



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



UNIDADE DE ACOMPANHAMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA N. 05/2026 – UCP/Conofis/CLDF



Tema em análise: Condições estruturais e sanitárias da Cozinha Geral do Hospital Materno-Infantil de Brasília/SES-DF

Requerente: Comissão de Saúde (CSA)

Processo SEI: 00001-00004017/2025-74

Modalidade: Assessoramento especializado

Data da visita: 20/7/2026

Data de entrega: julho de 2026

Área temática: fiscalização e controle

Subárea temática: saúde pública

Palavras-chave: serviço de saúde; recursos humanos; atividade-meio; alimentação; cozinha; nutrição; serviço terceirizado



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



UNIDADE DE ACOMPANHAMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA N. N. 05/2026 – UCP/Conofis/CLDF

EQUIPE RESPONSÁVEL

Chefia da Conofis

Ana Paula da C. Fernandes

Luís Felipe Rabello Taveira (Chefe Adjunto) – Analista de Sistemas

Consultores Técnico-Legislativos

Ana Daniela Rezende Pereira Neves – Revisora de Texto

Lincoln Vitor Santos (Chefe da UCP) – Coren-DF 147.165-ENF



LISTA DE FIGURA

Figura 1 – Esquemática da planta baixa da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 9

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 – Entrada para os banheiros interditados na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 9

Fotografia 2 – Quadro geral de distribuição de energia elétrica da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 10

Fotografia 3 – Exaustor/coifa desligado na área de preparo de alimentos na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 10

Fotografia 4 – Grelha para escoamento, com acúmulo de resíduos orgânicos e restos de alimentos na área de preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 10

Fotografia 5 – Piso molhado e com revestimento danificado, impedindo a correta higienização, na área de preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 11

Fotografia 6 – Paredes com revestimento danificado, impedindo a correta higienização, na área de pré-preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 11

Fotografia 7 – Torneiras com vazamento na área de preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 11

Fotografia 8 – *Freezer* danificado, sem termostato e termômetro, na área de estoque da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 12

Fotografia 9 – *Freezer* com danos na porta e na borracha de vedação, sem termostato e termômetro, na área de estoque da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 12

Fotografia 10 – *Freezer* com acúmulo de matéria orgânica e sujeira, na área de estoque da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 12

Fotografia 11 – Porta de uma das câmaras frias da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 13

Fotografia 12 – Parte interna de uma das câmaras frias, com piso molhado, exaustores danificados e ausência de termostato e termômetro, na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 13

Fotografia 13 – Parte interna de uma das câmaras frias, mostrando termômetro danificado, na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 13

Fotografia 14 – Piso danificado e molhado na área de higienização de caixas, na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 14

Fotografia 15 – Presença de mofo nas paredes e cobertura, na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 14

Fotografia 16 – Ausência de forro e cobertura na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 14



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



Fotografia 17 – Porta solta na entrada da área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 15

Fotografia 18 – Placa de proteção metálica solta na entrada da área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 15

Fotografia 19 – Visão geral da porta de entrada da área de higienização de caixas, mostrando fechamento incompleto, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 15

Fotografia 20 – Tela de proteção contra vetores e pragas em grelha de escoamento na área de preparo, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 16

Fotografia 21 – Cortina de ar para proteção contra vetores e pragas desligada na área de preparo, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 16

Fotografia 22 – Exaustores danificados na área de estoque, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 16

Fotografia 23 – Ausência de cobertura e forro na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 16

Fotografia 24 – Piso molhado na área de estoque, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 18

Fotografia 25 – Piso molhado na área de entrada das câmaras frias, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 18

Fotografia 26 – Piso molhado na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 18

Fotografia 27 – Fiação elétrica exposta em uma das câmaras frias, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 19

Fotografia 28 – Fiação elétrica exposta na área de estoque, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 19

Fotografia 29 – Fiação elétrica exposta no refeitório anexo à cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 19

Fotografia 30 – Placa enferrujada na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 20

Fotografia 31 – Abrigo para mangueira de combate a incêndio bloqueado por carro de refeição, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 20

Fotografia 32 – Abrigo para mangueira de combate a incêndio com sinais de mau funcionamento, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF | 20



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CLDF	Câmara Legislativa do Distrito Federal
CSA	Comissão de Saúde
Conofis	Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária
DF	Distrito Federal
HMIB	Hospital Materno-Infantil de Brasília Dr. Antônio Lisboa
MPDFT	Ministério Público do Distrito Federal e Territórios
MPT	Ministério Público do Trabalho
NRs	Normas Regulamentadoras
PGR	Programa de Gerenciamento de Riscos
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SES-DF	Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal
TCDF	Tribunal de Contas do Distrito Federal
UCP	Unidade de Acompanhamento de Políticas Públicas



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO | 7

2 METODOLOGIA | 7

3 ASPECTOS RELEVANTES DA VISITA | 7

**3.1 Empresa terceirizada para a prestação de serviço de alimentação
hospitalar no HMIB/SES-DF | 7**

**3.2 Estrutura predial, paredes e piso da cozinha geral do HMIB/SES-DF |
8**

**3.3 Portas, janelas, proteção contra vetores e pragas e risco de
contaminação dos alimentos na cozinha geral do HMIB/SES-DF | 14**

**3.4 Riscos ocupacionais aos funcionários da cozinha geral do HMIB/SES-
DF | 17**

4 CONCLUSÕES | 21

5 RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS | 22

REFERÊNCIAS | 24



1 INTRODUÇÃO

Este Relatório refere-se à visita técnica realizada no Hospital Materno-Infantil de Brasília Dr. Antônio Lisboa (HMIB) da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal (SES-DF), localizado na Quadra 608, módulo A, Asa Sul, Plano Piloto, Brasília/DF.

Tendo por fundamento a **Resolução CLDF n. 338/2023**, esta Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária (Conofis) prestou assessoramento especializado à Comissão de Saúde (CSA) da CLDF.

A principal motivação da diligência foi a necessidade de avaliar as condições estruturais e sanitárias da Cozinha Geral da unidade, após denúncias apresentadas à CSA e divulgação de vídeos sobre o local na mídia impressa e televisionada. Este Relatório apresenta a análise dos setores visitados, abordando estrutura física, equipamentos, inconformidades sanitárias e aspectos trabalhistas pertinentes.

2 METODOLOGIA

A visita técnica foi realizada em **20 de julho de 2026**, na parte da tarde. A equipe era composta por: Deputada Distrital Dayse Amarilio (presidenta da CSA); Flávia Mendonça Alves (assessora de gabinete); Adriano de Oliveira (assessor de gabinete); e os Consultores Técnico-Legislativos da UCP/Conofis Ana Daniela Rezende Pereira Neves e Lincoln Vitor Santos.

Durante a visita, foram realizadas entrevistas com servidores das respectivas unidades, análise da estrutura física e registro fotográfico dos ambientes, equipamentos e insumos. Os dados foram complementados a partir de pesquisas realizadas no Portal da Transparência do DF.

3 ASPECTOS RELEVANTES DA VISITA

3.1 Empresa terceirizada para a prestação de serviço de alimentação hospitalar no HMIB/SES-DF

A empresa **Savvy Serviços Ltda., CNPJ 12.966.492/0001-53**, é a atual responsável pelo serviço de alimentação do HMIB. O **Contrato Administrativo n. 057440/2026-SES-DF** foi celebrado, em 29/5/2026, com a SES-DF, em caráter emergencial, para prestação de serviços de fornecimento ininterrupto de alimentação e nutrição hospitalar para o HMIB e para a Central de Regulação UTI/SES. O contrato estará vigente até **19/4/2027**.

O escopo do contrato abrange o fornecimento de dietas gerais e especiais para:

Praça Municipal, Quadra 2, Lote 5, 1º Andar, Sala 1.7 – CEP 70.094-902 — Brasília-DF – Tel. (61) 3348-8560

www.cl.df.gov.br – conofis@cl.df.gov.br



- Pacientes internados ou em observação;
- Acompanhantes legalmente constituídos;
- Servidores autorizados.

A execução do serviço envolve a **gestão integral** da cadeia produtiva, incluindo aquisição de insumos, armazenamento, pré-preparo, preparo, transporte e distribuição final até o destinatário. O regime de execução é de empreitada por preço unitário, com vedação total à subcontratação. Para prestação do serviço, a empresa utiliza o espaço físico próprio do HMIB/SES-DF, objeto da análise da presente fiscalização.

Os valores contratuais (R\$ 10.114.988,40 por ano) baseiam-se em quantitativos mensais estimados, distribuídos entre refeições produzidas localmente (não transportadas) e refeições entregues em outras unidades (transportadas). O contrato estima 38.050 refeições por mês ou 456.600 por ano, o que contabiliza 1.200 a 1.500 refeições por dia, incluindo desjejum, almoço, jantar, ceia e lanches.

A contratada deve garantir mão de obra qualificada em número suficiente para a operação ininterrupta, incluindo a cobertura de folgas, faltas, férias e licenças. O contrato não define um número fixo/total de funcionários, ficando a critério/responsabilidade da contratada dimensionar adequadamente o quadro para atender à demanda operacional.

Anteriormente, a **MC Alimentação e Serviços Ltda.**, CNPJ 11.205.159/0008-35, era a empresa responsável pelo serviço, cujo Contrato n. 051422/2024 – SES/DF vigeu de 19/4/2024 a 19/4/2026. A empresa não manifestou interesse em renová-lo, conforme relatos dos servidores do HMIB/SES-DF.

Como é comum no âmbito da prestação de serviços terceirizados, parte dos funcionários que trabalhavam para a MC Alimentação foi recontratada pela nova empresa. Durante a inspeção, relataram que a empresa anterior não pagou as verbas rescisórias e outros direitos trabalhistas devidos, fato que demanda averiguação pelos órgãos competentes.

3.2 Estrutura predial, paredes e piso da cozinha geral do HMIB/SES-DF

A cozinha geral do HMIB está localizada no subsolo da unidade. Dispõe de um refeitório para os servidores e um guarda-volume anexos. Está subdividida nas seguintes áreas: banheiros feminino e masculino, estoque, câmaras frias, higienização de utensílios e panelas, higienização de caixas, pré-preparo/cozinha dietética e cozinha geral (**Figura 1**). Segundo informações dos funcionários, os banheiros estão interditados há muito tempo e apresentam vazamento externo (**Fotografia 1**), com isso, precisam se deslocar ao banheiro utilizado pelos outros funcionários, no prédio à frente, para higienizar as mãos.

**Figura 1 – Esquematização da planta
baixa da cozinha geral do HMIB/SES-DF,
Plano Piloto, DF**



Fonte: elaboração própria pela equipe de assessoramento especializado, 2026.

**Fotografia 1 – Entrada para os
banheiros interditados na cozinha
geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto,
DF**



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

A rede elétrica (**Fotografia 2**) da cozinha está sobrecarregada e não suporta o funcionamento dos equipamentos, a exemplo dos exaustores/coifas (**Fotografia 3**), que permanecem desligados. Em toda a cozinha, é evidente o **odor fétido**. As grelhas para escoamento de água, além de irregulares, acumulam sujeira (resíduos orgânicos e restos de alimentos) (**Fotografia 4**). O piso permanece constantemente molhado (**Fotografia 5**) e, assim como as paredes (**Fotografia 6**), não é revestido de material passível de adequada higienização e desinfecção, tendo em vista que se recomenda revestimento liso, impermeável, de fácil higienização e cor clara (Brasil, 2002). Há inúmeras torneiras com vazamento (**Fotografia 7**).



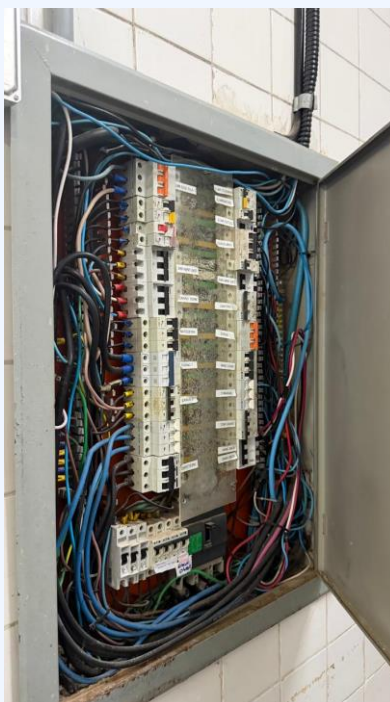
CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



Fotografia 2 – Quadro geral de distribuição de energia elétrica da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



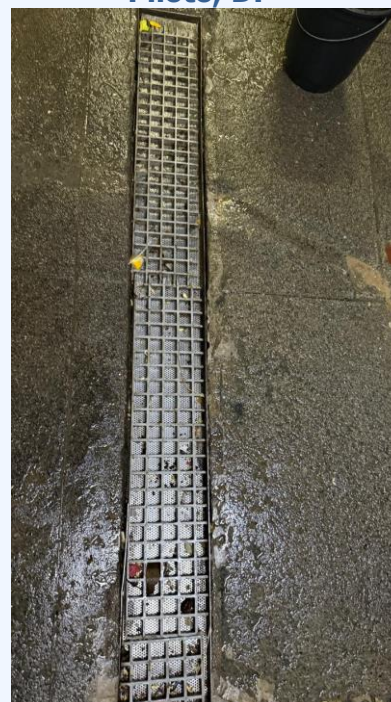
Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 3 – Exaustor/coifa desligado na área de preparo de alimentos na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 4 – Grelha para escoamento, com acúmulo de resíduos orgânicos e restos de alimentos na área de preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

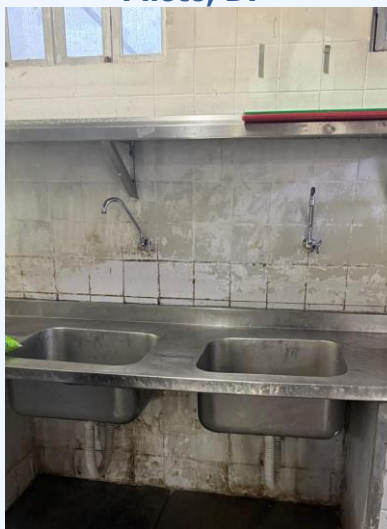


Fotografia 5 – Piso molhado e com revestimento danificado, impedindo a correta higienização, na área de preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 6 – Paredes com revestimento danificado, impedindo a correta higienização, na área de pré-preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 7 – Torneiras com vazamento na área de preparo da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Na área de estoque, nenhum *freezer* continha termostato, termômetro e etiquetas com controle de validade dos produtos armazenados. Apresentavam estrutura danificada, com tampas soltas (**Fotografia 8**), borrachas soltas (**Fotografia 9**), mau cheiro e acúmulo sujidades (**Fotografia 10**). Notou-se que havia produtos de limpeza estocados nessa área. **De acordo com a nutricionista de empresa, há previsão de chegada de 4 novos freezers na próxima semana.**



Fotografia 8 – Freezer danificado, sem termostato e termômetro, na área de estoque da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 9 – Freezer com danos na porta e na borracha de vedação, sem termostato e termômetro, na área de estoque da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 10 – Freezer com acúmulo de matéria orgânica e sujeira, na área de estoque da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.



As três câmaras frias (**Fotografia 11**) também apresentavam intenso mau cheiro, chão constantemente molhado (**Fotografia 12**), ausência de termostato e termômetro (**Fotografia 13**), exaustores com mau funcionamento e má vedação das portas, que também estavam danificadas. A antecâmara permanece com a porta sempre aberta.

As RDCs Anvisa n. 275/2002 e 216/2004 orientam que os alimentos devem estar armazenados em temperaturas abaixo de 5°C ou acima de 60°C para evitar a multiplicação de microrganismos patogênicos. Para isso, os equipamentos devem ter medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento e a equipe deve registrar periodicamente a temperatura.

Fotografia 11 – Porta de uma das câmaras frias da cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



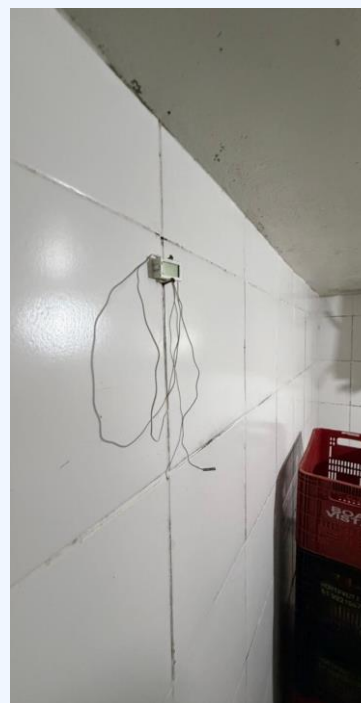
Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 12 – Parte interna de uma das câmaras frias, com piso molhado, exaustores danificados e ausência de termostato e termômetro, na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 13 – Parte interna de uma das câmaras frias, mostrando termômetro danificado, na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.



Na área de higienização de caixas, repete-se a estrutura danificada do piso, que apresenta acúmulo de água constantemente (**Fotografia 14**), presença de sujidades e mofo (**Fotografia 15**), intenso mau odor e ausência de cobertura (**Fotografia 16**).

Fotografia 14 – Piso danificado e molhado na área de higienização de caixas, na cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



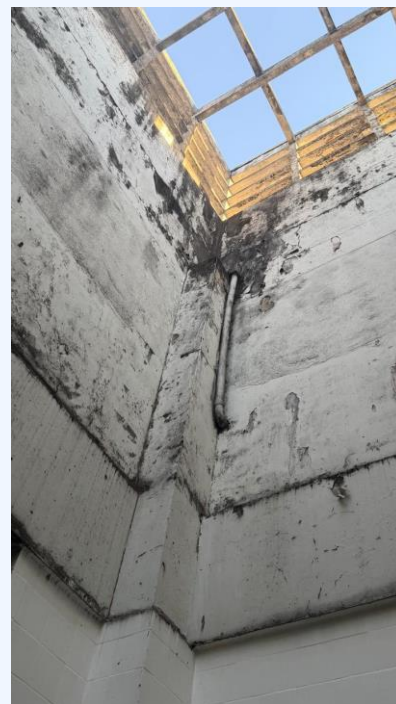
Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 15 – Presença de mofo nas paredes e cobertura, na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 16 – Ausência de forro e cobertura na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

3.3 Portas, janelas, proteção contra vetores e pragas e risco de contaminação dos alimentos na cozinha geral do HMIB/SES-DF

A porta da área de higienização de caixas apresenta danos estruturais graves: estava praticamente solta (**Fotografia 17**), com placa de proteção metálica também solta e pontas cortantes dobradas (**Fotografia 18**). As avarias impediam o fechamento e a vedação adequada da porta, contrariando o aviso afixado ("Por favor,



mantenha a porta fechada") (**Fotografia 19**), além de representar risco de acidentes de trabalho (corte/perfuração) para os manipuladores.

Fotografia 17 – Porta solta na entrada da área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



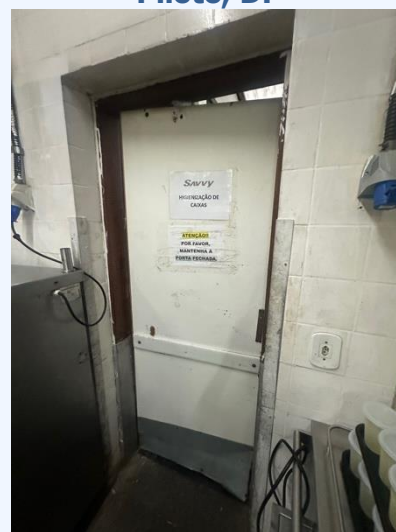
Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 18 – Placa de proteção metálica solta na entrada da área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 19 – Visão geral da porta de entrada da área de higienização de caixas, mostrando fechamento incompleto, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Há muitas telas de proteção contra vetores e pragas danificadas, a exemplo das grelhas (**Fotografia 20**), portas e janelas. As cortinas de ar não funcionam (**Fotografia 21**), os exaustores (**Fotografia 22**) também estão desligados por conta da sobrecarga elétrica ou de danos e há espaços sem vedação na cobertura (**Fotografia 23**).



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



Fotografia 20 – Tela de proteção contra vetores e pragas em grelha de escoamento na área de preparo, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



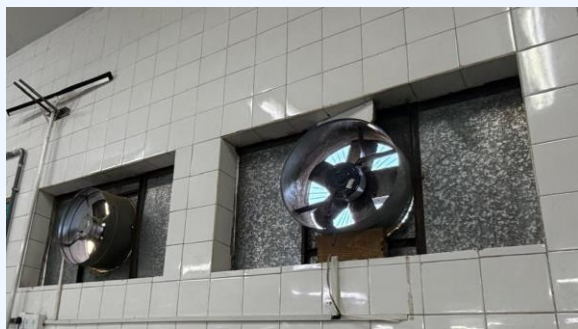
Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 21 – Cortina de ar para proteção contra vetores e pragas desligada na área de preparo, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 22 – Exaustores danificados na área de estoque, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 23 – Ausência de cobertura e forro na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Não se localizaram os certificados de desinsetização e desratização. O contrato com a terceirizada exige que ela mantenha uma programação anual de controle de pragas documentada e executada de acordo com critérios técnicos atuais.



Essas inconformidades relatadas, em conjunto com a temperatura ambiente, visto que não há climatização ou ventilação adequadas, ausência de controle de temperatura e umidade ambientes, favorecem a contaminação dos alimentos manipulados e produzidos no local (Brasil, 2022; 2004), colocando em risco a saúde dos consumidores (pacientes e servidores). Esse quadro identificado exige intervenção emergencial.

Pela situação exposta, a reforma completa e a exigência da substituição do maquinário da cozinha geral do HMIB/SES-DF é a solução adequada. Para que isso ocorra, a produção e a manipulação de alimentos precisam ser realizadas, temporariamente, em outro espaço, interna ou externamente ao hospital.

3.4 Riscos ocupacionais aos funcionários da cozinha geral do HMIB/SES-DF

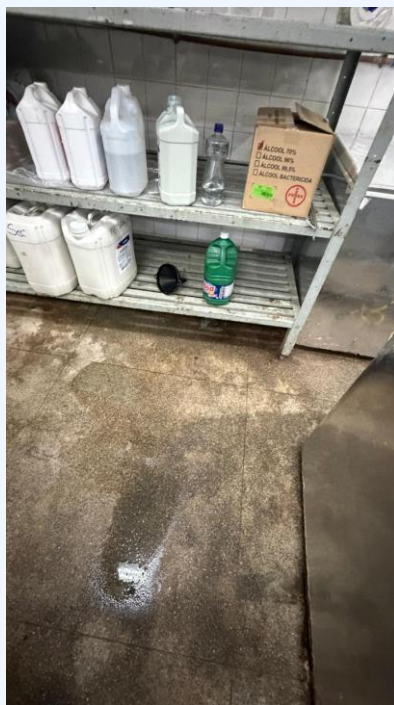
Os funcionários que atuam na cozinha do HMIB estão expostos a diversos riscos ocupacionais, não por conta da atividade laboral em si, mas, sim, das inconformidades encontradas no local.

No momento da visita, a temperatura ambiente estava alta, mesmo os fogões estando praticamente todos desligados. A cozinha não possui ventilação adequada nem climatização e, como já mencionado, os exaustores não podem ser ligados. Não foi possível aferir a temperatura ambiente, pois o local não dispõe de termômetro. Entretanto, a sensação térmica era desconfortável. E, como é notório, as temperaturas altas predisõem o trabalhador à exaustão por calor.

Por conta de o piso permanecer constantemente molhado em praticamente toda a área da cozinha e das câmaras frias (**Fotografias 24 a 26**), além de apresentar desnivelamento, cerâmicas quebradas e má iluminação, há risco de queda, sobretudo quando se leva em consideração que os funcionários transportam equipamentos e utensílios de grande volume e peso, muitas vezes contendo alimentos em alta temperatura.

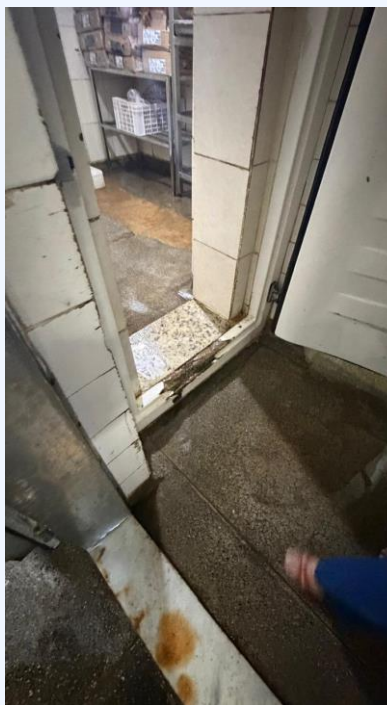


**Fotografia 24 – Piso
molhado na área de
estoque, cozinha geral
do HMIB/SES-DF, Plano
Piloto, DF**



Fonte: acervo próprio da
equipe de assessoramento
especializado, 2026.

**Fotografia 25 – Piso
molhado na área de
entrada das câmaras
frias, cozinha geral do
HMIB/SES-DF, Plano
Piloto, DF**



Fonte: acervo próprio da
equipe de assessoramento
especializado, 2026.

**Fotografia 26 – Piso
molhado na área de
higienização de caixas,
cozinha geral do
HMIB/SES-DF, Plano
Piloto, DF**

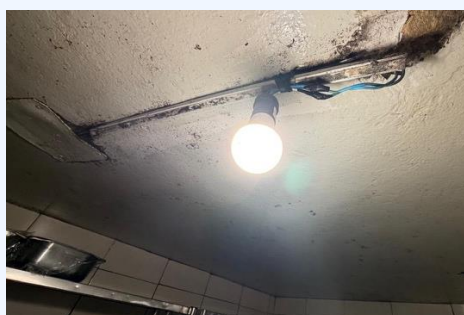


Fonte: acervo próprio da
equipe de assessoramento
especializado, 2026.

Em toda a área, identificou-se fiação elétrica exposta, tanto aérea quanto nas paredes e próximo ao chão (**Fotografias 27 a 29**). Esses fatores somados ao piso molhado acarretam o risco de choque elétrico, que pode ser fatal.



Fotografia 27 – Fiação elétrica exposta em uma das câmaras frias, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



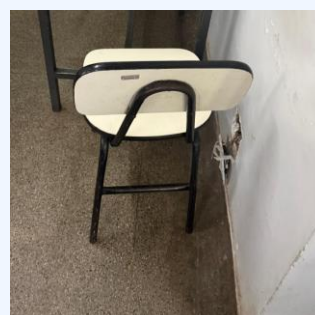
Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 28 – Fiação elétrica exposta na área de estoque, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 29 – Fiação elétrica exposta no refeitório anexo à cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Os trabalhadores da cozinha do HMIB estão sob risco de sofrer cortes e adquirir doenças como tétano, visto que há superfícies metálicas afiadas, sujas e enferrujadas em áreas de grande circulação (**Fotografia 30**).

Por fim, há risco de incêndio pela soma de fatores (calor excessivo + ausência de ventilação) e inadequação dos equipamentos de combate às chamas. Há dois extintores espalhados no local, dentro da validade de uso, mas as mangueiras apresentam danos ou estão bloqueadas (**Fotografias 31 e 32**).



Fotografia 30 – Placa enferrujada na área de higienização de caixas, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 31 – Abrigo para mangueira de combate a incêndio bloqueado por carro de refeição, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

Fotografia 32 – Abrigo para mangueira de combate a incêndio com sinais de mau funcionamento, cozinha geral do HMIB/SES-DF, Plano Piloto, DF



Fonte: acervo próprio da equipe de assessoramento especializado, 2026.

É obrigatório e urgente que a empresa Savvy apresente imediatamente o **Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)**, conforme determinam as Normas Regulamentadoras (NRs) do Ministério do Trabalho e Emprego (Brasil, 1978; 2005), contendo, no mínimo:

- Caracterização dos processos e ambientes de trabalho: descrição das atividades, *layout*, condições da empresa;
- Identificação de perigos e possíveis lesões/agravs à saúde: para cada função e área;
- Identificação de grupos de trabalhadores sujeitos a riscos: quem está exposto a quê;
- Descrição das medidas de prevenção já implementadas: o que a empresa já faz para reduzir riscos;



- Dados sobre condições ambientais de trabalho: como resultados de medições, avaliações qualitativas e quantitativas de agentes físicos, químicos e biológicos, quando aplicável;
- Avaliação dos riscos, incluindo classificação de severidade/gravidade, usada para priorizar o plano de ação.

Os riscos considerados incluem: físicos, químicos, biológicos, ergonômicos, de acidentes e, desde a atualização mais recente da NR-01, riscos psicossociais (estresse, sobrecarga, assédio, pressões psicológicas relacionadas ao trabalho).

O Plano de Ação deve apresentar medidas de prevenção para cada risco, além de medidas de eliminação, substituição, controle e fornecimento dos equipamentos de proteção individual, com o cronograma de implementação, prazos, responsáveis e formas de acompanhamento.

4 CONCLUSÕES

Diante das evidências constatadas na visita técnica e da análise documental e estatística, conclui-se que:

- Na atualidade, a empresa terceirizada responsável pelo fornecimento de alimentos no HMIB/SES-DF é **Savvy Serviços Ltda.**, CNPJ 12.966.492/0001-53, desde 29/5/2026;
- Os alimentos são fornecidos para pacientes, acompanhantes e servidores;
- O contrato com a **Savvy Serviços Ltda.** estima 1.200 a 1.500 refeições/dia, aproximadamente 38.050 refeições/mês e 456.600/ano, incluindo desjejum, almoço, jantar, ceia e lanches;
- Os funcionários apresentam riscos ocupacionais de quedas, choque elétrico, cortes, tétano, queimaduras por incêndio e exaustão pelo calor;
- A empresa **Savvy Serviços Ltda.** deve apresentar, imediatamente, o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), conforme previsto nas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Até 19/4/2026, a empresa responsável era **MC Alimentação e Serviços Ltda.**, que, segundo funcionários, descumpriu obrigações trabalhistas, como pagamento de salário, férias, rescisão;
- A cozinha geral do HMIB/SES-DF apresenta graves danos na infraestrutura;
- O mau cheiro do local reforça que há iminente risco sanitário;
- Os banheiros da cozinha estão interditados e apresentam vazamento aparente também na área externa;



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



- A rede elétrica está sobrecarregada, impedindo inclusive o uso dos exaustores;
- Há fiação elétrica exposta em diversos pontos da cozinha;
- Há água e sujeira acumuladas no piso, nas paredes e nas grelhas de escoamento;
- Há inúmeras torneiras com vazamento;
- Piso e paredes estão com revestimento danificado, impedindo a adequada higienização, conforme normas sanitárias;
- Os *freezers* e as câmaras frias estão danificados, apresentam má vedação das portas e sujeira, não dispõem de termostato, termômetro e etiquetas com controle de validade dos produtos armazenados;
- A existência de termostato e termômetro nesses equipamentos é exigência sanitária;
- A porta da área de higienização de caixas está solta, assim como a placa metálica de proteção;
- Nessa área, não há cobertura ou forro no teto e há materiais enferrujados, acúmulo de água e odor fétido intenso;
- A situação descrita neste Relatório é justificativa suficiente para que seja realizada, urgentemente, reforma completa do local, incluindo a rede elétrica, e substituição de todos os equipamentos e mobiliário;
- A proteção contra pragas e vetores está comprometida por conta das telas rasgadas, cortinas de ar danificadas e área sem forro ou cobertura no teto;
- Não se localizaram os certificados de desinsetização e desratização;
- Não há ventilação adequada nem equipamento de climatização e monitoramento da temperatura ambiente;
- Há risco de contaminação dos alimentos manipulados e preparados no local;
- A cozinha geral do HMIB/SES-DF mantém-se em funcionamento apesar de todos os indícios de infração sanitária e riscos à integridade de pacientes, acompanhantes, servidores e funcionários;
- A solução mais plausível parece ser a realocação da produção e da manipulação dos alimentos para outro espaço, interna ou externamente ao HMIB, temporariamente, uma vez que a reforma deve ser completa, não sendo suficientes apenas reparos pontuais.

5 RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Considerando o exposto neste Relatório, recomenda-se:



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



- Dar ampla publicidade do conteúdo deste Relatório de Visita Técnica ao Plenário da CLDF e à população do DF;
- Realizar discussão pública (Comissão Geral, Audiência Pública ou Reunião Pública) sobre a situação do fornecimento de alimentação no HMIB/SES-DF, com vistas a viabilizar solução breve;
- Apresentar Requerimento de Informações à SES-DF, solicitando o cronograma de reforma da cozinha geral do HMIB/SES-DF;
- Encaminhar este Relatório de Visita Técnica à Vigilância Sanitária do DF, ao Ministério Público do Distrito Federal e Territórios (MPDFT) e ao Tribunal de Contas do Distrito Federal (TCDF) para as providências pertinentes;
- Encaminhar este Relatório de Visita Técnica ou comunicação formal ao Ministério Público do Trabalho (MPT) ou Superintendência Regional do Trabalho e Emprego para mediar e solucionar a situação dos funcionários que permanecem sem receber as verbas rescisórias e outros direitos trabalhistas da empresa **MC Alimentação e Serviços Ltda.**, CNPJ 11.205.159/0008-35;
- Realizar fiscalização nas cozinhas dos demais hospitais e UPAs da rede SUS-DF a fim de averiguar as condições estruturais e de funcionamento.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Portaria n. 3.214, de 8 de junho de 1978.**

Aprova as Normas Regulamentadoras – NR – do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho. Brasília, 1978. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/assuntos/inspecao-do-trabalho/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-portarias/1978/portaria_3-214_aprova_as_nrs.pdf. Acesso em: jul. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002. Disponível em: https://anvisa.gov.br/legis/datalegis/net/action/ActionDatalegis.php?acao=abrirTextoAto&tipo=RDC&numeroAto=00000275&seqAto=000&valorAno=2002&orgao=RDC/DC/ANVISA/MS&codTipo=&desItem=&desItemFim=&cod_menu=1696&cod_modulo=134&pesquisa=true. Acesso em: jul. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004. Disponível em: https://anvisa.gov.br/legis/datalegis/net/action/ActionDatalegis.php?acao=abrirTextoAto&tipo=RDC&numeroAto=00000216&seqAto=000&valorAno=2004&orgao=RDC/DC/ANVISA/MS&codTipo=&desItem=&desItemFim=&cod_menu=1696&cod_modulo=134&pesquisa=true. Acesso em: jul. 2026.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria n. 485, de 11 de novembro de 2005.** Aprova a Norma Regulamentadora n. 32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde). Brasília, 2005. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/assuntos/inspecao-do-trabalho/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-portarias/2005/portaria_485_aprova_nr_32.pdf. Acesso em: jul. 2026.

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL. **Resolução CLDF n. 338, de 29 de novembro de 2023.** Dispõe sobre a Consultoria Legislativa – Conlegis e a Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária – Conofis da Câmara Legislativa do Distrito Federal e dá outras providências. Brasília, 2023. Disponível em: https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/400be376589e4b719447ef192813a5bb/Resolu_o_338_29_11_2023.html. Acesso em: jul. 2026.



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

SEGUNDA VICE-PRESIDÊNCIA

Consultoria Técnico-Legislativa de Fiscalização, Controle, Acompanhamento
de Políticas e Contas Públicas e Execução Orçamentária



DISTRITO FEDERAL. **Portal da Transparência**. Brasília, 2026. Disponível em:
<https://www.transparencia.df.gov.br/#/>. Acesso em: jul. 2026.