



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### ANEXO I - a

#### 1. ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO MÉDIO MENSAL DE REFEIÇÕES

Quadro 1. Estimativa de fornecimento médio mensal de refeições por lote e por Unidade da Rede de Saúde da SES/DF.

| LOTE 1                                     |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| Hospital Regional do Paranoá (HRPA)        | 39.343        |
| CAPS II Paranoá                            | 1.784         |
| CAPS ad II Itapoã                          | 975           |
| Unidade Mista de São Sebastião (UMSS)      | 1.765         |
| UPA São Sebastião                          | 3.228         |
| <b>TOTAL GERAL DE REFEIÇÕES DO LOTE 01</b> | <b>47.095</b> |

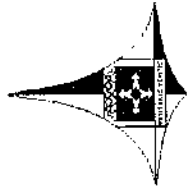


054

**Secretaria de Administração Geral**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contatos.ses@emg.com.br](mailto:contatos.ses@emg.com.br)



**SAIN** Parque Rural s/n. Bloco A, 1º andar – Assa Norte/Brasília-DF – CEP 7070-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contabil@sain.gov.br](mailto:contabil@sain.gov.br), [cont@cont.gov.br](mailto:cont@cont.gov.br)



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

**TOTAL DE  
REFEIÇÕES NÃO  
TRANSPORTADAS  
POR LOTE**

**41.108**

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

**\*ATENÇÃO:** Os lotes 7 e 13 não possuem unidades que necessitam de refeições transportadas

| *ATENÇÃO: Os lotes 7 e 13 não possuem unidades que necessitam de refeições transportadas |                    |                         |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| LOTE 1                                                                                   |                    |                         |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UPASS                                                                                    | CAPS II<br>Paranoá | CAPS<br>ad II<br>Itapoá |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DIETA FRACIONADA NORMAL PARA PACIENTE                                                    |                    |                         |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Desjejum                                                                                 | 0                  | 940                     | 653 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Colação                                                                                  | 0                  | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Almoço                                                                                   | 458                | 264                     | 77  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Merenda                                                                                  | 15                 | 580                     | 245 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Jantar                                                                                   | 453                | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ceia                                                                                     | 6                  | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE                                                 |                    |                         |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Desjejum                                                                                 | 0                  | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Colação                                                                                  | 0                  | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Almoço                                                                                   | 168                | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Merenda                                                                                  | 8                  | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Jantar                                                                                   | 165                | 0                       | 0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

056

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70 770-200  
Tel : 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos.ses.df@gmail.com](mailto:contratos.ses.df@gmail.com)

057

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: contratos\_sca@epamail.com.br

850

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@sa.gov.br](mailto:contratos@sa.gov.br)

2



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### ANEXO II - b

#### 1. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS.

##### 1.1. DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE

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

#### DESJEJUM

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

#### COLAÇÃO

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS       | PORÇÃO   |
|-------------------------------|----------|
| Sucos OU frutas e substitutos | 1 porção |

#### ALMOÇO E JANTAR

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PORÇÃO             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão<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>200 ml |
| Carnes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 porção           |
| Guarnições                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 porção           |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200g               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100g               |
| Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU Sobremesas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 porção           |
| Sucos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 porção           |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### MERENDA E CEIA

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                            | PORÇÃO   |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas<br>OU sucos OU frutas e substitutos | 1 porção |
| Pães e substitutos                                                                 | 1 porção |
| Manteiga e substitutos                                                             | 1 porção |

### 1.2. DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTE

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

### DESJEJUM

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

### COLAÇÃO

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS       | PORÇÃO   |
|-------------------------------|----------|
| Sucos OU frutas e substitutos | 1 porção |

### ALMOÇO E JANTAR

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PORÇÃO             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão<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 pediatria |
| Guarnições                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 porção pediatria |
| Arroz tipo extra preparado ou arroz tipo 1 preparado ou arroz integral preparado                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 120g               |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 60g                |





# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                          |                                    |
|------------------------------------------|------------------------------------|
| Frutas e substitutos<br>Ou<br>Sobremesas | 1 porção<br><br>1 porção pediatria |
| Sucos                                    | 1 porção                           |

### MERENDA E CEIA

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                            | PORÇÃO   |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas<br>OU sucos OU frutas e substitutos | 1 porção |
| Pães, biscoito e substitutos                                                       | 1 porção |
| Manteiga e substitutos                                                             | 1 Porção |

### **1.3. DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE**

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

### DESJEJUM

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

### COLAÇÃO

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS     | PORÇÃO                 |
|-----------------------------|------------------------|
| Leite e preparações lácteas | 1 porção dieta líquida |

### ALMOÇO E JANTAR

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                  | PORÇÃO                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com massa ou cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) | 500 ml                             |
| Azeite de oliva extra virgem                                                                                                             | 10 ml                              |
| Creme de frutas<br>OU<br>Sobremesas                                                                                                      | 200g<br><br>1 porção DIETA LÍQUIDA |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|       |          |
|-------|----------|
| Sucos | 1 porção |
|-------|----------|

### MERENDA E CEIA

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

#### 1.4. DIETA PADRONIZADA PARA ACOMPANHANTE:

Dieta sem alteração de consistência e com alteração de composição química, composta de três refeições, indicada para os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos, acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais e pacientes terminais e acompanhantes de parturientes durante o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, que permaneçam com o paciente na Unidade da Rede Hospitalar 24 horas/dia.

### DESJEJUM

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

### ALMOÇO E JANTAR

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                                                                             | PORÇÃO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão | 100g   |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Carnes                                                                           | 1 porção |
| Guarnições                                                                       | 1 porção |
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado | 200g     |
| Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)                   | 100g     |
| Sucos                                                                            | 1 porção |

### 1.5. DIETA FRACIONADA PARA ACOMPANHANTE:

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

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

| COLAÇÃO                       |          |
|-------------------------------|----------|
| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS       | PORÇÃO   |
| Sucos OU frutas e substitutos | 1 porção |

| ALMOÇO E JANTAR                                                                                                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                                                                                   | PORÇÃO |
| Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro e vinagre ou limão<br>OU | 100g   |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

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

### MERENDA E CEIA

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

#### 1.6. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR

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

### ALMOÇO

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

### CEIA

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS | PORÇÃO |
|-------------------------|--------|
|-------------------------|--------|



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200 ml                                                                                                                              |
| Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de:<br>Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete<br>COM<br>Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves OU<br>Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota OU Queijo minas, muçarela ou ricota OU<br>Salsicha de frango ou suína<br>COM ou SEM<br>Manteiga OU creme vegetal<br>COM ou SEM<br>Salada de hortaliças A e B<br>OU<br>Pizza<br>OU<br>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). | 1 unidade<br><br>50g<br><br>80g<br><br>40g<br><br>1 unidade ou 50g<br>10g<br><br>50g<br><br>1 unidade brotinho ou 200g<br><br>200 g |
| Bebidas quentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 porção                                                                                                                            |
| Frutas e substitutos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 porção                                                                                                                            |
| Leite e preparações lácteas OU sucos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 porção                                                                                                                            |

#### 1.7. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA RESIDENTE

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

| DESJEJUM                |          |
|-------------------------|----------|
| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS | PORÇÃO   |
| Bebidas quentes         | 1 porção |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

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

### ALMOÇO

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

### JANTAR

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                                                   | PORÇÃO   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte) | 100g     |
| Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)                  | 200 ml   |
| Carnes                                                                                                                                                                    | 1 porção |
| Guarnições                                                                                                                                                                | 1 porção |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado | 200g     |
| Feijão tipo 1 preparado (carôca, preto, mulatinho ou roxinho)                    | 100g     |
| Frutas e substitutos OU sobremesas                                               | 1 porção |
| Sucos                                                                            | 1 porção |

### CEIA

| ELEMENTOS CONSTITUTIVOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PORÇÃO                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200 ml                     |
| Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM salada composto de:<br>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 OU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 80g                        |
| Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota OU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 40g                        |
| Queijo minas, muçarela ou ricota OU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 40g                        |
| Salsicha de frango ou suína COM ou SEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 unidade ou 50g           |
| Manteiga OU creme vegetal COM ou SEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10g                        |
| Salada de hortaliças A e B OU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 50g                        |
| Pizza OU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 unidade brotinho ou 200g |
| Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa, ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondelli, recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte) | 200 g                      |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

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

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

Quadro 4. Bebidas quentes.

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

Quadro 5. Leite e preparações lácteas.

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





# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Quadro 6. Pães e substitutos.

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

Quadro 7. Manteiga e substitutos.

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

Quadro 8. Frutas e substitutos.

| FRUTAS E SUBSTITUTOS                                                        |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ALIMENTO                                                                    | PORÇÃO                  |
| Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra | 130g ou 1 unidade média |
| Banana                                                                      | 90g ou 1 unidade média  |



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

|                                                                                                        |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango<br>OU uva OU melancia à francesa | 130g                  |
| Melancia com casca e semente                                                                           | 300g ou 1 fatia média |
| Salada de frutas                                                                                       | 200g                  |
| Creme de frutas                                                                                        | 200g                  |
| Coquetel de frutas                                                                                     | 200 ml                |

Quadro 9. Sucos.

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

Quadro 10. Carnes.

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

Quadro 11. Guarnições.

| GUARNIÇÕES                                                                            |        |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|
| PREPARAÇÃO                                                                            | PORÇÃO | PORÇÃO PEDIATRIA |
| Hortalças A, B e/ou C refogadas OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês | 100g   | 60g              |
| Tortas                                                                                | 150g   | 90g              |
| Massas                                                                                | 100g   | 60g              |



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

|         |      |     |
|---------|------|-----|
| Pirão   | 150g | 80g |
| Farofas | 60g  | 40g |
| Polenta | 100g | 60g |

Quadro 12. Sobremesas.

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



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

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

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

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

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

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

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

| ITEM | ALIMENTO PREPARADO/<br>GÊNERO ALIMENTÍCIO                                                             | UNIDADE DE<br>REQUISIÇÃO | LOTE 1  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------|
| 1    | Açúcar cristal                                                                                        | g                        | 1.800   |
| 2    | Água de coco                                                                                          | ml                       | 55.845  |
| 3    | Amido de milho                                                                                        | g                        | 10      |
| 4    | Azeite de oliva extra virgem                                                                          | ml                       | 50      |
| 5    | Banana (qualquer variedade)                                                                           | unidade média            | 670     |
| 6    | Biscoito água ou água e sal                                                                           | g                        | 2.465   |
| 7    | Cafê (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro                                         | ml                       | 294.550 |
| 8    | Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos) | ml                       | 400     |
| 9    | Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro                                      | ml                       | 29.000  |
| 10   | Coquetel ou Creme de frutas                                                                           | ml                       | 56.560  |
| 11   | Gelatina dietética preparada                                                                          | g                        | 13.314  |
| 12   | Gelatina preparada                                                                                    | g                        | 150     |



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

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| 13 | Leite em pó integral instantâneo                                                                                                                                                                                                                                                                        | g             | 18.210  |
| 14 | Leite pasteurizado integral                                                                                                                                                                                                                                                                             | ml            | 491.100 |
| 15 | Maçã                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | unidade média | 40      |
| 16 | Mamão                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | g             | 441     |
| 17 | Manteiga com ou sem sal                                                                                                                                                                                                                                                                                 | g             | 510     |
| 18 | Melancia à francesa                                                                                                                                                                                                                                                                                     | g             | 350     |
| 19 | Mingau de farinhas variadas (03% a 35% de farinha), preparado com leite pasteurizado integral ou leite pasteurizado desnatado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou fórmula a base de soja integral em pó ou fórmula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro | ml            | 32.760  |
| 20 | Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo.                                                                                                                                                                                          | g             | 8.000   |
| 21 | Pão francês ou doce com ou sem manteiga                                                                                                                                                                                                                                                                 | porção de 50g | 3.896   |
| 22 | Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g com manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)                                                                                                                                                                           | unidade       | 20      |
| 23 | Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro                                                                                                                                                                                                                                          | ml            | 59.915  |
| 24 | Tangerina                                                                                                                                                                                                                                                                                               | unidade média | 3       |
| 25 | Torrada doce ou salgada                                                                                                                                                                                                                                                                                 | g             | 1.948   |

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

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



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                 |                                                                                                                                                                          |                                                                      |    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----|
|                 | sem massas, com ou sem cereais                                                                                                                                           |                                                                      |    |
| Carne bovina    | Alcatra /Contra Filé                                                                                                                                                     | Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão | 16 |
|                 | Lagarto/Patinho/Coxão mole                                                                                                                                               | Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moidas/Empanado               | 06 |
|                 | Coxão duro/Acém/ Paleta                                                                                                                                                  | Carnes picadas/Carnes cozidas                                        | 06 |
| Carne de aves   | Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru                                                                                                              | Assado/Cozido/Grelhado/ Empanado                                     | 24 |
| Carne de peixes | Dourada/Corvina/Pescada/Su rubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado                                                                                     | Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado                                   | 10 |
| Guarnição       | Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta                                                                                                                     | Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas                                 | 62 |
| Arroz           | Branco / integral                                                                                                                                                        | Cozido                                                               | 56 |
|                 | Com legumes ou leguminosas ou passas                                                                                                                                     | Cozido                                                               | 06 |
| Feijão          | Carioca                                                                                                                                                                  | Cozido                                                               | 42 |
|                 | Preto ou roxinho ou mulatinho                                                                                                                                            | Cozido                                                               | 20 |
| Sobremesa       | Frutas                                                                                                                                                                   | Fatiadas/porcionadas                                                 | 42 |
|                 | Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco | -                                                                    | 20 |

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

| ITEM DO CARDÁPIO | ALIMENTOS                                                                         | FORMA DE PREPARO                                                     | INCIDÊNCIA (refeições/mês) |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Salada           | Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa     | Crua ou Crua/Cozida                                                  | 62                         |
| Sopa             | Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais | Creme/Canja/Consomes                                                 | 31                         |
| Carne bovina     | Alcatra /Contra Filé                                                              | Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão | 14                         |
|                  | Lagarto/Patinho/Coxão mole                                                        | Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moidas/Empanado               | 06                         |
|                  | Coxão duro/Acém/ Paleta                                                           | Carnes picadas/Carnes cozidas                                        | 04                         |
| Carne de aves    | Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru                       | Assado/Cozido/Grelhado/Empanado                                      | 20                         |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

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

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

| ITEM DO<br>CARDÁPIO | ALIMENTOS                                                                                     | FORMA DE PREPARO                                                           | INCIDÊNCIA<br>(refeições/mês) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Salada              | Hortaliças A, B e C com ou<br>sem leguminosa, com ou<br>sem fruta, com ou sem<br>massa        | Crua ou Crua/Cozida                                                        | 62                            |
| Sopa                | Hortaliças A, B e C com ou<br>sem Leguminosas, com ou<br>sem massas, com ou sem<br>cereais    | Creme/Canja/Consomes                                                       | 31                            |
| Carne bovina        | Alcatra /Contra Filé                                                                          | Bifes/Carnes fracionadas<br>grelhadas/Espetinhos/<br>Escalopinhos/Medalhão | 14                            |
|                     | Lagarto/Patinho/Coxão mole                                                                    | Carnes ensopadas/Carnes<br>assadas/Carnes<br>moídas/Empanado               | 06                            |
|                     | Coxão duro/Acém/ Paleta                                                                       | Carnes picadas/Carnes cozidas                                              | 04                            |
| Carne de aves       | Frango (coxa, sobrecoxa,<br>peito, filé de<br>peito)/Chester/Peru                             | Assado/Cozido/Grelhado/Empana<br>do                                        | 20                            |
| Carne de<br>peixes  | Dourada/Corvina/Pescada/Su<br>rubim/ Filhote/<br>Merluza/Cação/Congro<br>rosa/Badejo/Namorado | Assado/ Cozido/ Grelhado/<br>Empanado                                      | 10                            |
| Visceras            | Fígado                                                                                        | Grelhado/Cozido                                                            | 02                            |
| Carne suína         | Lombo/Pernil/Bisteca                                                                          | Assado/Grelhado                                                            | 04                            |
| Soja                | Proteína texturizada de soja                                                                  | Cozida                                                                     | 02                            |
| Guarnição           | Hortaliças variadas, massas,<br>pirão, farofa e polenta                                       | Cozidos/suflês/farofa/<br>/purês/tortas                                    | 62                            |
| Arroz               | Branco / integral                                                                             | Cozido                                                                     | 56                            |



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|           |                                                                                                                                                                          |                      |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|
|           | Com legumes ou leguminosas ou passas                                                                                                                                     | Cozido               | 06 |
| Feijão    | Carioca                                                                                                                                                                  | Cozido               | 42 |
|           | Preto ou roxinho ou mulatinho                                                                                                                                            | Cozido               | 20 |
|           | Frutas                                                                                                                                                                   | Fatiadas/porcionadas | 62 |
| Sobremesa | Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco | -                    | 30 |

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

1. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista da SES/DF a qualquer paciente internado nas Unidades de saúde.
  - 1.1. Serão considerados esquemas dietéticos tanto os esquemas padronizados pelos Núcleos de Nutrição e Dietética quanto os calculados individualmente para cada paciente pelo Nutricionista.
  - 1.2. O pagamento dos esquemas dietéticos respeitará:
    - a. Esquemas com menos de 1.500 Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA PEDIATRIA PARA PACIENTES;
    - b. Esquemas com mais de 1.500 Kcal corresponderão à DIETA FRACIONADA NORMAL PARA PACIENTES.
2. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas dos NNDs, dietas ou complementos alimentares específicos para preparo de exames, obedecendo às rotinas dos Núcleos de Nutrição e Dietética das Unidades da Rede de Saúde.
3. A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá (ão) utilizar no preparo de refeições para pacientes, temperos industrializados.
4. Para os itens que apresentam porção especificada em unidade ou grama/mililitro, deverá ser sempre considerada a opção que apresentar maior quantidade.
5. Para refeições fornecidas aos pacientes, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo.
6. O preparo dos alimentos deverá seguir as normas da Técnica Dietética para cada tipo de dieta (normal, branda, pastosa, líquida-pastosa e líquida).
7. Os pães especiais deverão ser preparados para atender necessidades especiais dos pacientes, tais como: pão com redução de sódio para os pacientes com dieta hipossódica prescrita; pão sem açúcar e pão sem açúcar com acréscimo de fibras para os pacientes diabéticos e pão com adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal.
8. Os leites e fórmulas em pó deverão ser preparados conforme diluição indicada pelo fabricante.
9. A(s) empresa(s) deverá(ão) fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nas tabelas de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes.
10. Define-se como coquetel de frutas a bebida preparada com água e frutas (duas ou mais), em consistência mais espessa que a de um suco comum.
11. Define-se como creme de frutas a bebida preparada com ou sem água (em pequena quantidade) e uma ou mais frutas, em consistência semelhante à "papa".
12. Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea.
13. O açúcar utilizado pela(s) empresa(s) contratada(s) para adoçar as preparações deverá ser do tipo cristal.
14. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz, girassol ou canola).





## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

15. O azeite utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem puro ou extra virgem puro e o azeite utilizado nas preparações cruas e no refeitório deverá ser o extra virgem puro.
16. Nas preparações feijoadas, galinhada ou cozido/ensopado deverão ser servidas 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.
17. As preparações lasanha e "fritada" (de peixe ou de frango) deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.
18. Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.
19. Quando o cardápio da sobremesa do refeitório for doce, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer uma opção de fruta.
20. Fica proibida toda e qualquer requisição de refeições ou gêneros alimentícios que não constarem em cardápios e ANEXOS do contrato.
21. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Nutrição e Dietética.
22. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

a. Mingau (200 ml):

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

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

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

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.

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

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

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 doce e 10g de manteiga. Tais itens deverão ser requisitados na lista "**ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS DE REFEIÇÕES**".

26. Os lanches dos servidores das áreas citadas no item 26 deverão ser servido pela (s) empresa(s) contratada(s), nos horários determinados no "Quadro 19. Horários de fornecimento de refeições" do Anexo III.



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

27. O lanche dos setores fechados deverá ser fornecido em material descartável com selo da ABNT.
28. O fornecimento dos lanches das áreas fechadas se dará mediante a apresentação de lista confeccionada, conforme escala de serviço de cada setor, pelo Núcleo de Controle e Prestação de Contas ou setor correspondente de cada Unidade da Rede Hospitalar.
29. Quando for necessário o fornecimento de lanche e/ou refeição para Áreas Externas às unidades de saúde, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá (ão) servi-los em material descartável com selo da ABNT e deverá transportá-los em caixas térmicas de plástico.
30. 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 sanduiche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g manteiga + 40g de queijo minas ou muçarela), 400 ml de suco de frutas, 1 banana e 35g de biscoito água ou água e sal. Tais itens deverão ser requisitados da lista **"ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS DE REFEIÇÕES"**.
31. 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.
32. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar no refeitório garrafas de azeite extra virgem (em sua embalagem original) e sachês de sal (5g), açúcar (5g) e adoçante (5g).
33. Os itens da lista **"ALIMENTOS PREPARADOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS DE REFEIÇÕES"** deverão ser requisitados utilizando-se o código "CP" seguido do número do item solicitado, bem como a quantidade, de acordo com a unidade de requisição (gramas, ml ou unidade).



| CÓDIGO (NOME GERAL)                                                       | DESCRIPTIVO                                                                                                                                                                                                                                          | FORMA   | LOTE 1      |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
| <b>FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ADULTO (FTNEA)</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                      |         |             |
| <b>FTNEA 01</b><br><b>(Padrão adulto)</b><br>Código BR: 244036            | Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 14 a 18% do valor calórico total.              | PÓ      | 37.275      |
| <b>FTNEA 02</b><br><b>(Padrão adulto com fibras)</b><br>Código BR: 270157 | Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 14 a 18% do valor calórico total. | LÍQUIDA | 203.02<br>5 |
| <b>FTNEA 03</b><br><b>(Hipercalórica)</b><br>Código BR: 270150            | Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de mix de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml, teor protéico de 14 a 18 % do valor calórico total.              | LÍQUIDA | 181.67<br>6 |

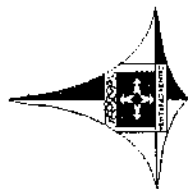
2

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 7070-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@ccat.unb.br](mailto:contratos@ccat.unb.br)

0.84)

**Secretaria de Administração Geral**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAJN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@ses-pi.gov.br](mailto:contratos@ses-pi.gov.br)





# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |  |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--|
| FEA 11<br>(Pneumopatia)<br>Código BR: 244376                 | Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de insuficiência respiratória crônica e/ou em ventilação mecânica, com ou sem sacarose, isento de lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 16 a 20% do valor calórico total.                                                                                 | PÓ      | 90     |  |
| FEA 12<br>(Úlcera de decúbito)<br>Código BR: 324584          | Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de úlceras de decúbito, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor protéico maior ou igual a 18% do valor calórico total. | LÍQUIDA | 21.000 |  |
| FÓRMULAS PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INFANTIL (FTNEI)   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |  |
| FTNEI 13<br>(Padrão infantil 0 a 1 ano)<br>Código BR: 287435 | Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, isenta de glúten e sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml na diluição padrão, teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.                                                                                                                                                                                | PÓ      | 200    |  |

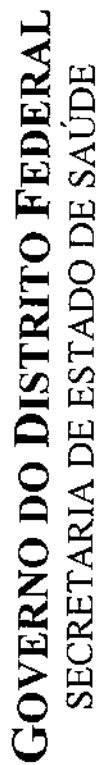
083

**Secretaria de Administração Geral**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.70-200  
 Tel.: 3348-6242 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@sa.gov.br](mailto:contratos@sa.gov.br)

180

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: contratos@ses.a.gov.br



085

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@ses.gov.br](mailto:contratos@ses.gov.br)

086

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos\\_ssa@gmail.com](mailto:contratos_ssa@gmail.com)



187

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 7070-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@ses.gov.br](mailto:contratos@ses.gov.br)

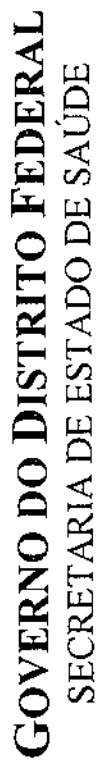
888

**Secretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos\\_ses@gmail.com](mailto:contratos_ses@gmail.com)



680

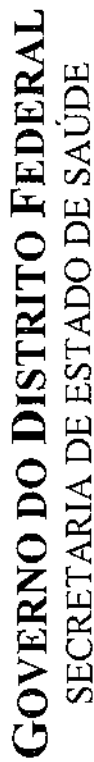
**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: contratos@ses.gov.br; gfr@fz.gov.br

060

**Secretaria de Administração Geral**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos.ses@epamail.com](mailto:contratos.ses@epamail.com)

160

**SAIN Parque Rural s/n. Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200**  
**Tel : 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433**  
**E-mail: [contratos@sai.gov.br](mailto:contratos@sai.gov.br)**

092

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: contratos.ses@igmail.com

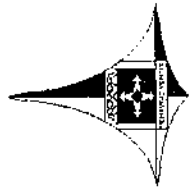




Quadro 18. Quantitativos de Equipos e Frascos (quantidade de unidades por lote).

093

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SSAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: contratos\_ssai@geral.com



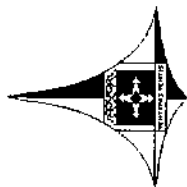
**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Equipo para Nutrição Enteral Tipo Gravitacional<br>Código: EG01<br>Código BR: 386131                            | Equipo para nutrição enteral do tipo gravitacional. Material em PVC, atóxico, de cor azul translúcido, de comprimento mínimo de 120cm. Características: Estéril, apirrogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com regulador de fluxo tipo rolete que garanta perfeito controle de gotejamento com suavidade, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica. | 1.000 |
| Equipo para Bomba de Infusão<br>Código: EB02<br>Código BR: 386007                                               | Equipo para administração de dieta por via enteral, compatível com as bombas de infusão utilizadas na SES/DF e de acordo com legislação vigente. Material em PVC, atóxico, de cor azul translúcido. Características: estéril, apirrogênico, flexível, atóxico, com ponta perfurante que facilite a introdução em recipiente de soluções sem risco de desconectar durante o seu uso, com protetor adequado, com filtro de ar, com câmara gotejadora transparente que não permita vazamento em suas junções, com terminal distal do tipo escalonado que permita perfeita adaptação à sonda de nutrição, com tampa protetora de fácil remoção. Embalagem individual, que permita a abertura técnica asséptica.                                   | 300   |
| Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 100 ml<br>Código: F100<br>Código BR: 395529 | Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 100 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 900   |

094

094

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n. Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos.ssa@gmail.com](mailto:contratos.ssa@gmail.com)



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 300 ml<br>Código: F300<br>Código BR: 395537 | Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 300 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado. | 7.000 |
| Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral de 500 ml<br>Código: F500<br>Código BR: 395527 | Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 500 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado. | 100   |



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### ANEXO III – c

Quadro 19. Horários de fornecimento de refeições.

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

\* A(s) empresa(s) deverá(ão) cumprir os horários estabelecidos acima 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).



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

#### ANEXO IV - d

Quadro 20. Locais de execução do serviço e endereços e telefones para agendamento de vistoria dos locais de execução dos serviços.

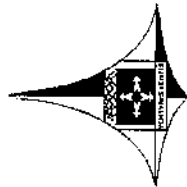
| LOTE 1                                                            |                                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| UNIDADE                                                           | ENDEREÇO                                                                                            | TELEFONE                   |
| UMSS – Unidade Mista de São Sebastião (CGS)                       | C 12 – Área Especial                                                                                | (61) 3339-1125             |
| HRPA – Hospital Regional de Paranoá (CGS)                         | Quadra 02 Área Especial                                                                             | (61) 3369-9835 / 3369-9888 |
| UPA São Sebastião- Unidade de Pronto Atendimento de São Sebastião | Av. São Sebastião lotes 21 a 271                                                                    | (61) 3339-9020             |
| CAPS II Paranoá                                                   | Quadra 02 conjunto K Área especial 01 – Setor Hospitalar do Paranoá                                 | (61) 3369-9933 / 3369-9934 |
| CAPS ad II Itapoã                                                 | Anexo II – Complexo Administrativo do Itapoã, quadra 378, conjunto A, área especial 04 – Lago Oeste | (61) 3369-9428/ 3369-9438  |

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



# **GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

## **SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**



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

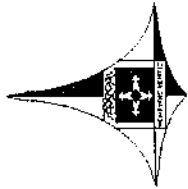
**ANEXO V - e**

Quadro 21. Relação de equipamentos e utensílios mínimos sugeridos.

| EQUIPAMENTO                                 | LOTE 1 |
|---------------------------------------------|--------|
| Aparelho telefônico                         | 10     |
| Armários diversos                           | 13     |
| Balança digital para cozinha                | 6      |
| Balança de precisão para lactário           | 1      |
| Balança plataforma                          | 0      |
| Balcão de inox térmico com cubas            | 1      |
| Bancada em aço inox                         | 31     |
| Banho maria                                 | 4      |
| Batedeira                                   | 2      |
| Cadeira para refeitório                     | 125    |
| Cafeteira                                   | 4      |
| Caldeirão a vapor ou a gás                  | 4      |
| Carro caçamba                               | 2      |
| Carro para distribuição                     | 16     |
| Carro plataforma                            | 3      |
| Container para acondicionamento de resíduos | 3      |
| Cortador de legumes cabrita                 | 0      |
| Lavadora de piso industrial                 | 2      |

099

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@sa.gov.br](mailto:contratos@sa.gov.br)



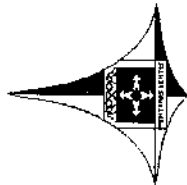
**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Estrado de polietileno          | 17            |
| Estufa                          | 4             |
| Extrator de sucos               | 2             |
| Fogao industrial                | 3             |
| Forno combinado                 | 2             |
| Forno industrial                | 3             |
| Freezer horizontal              | 8             |
| Frigobar                        | 1             |
| Impressora                      | 4             |
| Liquidificador                  | 10            |
| Mesa para refeitório            | 31            |
| Microcomputador                 | 4             |
| Microondas                      | 1             |
| Mixer vertical para o laticínio | 0             |
| Processador de alimentos        | 0             |
| Refresqueira                    | 3             |
| Refrigerador                    | 8             |
| <b>UTENSÍLIOS</b>               | <b>LOTE 1</b> |
| Abridor combinado               | 12            |
| Açucareiro                      | 30            |
| Assadeiras diversas             | 48            |
| Bandejas Plásticas              | 285           |
| Caixas plásticas diversas       | 90            |
| Caixa plástica isotérmica       | 14            |
| Caldeirões diversos             | 4             |
| Canecas diversas                | 143           |

0100

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos\\_ses\\_d@gmail.com](mailto:contratos_ses_d@gmail.com)





# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

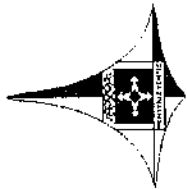
|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Colher para Arroz                             | 36  |
| Colher de café                                | 25  |
| Colher de chá                                 | 102 |
| Colher de sopa                                | 229 |
| Colher de sobremesa                           | 310 |
| Conchas diversas                              | 17  |
| Copos diversos                                | 529 |
| Escondedores diversos                         | 11  |
| Espátulas diversas                            | 6   |
| Escumadeiras diversas                         | 12  |
| Facas de mesa                                 | 367 |
| Facas de sobremesa                            | 206 |
| Facas para cortes de carnes, legumes e frutas | 15  |
| Farinheira                                    | 3   |
| Garfos de mesa                                | 369 |
| Garfos de sobremesa                           | 197 |
| Garratas térmicas diversas                    | 61  |
| Jarras diversas                               | 39  |
| Lixeiras com Pedal - tamanho diversos         | 30  |
| Mamadeiras tamanhos diversos                  | 41  |
| Pás tipo remo de altileno tamanho diversos    | 7   |
| Panelas de Pressão tamanhos diversos          | 5   |
| Panelas diversas                              | 51  |
| Pegadores de Salada/Massa diversos            | 19  |
| Peneiras diversas                             | 6   |
| Pires diversos                                | 168 |

0101

SAIN Parque Rural s/n. Bloco A. 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@ses.df.gov.br](mailto:contratos@ses.df.gov.br)

Directoria de Contratos e Convênios

Subsecretaria de Administração Geral



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

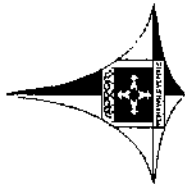
|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Pratos rasos                     | 313 |
| Pratos fundos                    | 193 |
| Pratos de sobremesa              | 402 |
| Rechaud completo                 | 23  |
| Saladeiras tamanhos diversos     | 56  |
| Saleiro                          | 0   |
| Tabua altileno tamanhos diversos | 10  |
| Xícaras de café                  | 53  |
| Xícaras de chá                   | 110 |

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

|                                   | LOTE 1 |
|-----------------------------------|--------|
| Aparelho telefônico               | 0      |
| Ar condicionado                   | 0      |
| Armários diversos                 | 6      |
| Autoclave                         | 0      |
| Balança de precisão para lactário | 0      |
| Balança digital para cozinha      | 0      |
| Balança plataforma                | 0      |
| Balcão de inox térmico com cubas  | 0      |
| Bancada em aço inox               | 0      |
| Bancada em Fôrmica                | 0      |
| Banho maria                       | 0      |
| Batedeira                         | 0      |

0102

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos.ses@df.gov.br](mailto:contratos.ses@df.gov.br)



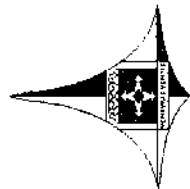
# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Cadeira                                     | 0 |
| Cafeteira                                   | 0 |
| Caldeirão a vapor ou a gás                  | 0 |
| Caldeirões diversos                         | 0 |
| Câmara fria                                 | 0 |
| Carro de apoio                              | 1 |
| Carro para distribuição                     | 0 |
| Carro plataforma                            | 0 |
| Coifa                                       | 0 |
| Container para acondicionamento de resíduos | 0 |
| Dispenser sabão                             | 0 |
| Estantes diversas                           | 0 |
| Estufa                                      | 0 |
| Extrator de sucos                           | 0 |
| Fogão industrial                            | 0 |
| Forno combinado                             | 0 |
| Freezer horizontal                          | 0 |
| Lavatório em cerâmica                       | 0 |
| Liquidificador                              | 0 |
| Lixeiras com Pedal - tamanho diversos       | 0 |
| Mesa para refeitório                        | 0 |

0103

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n. Bloco A, 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70 770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@sa.df.gov.br](mailto:contratos@sa.df.gov.br)



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Mesas diversas                   | 4 |
| Microcomputador                  | 1 |
| Microondas                       | 0 |
| Moedor de carne                  | 0 |
| Porta papel                      | 0 |
| Prateleira                       | 1 |
| Refrigerador                     | 1 |
| Botijão de gás 13 kg             | 0 |
| Balcão de inox térmico com cubas | 0 |
| Chapa bifeiteira                 | 0 |
| Máquina de lavar Louças          | 0 |
| Picador de carne industrial      | 0 |
| Cubas Inox                       | 0 |
| Suporte de Fogão                 | 0 |

0104

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@ses.df.gov.br](mailto:contratos@ses.df.gov.br)



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

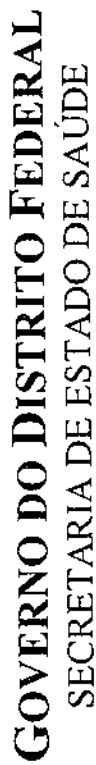
### ANEXO VI - f

Quadro 23. Quantitativo mínimo de funcionários diurno.

|                                  | LOTE 1 |      |       |            | DIURNO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------|--------|------|-------|------------|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                  | UMSS   | HRPA | UPASS | TOTAL LOTE |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nutricionista Gerente de Unidade | 1      | 1    | 0     | 2          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nutricionista                    | 1      | 3    | 0     | 4          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Técnico em Nutrição              | 0      | 3    | 0     | 3          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Supervisora de Copa              | 0      | 1    | 0     | 1          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faturista                        | 0      | 1    | 0     | 1          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Motorista                        | 0      | 1    | 0     | 1          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Almoxarife                       | 0      | 1    | 0     | 1          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Auxiliar de Almoxarife           | 0      | 1    | 0     | 1          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cozinheiro Geral                 | 2      | 2    | 0     | 4          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Auxiliar Cozinha Geral           | 0      | 4    | 0     | 4          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cozinheiro Dietética             | 0      | 2    | 0     | 2          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Auxiliar de Cozinha Dietética    | 0      | 1    | 0     | 1          |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

0105

Diretoria de Contratos e Convênios  
 Subsecretaria de Administração Geral  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos.ses@df.gov.br](mailto:contratos.ses@df.gov.br)



**Quadro 24. Quantitativo mínimo de funcionários noturno.**

0106

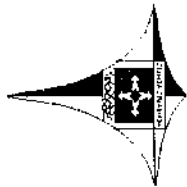
**Secretaria de Administração Geral**  
 Subsecretaria de Administração Geral  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@ag.rr.gov.br](mailto:contratos@ag.rr.gov.br)



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

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

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n. Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: contratos@sa.gov.br



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

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

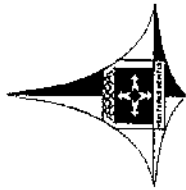
Quadro 25. Uniformes para serviços na UAN.

| CARGO               | UNIFORMES                        | Nº DE MUDAS | FREQUÊNCIA DE REPOSIÇÃO | CONSUMO PER CAPTA ANUAL |
|---------------------|----------------------------------|-------------|-------------------------|-------------------------|
| Nutricionista       | Calça ou saia e blusa            | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Touca                            | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Sapato fechado em couro          | 2           | Semestral               | 4                       |
| Técnico em Nutrição | Calça ou saia e blusa            | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Touca                            | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Sapato fechado em couro          | 2           | Semestral               | 4                       |
| Faturista           | Calça ou saia e blusa            | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Tênis branco                     | 2           | Semestral               | 4                       |
| Copeiro             | Calça ou saia e blusa ou vestido | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Touca                            | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Tênis branco                     | 2           | Semestral               | 4                       |
| Auxiliar de cozinha | Calça e blusa branca             | 3           | Semestral               | 6                       |
|                     | Touca                            | 3           | Semestral               | 6                       |

0108

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos.se@df.gov.br](mailto:contratos.se@df.gov.br)





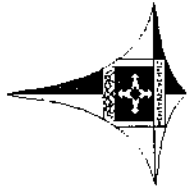
# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                          |                                                         |   |           |   |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---|-----------|---|
|                                          | Sapato antiderrapante branco<br>OU bota plástica branca | 2 | Semestral | 4 |
|                                          | Avental branco                                          | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Calça e blusa branca                                    | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Touca                                                   | 3 | Semestral | 6 |
| Cozinheiro, confeitiro e<br>magarefe     | Sapato antiderrapante branco<br>ou bota plástica        | 2 | Semestral | 4 |
|                                          | Avental de napa branco<br>(longo)                       | 3 | Semestral | 6 |
| Auxiliar de serviços gerais              | Macacão branco                                          | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Touca                                                   | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Bota plástica                                           | 2 | Semestral | 4 |
|                                          | Avental de napa branco<br>(longo)                       | 3 | Semestral | 6 |
| Almoxarife e auxiliar de<br>almoxarifado | Calça ou saia e blusa                                   | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Tênis branco                                            | 2 | Semestral | 4 |
| Lactarista                               | Calça ou saia e blusa ou<br>vestido de cor diferente    | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Touca                                                   | 3 | Semestral | 6 |
|                                          | Tênis branco                                            | 2 | Semestral | 4 |
|                                          | Capote                                                  | 2 | Semestral | 4 |

0109

Diretoria de Contratos e Convênios  
 Subsecretaria de Administração Geral  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos@sa.df.gov.br](mailto:contratos@sa.df.gov.br)



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

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

**ANEXO VII - g**

**Quadro 26. Prazos da prestação dos serviços.**

| ATIVIDADE                                                                                                                                                                                       | PRAZO                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vigência do Contrato                                                                                                                                                                            | Contrato terá vigência pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93. Conforme determinação do TCDF (Decisão nº 781/2011). |
| Elaborar os Manuais de Boas Práticas de Produção e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA | Apresentar ao NND em um prazo máximo de 60 dias corridos.                                                                                                                                                                |
| Apresentar para aprovação os cardápios e respectivas fichas técnicas de todas as preparações                                                                                                    | 45 dias corridos após a assinatura do contrato.                                                                                                                                                                          |
| Apresentação de sistema de transporte do tipo "Hot box" ou similar                                                                                                                              | 90 dias corridos após a assinatura do contrato.                                                                                                                                                                          |
| Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, complementarmente aos que sejam de propriedade da SES/DF                                              | 90 dias corridos após a assinatura do contrato.                                                                                                                                                                          |

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

\* A prestação de serviços deverá ser iniciada efetivamente no prazo máximo de 90 dias a partir da assinatura do contrato, período em que a empresa contratada por processo emergencial 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.

0110

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@ses.df.gov.br](mailto:contratos@ses.df.gov.br)



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### ANEXO VIII - h

#### ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇOS AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR LISTA DE IMPERFEIÇÕES

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

#### REGRAS GERAIS

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

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

#### CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DO SERVIÇO E PENALIDADES

##### A) AVALIAÇÃO:

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

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

#### OBSERVAÇÕES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, será utilizado a opção "Não se Aplica";

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

##### B) PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

| NÍVEL DE SEVERIDADE | VALOR PERCENTUAL DA PENALIDADE A SER APLICADA(*) |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Leve                | 0,05 a 0,50%                                     |



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|            |              |
|------------|--------------|
| Grave      | 0,50 a 1,00% |
| Gravíssima | 1,00 a 2,00% |

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

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

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

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

São circunstâncias atenuantes:

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

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

São circunstâncias agravantes:

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

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

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

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

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

As avaliações de conformidade e não conformidade deverão ser preenchidas conforme quadro abaixo:

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



## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

### SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Adequação do número de utensílios e equipamentos necessários a execução do serviço incluindo a reposição e/ou conserto dos mesmos                                                                                              |  |  |  |
| Realização de treinamento periódico adequado às necessidades do serviço                                                                                                                                                        |  |  |  |
| Manutenção imediata de equipamentos, quando necessário, garantindo a normalidade da execução do serviço                                                                                                                        |  |  |  |
| Apresentação mensal da relação nominal dos funcionários que prestam serviço bem como do recolhimento de encargos trabalhistas                                                                                                  |  |  |  |
| Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da cozinha e utensílios                                                                                                                                       |  |  |  |
| Reposição de utensílios danificados ou desviados                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| Reposição de bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos                                                                                                                                                             |  |  |  |
| Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza do lactário                                                                                                                                                   |  |  |  |
| Apresentação mensal de laudo de análise microbiológico de refeições preparadas                                                                                                                                                 |  |  |  |
| Coleta diária de amostras de todas as preparações servidas e conservadas por um período de 72 horas                                                                                                                            |  |  |  |
| Manutenção corretiva ou troca de equipamento quando necessário de maneira a manter o bom andamento do serviço                                                                                                                  |  |  |  |
| Substituição imediata de seu representante ou qualquer outro funcionário cuja conduta, a juízo do contratante, evidenciou-se inconveniente/inadequada para a perfeita execução do serviço.                                     |  |  |  |
| Observância das Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços bem como dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)                                                                                                    |  |  |  |
| Observância do Sistema de APPCC                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| Observância dos per capita definidos em contrato                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| Observância dos tipos e quantidades de refeições requeridas pelo NND                                                                                                                                                           |  |  |  |
| Utilização de meios adequados que mantenham a apresentação e temperatura na distribuição das refeições                                                                                                                         |  |  |  |
| Utilização de meios adequados para o transporte de refeições                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| Armazenamento e acondicionamento de gêneros alimentícios em local adequado                                                                                                                                                     |  |  |  |
| Realização mensal do controle microbiológico das fórmulas de Nutrição Enteral, Fórmulas Infantis e da água utilizada no preparo da Nutrição Enteral, conforme Manual de Boas Práticas de Preparo de Nutrição Enteral da SES-DF |  |  |  |
| Transporte das dietas enterais em condições de armazenamento e temperatura adequados                                                                                                                                           |  |  |  |

0113

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos.ses@igmail.com](mailto:contratos.ses@igmail.com)

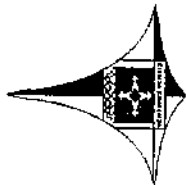


# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

|                                                                                                                                                                |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Utilização de produtos alimentícios e sanitizantes registrados nos órgãos competentes                                                                          |  |  |  |
| Não aproveitamento ou reutilização de gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ou, ainda, como ingrediente para outra preparação.                  |  |  |  |
| Servir alimentos de acordo com os padrões microbiológicos e com ausência de qualquer corpo estranho, de forma a atender aos parâmetros da segurança sanitária. |  |  |  |
| O serviço ocorreu sem interrupção, e caso necessária, foi justificada e previamente apresentada a Gerência de Nutrição e/ou Núcleo de Nutrição e Dietética.    |  |  |  |

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



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### ANEXO VI - f

Quadro 23. Quantitativo mínimo de funcionários diurno.

| LOTE 1                           |      |      |       |                |  |  | DIURNO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------|------|------|-------|----------------|--|--|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                  | UMSS | HRPA | UPASS | TOTAL-<br>LOTE |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nutricionista Gerente de Unidade | 1    | 1    | 0     | 2              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nutricionista                    | 1    | 3    | 0     | 4              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Técnico em Nutrição              | 0    | 3    | 0     | 3              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Supervisora de Copa              | 0    | 1    | 0     | 1              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faturista                        | 0    | 1    | 0     | 1              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Motorista                        | 0    | 1    | 0     | 1              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Almoxarife                       | 0    | 1    | 0     | 1              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Auxiliar de Almoxarife           | 0    | 1    | 0     | 1              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cozinheiro Geral                 | 2    | 2    | 0     | 4              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Auxiliar Cozinha Geral           | 0    | 4    | 0     | 4              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cozinheiro Dietética             | 0    | 2    | 0     | 2              |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

0115

Diretoria de Contratos e Convênios  
Subsecretaria de Administração Geral  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar - Asa Norte/Brasília-DF - CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 - Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@sa.gov.br](mailto:contratos@sa.gov.br)



**Quadro 24. Quantitativo mínimo de funcionários noturno.**

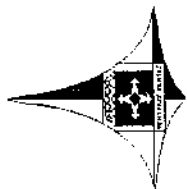
9116

**Secretaria de Administração Geral**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
 SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
 Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
 E-mail: [contratos.ases@gmail.com](mailto:contratos.ases@gmail.com)



0117

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos@ses.gov.br](mailto:contratos@ses.gov.br)



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAUDE**

0118

**Diretoria de Contratos e Convênios**  
**Subsecretaria de Administração Geral**  
SAIN Parque Rural s/n, Bloco A, 1º andar – Asa Norte/Brasília-DF – CEP 70.770-200  
Tel.: 3348-6241 / 3348-6168 – Fax: 3347-4433  
E-mail: [contratos.sec@dfma.gov.br](mailto:contratos.sec@dfma.gov.br)