 40  |
| Ventilador   | 1    | 0   | Saladeiras<br>tamanhos diversos     | 1    | 600 |
| ----         | ---  | --- | Saleiro                             | 0    | 4   |
| ----         | ---  | --- | Sopeira                             | 27   | 0   |
| ----         | ---  | --- | Tabua altileno<br>tamanhos diversos | 3    | 20  |
| ----         | ---  | --- | Xícaras de café                     | 7    | 150 |
| ----         | ---  | --- | Xícaras de chá                      | 0    | 650 |

**Quadro 42 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 06.**

| 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    |
| Fogao industrial                            | 3     | Conchas diversas          | 24    |
| Forno combinado                             | 1     | Copos diversos            | 340   |

| LOTE 07                        |       |   |       |
|--------------------------------|-------|---|-------|
| EQUIPAMENTO                    | HRSAM | UTENSÍLIOS                                    | HRSAM |
| Forno industrial               | 3     | Cortador de frios                             | 1     |
| Freezer horizontal             | 4     | Cremera 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     | Espatulas 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   |

| LOTE 07     |       |                                  |       |
|-------------|-------|----------------------------------|-------|
| EQUIPAMENTO | HRSAM | UTENSÍLIOS                       | HRSAM |
| ----        | ---   | Pratos de sobremesa              | 224   |
| ----        | ---   | Pratos fundos                    | 200   |
| ----        | ---   | Pratos rasos                     | 200   |
| ----        | ---   | Rechaud completo                 | 2     |
| ----        | ---   | Saladeiras tamanhos diversos     | 10    |
| ----        | ---   | Tabua altileno tamanhos diversos | 12    |
| ----        | ---   | Xicaras de café                  | 30    |
| ----        | ---   | Xicaras de chá                   | 50    |

**Quadro 43 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 07**

| LOTE 08                                     |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| EQUIPAMENTO                                 | HRG | UTENSÍLIOS                                    | HRG |
| Aparelho telefônico                         | 3   | Abridor combinado                             | 4   |
| Armários diversos                           | 10  | Açucareiro                                    | 21  |
| Balança de precisão para lactário           | 1   | Assadeiras diversas                           | 38  |
| Balança digital para cozinha                | 3   | Bandejas Plásticas                            | 250 |
| Balança plataforma                          | 1   | Caixa plástica isotérmica                     | 10  |
| Balcão de inox térmico com cubas            | 1   | Caixas plásticas diversas                     | 150 |
| Bancada em aço inox                         | 5   | Caldeirões diversos                           | 5   |
| Banho maria                                 | 2   | Canecas diversas                              | 320 |
| Batedeira                                   | 1   | Colher de café                                | 65  |
| Cadeira para refeitório                     | 84  | Colher de chá                                 | 144 |
| Cafeteira                                   | 1   | Colher de sobremesa                           | 480 |
| Caldeirão a vapor ou a gás                  | 3   | Colher de sopa                                | 480 |
| Carro caçamba                               | 3   | Colher para Arroz                             | 12  |
| Carro para distribuição                     | 16  | Conchas diversas                              | 25  |
| Carro plataforma                            | 3   | Copos diversos                                | 640 |
| Chapa industrial à gás                      | 1   | Escorredores diversos                         | 5   |
| Coifa                                       | 6   | Escumadeiras diversas                         | 16  |
| Container para acondicionamento de resíduos | 5   | Espatulas diversas                            | 8   |
| Cortador de legumes cabrita                 | 1   | Facas de mesa                                 | 480 |
| Descascador Industrial                      | 1   | Facas de sobremesa                            | 450 |
| Estrado de polietileno                      | 28  | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 15  |
| Extrator de sucos                           | 2   | Farinheira                                    | 2   |
| Fatiador Industrial                         | 1   | Garfos de mesa                                | 480 |



| LOTE 08                        |     |  |     |
|--------------------------------|-----|--|-----|
| EQUIPAMENTO                    | HRG | UTENSÍLIOS                                 | HRG |
| Fogão Elétrico 2 bocas         | 6   | Garfos de sobremesa                        | 450 |
| Fogao industrial               | 5   | Garrafas térmicas diversas                 | 30  |
| Forno combinado                | 2   | Jarras diversas                            | 30  |
| Forno industrial               | 2   | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos      | 30  |
| Freezer horizontal             | 5   | Mamadeiras tamanhos diversos               | 45  |
| Frigobar                       | 1   | Panelas de Pressão tamanhos diversos       | 4   |
| Impressora                     | 3   | Panelas diversas                           | 20  |
| Lavadora de piso industrial    | 1   | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos | 6   |
| Liquidificador                 | 8   | Pegadores de Salada/Massa diversos         | 18  |
| Mesa para refeitório           | 21  | Peneiras diversas                          | 10  |
| Microcomputador                | 4   | Pires diversos                             | 60  |
| Microondas                     | 1   | Pratos de sobremesa                        | 550 |
| Mixer vertical para o lactário | 2   | Pratos fundos                              | 250 |
| Moedor de carne industrial     | 1   | Pratos rasos                               | 640 |
| Processador de alimentos       | 1   | Rechaud completo                           | 16  |
| Refresqueira                   | 2   | Saladeiras tamanhos diversos               | 10  |
| Refrigerador                   | 9   | Tabua altileno tamanhos diversos           | 12  |
| ----                           | --- | Xicaras de café                            | 52  |
| ----                           | --- | Xicaras de chá                             | 60  |

**Quadro 44 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 08**

| LOTE 09                           |      |     |                           |      |     |
|-----------------------------------|------|-----|---------------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO                       | HRBZ | HRC | UTENSÍLIOS                | HRBZ | HRC |
| Aparelho telefônico               | 2    | 6   | Abridor combinado         | 0    | 5   |
| Armários diversos                 | 5    | 6   | Açucareiro                | 0    | 5   |
| Balança de precisão para lactário | 2    | 1   | Assadeiras diversas       | 50   | 29  |
| Balança digital para cozinha      | 2    | 4   | Bandejas Plásticas        | 250  | 423 |
| Balança plataforma                | 1    | 1   | Caixa plástica isotérmica | 4    | 4   |
| Balcão de inox térmico com cubas  | 1    | 4   | Caixas plásticas diversas | 40   | 9   |

| LOTE 09                                     |      |     |   |      |     |
|---|------|-----|---|------|-----|
| EQUIPAMENTO                                 | HRBZ | HRC | UTENSÍLIOS                                    | HRBZ | HRC |
| Bancada em aço inox                         | 7    | 9   | Caldeirões diversos                           | 9    | 2   |
| Banho maria                                 | 3    | 2   | Canecas diversas                              | 0    | 190 |
| Batedeira                                   | 2    | 1   | Colher de café                                | 24   | 1   |
| Cadeira para refeitório                     | 40   | 104 | Colher de chá                                 | 0    | 65  |
| Cafeteira                                   | 2    | 2   | Colher de sobremesa                           | 150  | 248 |
| Caldeirão a vapor ou a gás                  | 0    | 2   | Colher de sopa                                | 150  | 227 |
| Carro caçamba                               | 0    | 1   | Colher para Arroz                             | 11   | 23  |
| Carro para distribuição                     | 8    | 18  | Conchas diversas                              | 11   | 7   |
| Carro plataforma                            | 1    | 1   | Copos diversos                                | 134  | 460 |
| Container para acondicionamento de resíduos | 1    | 5   | Escorredores diversos                         | 2    | 0   |
| Cortador de legumes cabrita                 | 1    | 1   | Escumadeiras diversas                         | 6    | 30  |
| Estrado de polietileno                      | 3    | 7   | Espatulas diversas                            | 2    | 6   |
| Estufa                                      | 1    | 4   | Facas de mesa                                 | 180  | 398 |
| Extrator de sucos                           | 1    | 1   | Facas de sobremesa                            | 180  | 389 |
| Fogao industrial                            | 3    | 6   | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 15   | 23  |
| Forno combinado                             | 1    | 2   | Farinheira                                    | 1    | 0   |
| Forno industrial                            | 2    | 3   | Garfos de mesa                                | 180  | 425 |
| Freezer horizontal                          | 10   | 10  | Garfos de sobremesa                           | 180  | 432 |
| Frigobar                                    | 0    | 2   | Garrafas térmicas diversas                    | 22   | 39  |
| Impressora                                  | 1    | 5   | Jarras diversas                               | 8    | 50  |
| Lavadora de piso industrial                 | 1    | 1   | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos         | 51   | 40  |
| Liquidificador                              | 4    | 5   | Mamadeiras tamanhos diversos                  | 20   | 20  |
| Mesa para refeitório                        | 10   | 27  | Panelas de Pressão tamanhos diversos          | 0    | 2   |
| Microcomputador                             | 3    | 5   | Panelas diversas                              | 30   | 51  |
| Microondas                                  | 1    | 5   | Pás tipo remo de altileno tamanho diversos    | 1    | 3   |
| Mixer vertical para o lactário              | 2    | 0   | Pegadores de Salada/Massa diversos            | 12   | 21  |
| Processador de alimentos                    | 2    | 1   | Peneiras diversas                             | 8    | 7   |

| LOTE 09      |      |     |                                  |      |     |
|--------------|------|-----|----------------------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO  | HRBZ | HRC | UTENSÍLIOS                       | HRBZ | HRC |
| Refresqueira | 2    | 2   | Pires diversos                   | 86   | 215 |
| Refrigerador | 6    | 6   | Pratos de sobremesa              | 240  | 546 |
| ----         | ---  | --- | Pratos fundos                    | 100  | 104 |
| ----         | ---  | --- | Pratos rasos                     | 250  | 416 |
| ----         | ---  | --- | Rechaud completo                 | 12   | 20  |
| ----         | ---  | --- | Saladeiras tamanhos diversos     | 6    | 225 |
| ----         | ---  | --- | Saleiro                          | 0    | 5   |
| ----         | ---  | --- | Tabua altileno tamanhos diversos | 8    | 16  |
| ----         | ---  | --- | Xicaras de café                  | 25   | 67  |
| ----         | ---  | --- | Xicaras de chá                   | 60   | 121 |

**Quadro 45 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 09**

| LOTE 10                                     |      |                           |      |
|---|------|---------------------------|------|
| EQUIPAMENTO                                 | HMIB | UTENSÍLIOS                | HMIB |
| Aparelho telefônico                         | 1    | Açucareiro                | 23   |
| Armários diversos                           | 4    | Assadeiras diversas       | 45   |
| Balança de precisão para lactário           | 1    | Bandejas Plásticas        | 200  |
| Balança digital para cozinha                | 6    | Caixa plástica isotérmica | 7    |
| Balança plataforma                          | 1    | Caixas plásticas diversas | 50   |
| Balcão de inox térmico com cubas            | 1    | Caldeirões diversos       | 1    |
| Bancada em aço inox                         | 1    | Canecas diversas          | 4    |
| Banho maria                                 | 4    | Chapa                     | 1    |
| Batedeira                                   | 1    | Colher de café            | 200  |
| Cadeira para refeitório                     | 103  | Colher de chá             | 200  |
| Cafeteira                                   | 1    | Colher de sobremesa       | 200  |
| Caldeirão a vapor ou a gás                  | 1    | Colher de sopa            | 200  |
| Carro caçamba                               | 1    | Colher para Arroz         | 7    |
| Carro para distribuição                     | 19   | Conchas diversas          | 15   |
| Carro plataforma                            | 3    | Copos diversos            | 300  |
| Container para acondicionamento de resíduos | 5    | Cortador de frios         | 1    |
| Cortador de legumes cabrita                 | 1    | Descascador de legumes    | 1    |
| Estrado de polietileno                      | 6    | Escorredores diversos     | 4    |
| Estufa                                      | 5    | Escumadeiras diversas     | 6    |
| Extrator de sucos                           | 2    | Espatulas diversas        | 3    |
| Fogao industrial                            | 4    | Facas de mesa             | 200  |

| LOTE 10                        |      |   |      |
|--------------------------------|------|---|------|
| EQUIPAMENTO                    | HMIB | UTENSÍLIOS                                    | HMIB |
| Forno combinado                | 1    | Facas de sobremesa                            | 200  |
| Forno industrial               | 1    | Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 10   |
| Freezer horizontal             | 3    | Garfos de mesa                                | 200  |
| Impressora                     | 1    | Garfos de sobremesa                           | 200  |
| Lavadora de piso industrial    | 1    | Garrafas térmicas diversas                    | 12   |
| Liquidificador                 | 5    | Jarras diversas                               | 10   |
| Mesa para refeitório           | 23   | Lixeiras com Pedal - tamanho diversos         | 12   |
| Microcomputador                | 4    | Mamadeiras tamanhos diversos                  | 250  |
| Mixer vertical para o lactário | 1    | Panelas de Pressão tamanhos diversos          | 4    |
| Processador de alimentos       | 1    | Panelas diversas                              | 25   |
| Refresqueira                   | 1    | Pás tipo remo de atileno tamanho diversos     | 2    |
| Refrigerador                   | 6    | Pegadores de Salada/Massa diversos            | 10   |
| ----                           | ---  | Peneiras diversas                             | 6    |
| ----                           | ---  | Pires diversos                                | 50   |
| ----                           | ---  | Pratos de sobremesa                           | 200  |
| ----                           | ---  | Pratos fundos                                 | 100  |
| ----                           | ---  | Pratos rasos                                  | 400  |
| ----                           | ---  | Rechaud completo                              | 1    |
| ----                           | ---  | Saladeiras tamanhos diversos                  | 4    |
| ----                           | ---  | Tabua atileno tamanhos diversos               | 6    |
| ----                           | ---  | Xicaras de café                               | 50   |
| ----                           | ---  | Xicaras de chá                                | 50   |

**Quadro 46 - Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos nas Unidades de Saúde do LOTE 10**

## Anexo II. Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde

| LOTE 01                 |     |      |
|-------------------------|-----|------|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO   | HAB | HRAN |
| Aparelho telefônico     | 1   | 11   |
| Armários diversos       | 1   | 0    |
| Bancada em aço inox     | 0   | 19   |
| Banho maria             | 0   | 6    |
| Cadeira                 | 1   | 0    |
| Carro para distribuição | 3   | 0    |
| Coifa                   | 1   | 6    |
| Estantes diversas       | 6   | 2    |
| Mesas diversas          | 1   | 7    |
| Refrigerador            | 0   | 2    |

**Quadro 47 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 01**

| LOTE 02                         |      |
|---------------------------------|------|
| EQUIPAMENTO                     | HRPL |
| Autoclave                       | 1    |
| Bancada em aço inox             | 5    |
| Bancada em aço inox com cubas   | 11   |
| Bancada em Fórmica              | 1    |
| Coifa                           | 1    |
| Estantes diversas               | 1    |
| Estrutura para tela das janelas | 4    |
| Guichê de devolução em inox     | 1    |
| Lavatório em cerâmica           | 3    |
| Mesas diversas                  | 2    |
| Microcomputador                 | 1    |
| Tanque em inox                  | 1    |

**Quadro 48 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 02.**

| LOTE 03                    |     |
|----------------------------|-----|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO      | HRS |
| Aparelho telefônico        | 1   |
| Armários diversos          | 5   |
| Bancada em aço inox        | 1   |
| Banho maria                | 1   |
| Batedeira                  | 1   |
| Cadeira                    | 5   |
| Caldeirão a vapor ou a gás | 2   |
| Câmara fria                | 4   |
| Coifa                      | 3   |
| Mesas diversas             | 2   |
| Microcomputador            | 1   |
| Refrigerador               | 2   |

**Quadro 49 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 03**

| LOTE 04                          |     |      |
|----------------------------------|-----|------|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO            | ISM | HRGU |
| Aparelho telefônico              | 0   | 1    |
| Ar condicionado                  | 0   | 1    |
| Armários diversos                | 3   | 10   |
| Balança plataforma               | 1   | 0    |
| Balcão de inox térmico com cubas | 2   | 0    |
| Bancada em aço inox              | 7   | 10   |
| Banho maria                      | 1   | 0    |
| Cadeira                          | 0   | 3    |
| Câmara fria                      | 2   | 0    |
| Carro para distribuição          | 1   | 0    |
| Carro plataforma                 | 1   | 0    |
| Coifa                            | 2   | 0    |
| Cubas Inox                       | 3   | 0    |
| Descascador de legumes           | 1   | 0    |
| Estantes diversas                | 7   | 3    |
| Extrator de sucos                | 1   | 0    |
| Fogão industrial                 | 1   | 0    |
| Lavatório em cerâmica            | 0   | 1    |
| Mesa para refeitório             | 3   | 1    |
| Mesas diversas                   | 6   | 3    |
| Refrigerador                     | 1   | 0    |

**Quadro 50 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 04.**

| LOTE 05               |      |     |
|-----------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO | CPSS | HRL |
| Aparelho telefônico   | 1    | 1   |
| Bancada em aço inox   | 2    | 0   |
| Coifa                 | 1    | 0   |
| Cubas Inox (Pias)     | 3    | 0   |
| Mesas diversas        | 1    | 2   |
| Microcomputador       | 1    | 1   |

**Quadro 51 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 05.**

| LOTE 06                           |      |     |
|-----------------------------------|------|-----|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO             | HSVP | HRT |
| Armários diversos                 | 4    | 7   |
| Balança de precisão para lactário | 0    | 1   |
| Bancada em aço inox               | 5    | 42  |
| Bancada em Fôrmica                | 0    | 0   |
| Banho maria                       | 1    | 1   |
| Cadeira                           | 0    | 9   |
| Cafeteira                         | 0    | 1   |
| Câmara fria                       | 0    | 2   |
| Carro de apoio                    | 1    | 0   |
| Lavatório em cerâmica             | 2    | 0   |
| Mesa para refeitório              | 9    | 10  |
| Mesas diversas                    | 0    | 6   |
| Microcomputador                   | 1    | 0   |
| Prateleira                        | 3    | 0   |
| Refrigerador                      | 1    | 0   |
| Máquina de lavar Louças           | 0    | 1   |

**Quadro 52 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 06.**

| 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     |

| LOTE 07               |       |
|-----------------------|-------|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO | HRSAM |
| Mesa para refeitório  | 5     |
| Microcomputador       | 2     |
| Refrigerador          | 3     |

**Quadro 53 - 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 08                          |     |
|----------------------------------|-----|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO            | HRG |
| Balança digital para cozinha     | 1   |
| Balcão de inox térmico com cubas | 2   |
| Bancada em aço inox              | 15  |
| Cafeteira                        | 1   |
| Caldeirão a vapor ou a gás       | 1   |
| Caldeirões diversos              | 0   |
| Câmara fria                      | 3   |
| Frigideira Elétrica Industrial   | 1   |

**Quadro 54 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 08.**

| LOTE 09                                     |      |     |
|---|------|-----|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO                       | HRBZ | HRC |
| Ar condicionado                             | 0    | 1   |
| Armários diversos                           | 3    | 3   |
| Bancada em aço inox                         | 1    | 2   |
| Cadeira                                     | 0    | 5   |
| Coifa                                       | 3    | 0   |
| Container para acondicionamento de resíduos | 0    | 5   |
| Dispenser sabão                             | 0    | 4   |
| Mesas diversas                              | 0    | 4   |
| Microcomputador                             | 1    | 0   |
| Porta papel                                 | 0    | 3   |

**Quadro 55 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 09.**

| LOTE 10                          |      |
|----------------------------------|------|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO            | HMIB |
| Aparelho telefônico              | 1    |
| Armários diversos                | 13   |
| Autoclave                        | 1    |
| Balcão de inox térmico com cubas | 4    |



| LOTE 10                 |      |
|-------------------------|------|
| EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO   | HMIB |
| Bancada em aço inox     | 34   |
| Bancada em Fórmica      | 1    |
| Banho maria             | 2    |
| Câmara fria             | 3    |
| Carro de apoio          | 3    |
| Carro para distribuição | 7    |
| Dispenser sabão         | 0    |
| Estantes diversas       | 13   |
| Evaporador              | 2    |
| Exaustor                | 10   |
| Mesa para refeitório    | 0    |
| Mesas diversas          | 7    |
| Moedor de carne         | 1    |
| Prateleira              | 14   |
| Refrigerador            | 2    |
| Tanque                  | 1    |

**Quadro 56 - Relação de equipamentos e utensílios pertencentes à carga patrimonial da SES/DF em boas condições de uso nas Unidades de Saúde do LOTE 10.**

## Anexo III. Modelo de Avaliação dos Serviços

A seguir apresenta-se um modelo de avaliação do serviço de Alimentação Hospitalar e Alimentação de Empregados (servidores e residentes). Ele foi retirado da BEC/SP e apresenta uma metodologia voltada em pontuar em “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim” diversos critérios da prestação do serviço agrupados em 4 grupos (Desenvolvimento Profissional, Desempenho das atividades, Gerenciamento e Manutenção). Essa avaliação gera uma nota final a respeito do desempenho da Contratada que impacta diretamente a fatura para fins de pagamento, pois aplica-se um percentual de liberação de acordo com a avaliação obtida.

### Modelo da BEC/SP: Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar<sup>16</sup>

Este documento é parte integrante do Edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da licitação.

#### 1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Alimentação Hospitalar e Alimentação de Empregados (servidores e residentes).

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

---

<sup>16</sup> Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Volume 08 – Data-base: Junho/2020 – Versão 06: Novembro/2021 – CadTerc/SP.

## **2. OBJETIVO**

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Alimentação Hospitalar e Alimentação de Empregados (servidores e residentes).

## **3. REGRAS GERAIS**

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Alimentação Hospitalar e Alimentação de Empregados (servidores e residentes), se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

## **4. CRITÉRIOS**

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços” devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

### **4.1. Condições Complementares**

4.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

4.1.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

## 5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

### 5.1. Desempenho Profissional

| Itens                                       | Percentual de Ponderação |
|---|--------------------------|
| Cumprimento das atividades                  | 40%                      |
| Qualificação/atendimento ao público/postura | 30%                      |
| Uniformes e identificação                   | 30%                      |
| <b>Total</b>                                | <b>100%</b>              |

### 5.2. Desempenho das Atividades

| Itens   | Percentual de Ponderação |
|---|--------------------------|
| Refeições servidas  | 40%                      |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | 30%                      |
| Condições higiênicas e de armazenamento                           | 30%                      |
| <b>Total</b>  | <b>100%</b>              |

### 5.3. Gerenciamento

| Itens  | Percentual de Ponderação |
|--|--------------------------|
| Periodicidade da supervisão                    | 20%                      |
| Gerenciamento das atividades operacionais      | 30%                      |
| Atendimento às solicitações                    | 25%                      |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas | 25%                      |
| <b>Total</b>                                   | <b>100%</b>              |

#### 5.4. Manutenção

| Itens                 | Percentual de Ponderação |
|-----------------------|--------------------------|
| Manutenção preventiva | 50%                      |
| Manutenção corretiva  | 50%                      |
| <b>Total</b>          | <b>100%</b>              |

### 6. RESPONSABILIDADES

#### 6.1. Equipe de Fiscalização

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

#### 6.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

### 7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- 7.1. Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.
- 7.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das

medições, os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o gestor do contrato.

- 7.3. Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.
- 7.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.
- 7.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.
- 7.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:
  - **Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada obtiver **nota final igual ou superior a 6,75** (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e **não tiver sofrido** a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Modelo de avaliação;
  - **Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada, apesar de obter **nota final igual ou superior a 6,75** (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), **já tiver sofrido** a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Modelo de avaliação;

- **Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado:** quando a Contratada, além de obter **nota final inferior a 6,75** (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), **já tiver sofrido** a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Modelo de avaliação.

## 8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

- 8.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação de Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

| Percentual de Liberação    | Nota Obtida na Avaliação  |
|----------------------------|---|
| Liberação total da fatura  | Nota total maior ou igual a 6,75 pontos   |
| Liberação de 90% da fatura | Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado |
| Liberação de 75% da fatura | Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado                       |

- 8.2. O gestor do contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Modelo de avaliação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

## 9. DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

- 9.1. **Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços**
- 9.2. **Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços**
- 9.3. **Relatório das Instalações e Quadro-resumo**

### 9.1. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços

|   |  |                                   |  |
|---|--|-----------------------------------|--|
| Contrato número:  | Unidade:                                     | Período:                          | Data:                                    |
| Contratada:   |  |                                   |  |
| Responsável pela fiscalização:  |  |                                   |  |
| Gestor do contrato:   |  |                                   |  |
| <b>Grupo 1 – Desenvolvimento Profissional</b>                             | <b>Peso (a)</b>                              | <b>Nota (b)</b>                   | <b>Subtotal (c = a x b)</b>              |
| Cumprimento das atividades  | 40%  |                                   |  |
| Qualificação/atendimento ao público/postura                               | 30%  |                                   |  |
| Uniformes e identificação   | 30%  |                                   |  |
| <b>Total</b>  |  |                                   |  |
| <b>Grupo 2 – Desempenho das Atividades</b>                                | <b>Peso (a)</b>                              | <b>Nota (b)</b>                   | <b>Subtotal (c = a x b)</b>              |
| Refeições servidas  | 40%  |                                   |  |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados         | 30%  |                                   |  |
| Condições higiênicas e de armazenamento                                   | 30%  |                                   |  |
| <b>Total</b>  |  |                                   |  |
| <b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>  | <b>Peso (a)</b>                              | <b>Nota (b)</b>                   | <b>Subtotal (c = a x b)</b>              |
| Periodicidade da supervisão   | 20%  |                                   |  |
| Gerenciamento das atividades operacionais                                 | 30%  |                                   |  |
| Atendimento às solicitações   | 25%  |                                   |  |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas                            | 25%  |                                   |  |
| <b>Total</b>  |  |                                   |  |
| <b>Grupo 4 – Manutenção</b>   | <b>Peso (a)</b>                              | <b>Nota (b)</b>                   | <b>Subtotal (c = a x b)</b>              |
| Manutenção preventiva   | 50%  |                                   |  |
| Manutenção corretiva  | 50%  |                                   |  |
| <b>Total</b>  |  |                                   |  |
| <b>Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2, 3 e 4)</b> |  |                                   |  |
| Nota Final:   | Assinatura do responsável pela fiscalização: | Assinatura do gestor do contrato: | Assinatura do responsável da Contratada: |



## 9.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não puder ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

| Grupo 1 - Desenvolvimento Profissional      | (*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)  |
|---|---|
| Cumprimento das atividades                  | <p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>( ) Programação das atividades de nutrição e alimentação;</li> <li>( ) Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas;</li> <li>( ) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</li> <li>( ) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</li> <li>( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</li> <li>( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos;</li> <li>( ) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;</li> <li>( ) Coleta de amostras da alimentação preparada;</li> <li>( ) Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;</li> <li>( ) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;</li> <li>( ) Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;</li> <li>( ) Controle bacteriológico dos alimentos;</li> <li>( ) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.</li> <li>( ) Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: <ul style="list-style-type: none"> <li>( ) Planejamento;</li> <li>( ) Elaboração das prescrições dietéticas;</li> <li>( ) Preparação/manipulação;</li> <li>( ) Acondicionamento;</li> <li>( ) Transporte;</li> <li>( ) Distribuição das dietas especializadas.</li> </ul> </li> </ul> |
| Qualificação/Atendimento ao Público/Postura | ( ) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>( ) Manipulação dos alimentos;</p> <p>( ) Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;</p> <p>( ) Presença de um Nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado;</p> <p>( ) Conduta dos profissionais da Contratada com o público.</p>   |
| Uniformes e identificação   | <p>( ) Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p>( ) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p>( ) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>  |
| <b>Grupo 2 – Desempenho das atividades</b>                        | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>  |
| Refeições servidas  | <p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:</p> <p>( ) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>( ) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>( ) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>( ) Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais;</p> <p>( ) Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional;</p> <p>( ) Cumprimento dos horários de distribuição;</p> <p>( ) Atendimento às dietas especiais;</p> |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | <p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> <p>( ) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições as embalagens e com a devida rotulagem);</p> <p>( ) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e</p>   |

|  | <p>fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);<br/>         ( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;<br/>         ( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>   |                                   |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
|--|--|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------|----------------------|---|---|--|--|---|---|--|---|--|---|---|---|--|--|
| Condições higiênicas e de armazenamento        | <p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições.<br/>         ( ) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;<br/>         ( ) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta;<br/>         ( ) Atender ao que dispõe a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, referente ao "Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação";<sup>17</sup><br/>         ( ) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> |                                   |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| <b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>                 | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>  |                                   |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Periodicidade da supervisão                    | ( ) Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.  |                                   |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Gerenciamento das atividades operacionais      | <p>( ) Administração das atividades operacionais.<br/>         ( ) Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.</p>  |                                   |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Atendimento às solicitações                    | ( ) Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato   |                                   |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Documentos</th> <th>Início da prestação</th> <th>Alteração no Quadro de empregados</th> <th>Comprovação Anual</th> <th>Comprovação Mensal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contrato de trabalho</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas</td> <td>X</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Registro empregado (livro com número de</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>  | Documentos                        | Início da prestação | Alteração no Quadro de empregados | Comprovação Anual | Comprovação Mensal | Contrato de trabalho | X | X |  |  | Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas | X |  | X |  | Registro empregado (livro com número de | X | X |  |  |
| Documentos                                     | Início da prestação  | Alteração no Quadro de empregados | Comprovação Anual   | Comprovação Mensal                |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Contrato de trabalho                           | X  | X                                 |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas        | X  |                                   | X                   |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |
| Registro empregado (livro com número de        | X  | X                                 |                     |                                   |                   |                    |                      |   |   |  |  |   |   |  |   |  |   |   |   |  |  |

<sup>17</sup> No documento da BEC/SP, esse tópico refere-se a Portaria CVS nº 5/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, logo não se aplica para o GDF.

|                             |  |   |  |   |   |
|-----------------------------|--|---|--|---|---|
|                             | registro e da CTPS)  |   |  |   |   |
|                             | RAIS   | X |  | X |   |
|                             | Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)   | X |  |   | X |
|                             | <p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor;</li> <li>• Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado;</li> <li>• Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;</li> <li>• guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;</li> <li>• Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.</li> </ul> |   |  |   |   |
| <b>Grupo 4 - Manutenção</b> | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>  |   |  |   |   |
| Manutenção preventiva       | <p>Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial</p> <p>( ) A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada;</p> <p>( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</p>   |   |  |   |   |
| Manutenção corretiva        | <p>Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial</p>  |   |  |   |   |

|  |   |
|--|---|
|  | ( ) A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada;<br>( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada. |
|--|---|

\*Nota ( )

### 9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo

#### Relatório das Instalações

| Locais de Prestação dos Serviços | Subtotal Grupo 1 | Subtotal Grupo 2 | Subtotal Grupo 3 | Subtotal Grupo 4 | Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4) |
|----------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|
|                                  |                  |                  |                  |                  |  |
|                                  |                  |                  |                  |                  |  |
|                                  |                  |                  |                  |                  |  |
| <b>Avaliação Global</b>          |                  |                  |                  |                  |  |

#### Quadro-resumo

| Grupo   | Mês |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | Média |
|---------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------|
|         | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |       |
| Grupo 1 |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| Grupo 2 |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| Grupo 3 |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| Grupo 4 |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| Total   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |

## Anexo IV. Minuta do Mapa de Riscos

| # | Risco | Descrição do Impacto | Categoria | Probabilidade (P) | Impacto (I) | Severidade (P x I) | Nível de Severidade |
|---|-------|----------------------|-----------|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|
| 1 |       |                      |           |                   |             |                    |                     |
| 2 |       |                      |           |                   |             |                    |                     |
| 3 |       |                      |           |                   |             |                    |                     |
| 4 |       |                      |           |                   |             |                    |                     |
| 5 |       |                      |           |                   |             |                    |                     |

*Quadro 57 – Modelo de Matriz dos Riscos Identificados*

| # | Risco | Ação Preventiva | Ação de Contingência |
|---|-------|-----------------|----------------------|
| 1 |       |                 |                      |
| 2 |       |                 |                      |
| 3 |       |                 |                      |
| 4 |       |                 |                      |

*Quadro 58 – Modelo de Ações preventivas e de contingência dos riscos identificado*