

# INSTITUTO ACQUA

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### **1. OBJETO**

Contratação de empresa especializada para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FÓRMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA**, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, de produção, administrativa e assistencial, de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves (HIMABA), situado à Av. Min. Salgado Filho, 918 - Soteco, Vila Velha/ES, referente ao Contrato de Gestão nº 001/2021, firmado entre o INSTITUTO ACQUA e o ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

#### **2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

HOSPITAL ESTADUAL INFANTIL E MATERNIDADE ALZIR BERNARDINHO ALVES (HIMABA) – situado na Avenida Ministro Salgado Filho, 918, Bairro Soteco, Vila Velha/ES.

#### **3. DA JUSTIFICATIVA**

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de serviços manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis) e nutrição clínica alicerça-se nos seguintes pontos:

- a) Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes - visando manter ou recuperar o estado nutricional, assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-

sanitárias adequadas, no Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves;

- b) Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados do Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;
- c) Este termo de referência foi criado com uma ótica humanista e legal, voltada à proteção do homem e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo;
- d) Destacam-se neste termo as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos como uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios;
- e) A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela CONTRATADA deverá ser considerado a opção de equipamentos a gás, realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

#### **4. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS**

##### **4.1 Fórmulas infantis:**

- a) São refeições destinadas à pacientes pediátricos, nos quais se utiliza a proteína isolada do leite de vaca e/ou da soja, intactas ou hidrolisadas e todos os demais nutrientes são acrescidos, separadamente, nas quantidades e proporções recomendadas para lactentes até um ano de vida.

##### **4.2 Nutrição Enteral – NE:**

- 4.2.1 Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializada, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme

suas necessidades nutricionais em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas. A nutrição enteral pode ser:

- a) Normal (Padrão) – Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- b) Especial (Especializada) – Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica, etc;
- c) Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.

#### 4.3 Alimentos nutricionalmente completos para nutrição enteral - dieta enteral:

- a) Alimentos formulados de modo a fornecer quantidades definidas e adequadas de nutrientes e calorias, em função das necessidades nutricionais diárias dos indivíduos, visando fornecer todos os nutrientes necessários para: crescimento, desenvolvimento, recuperação e manutenção da saúde.
- b) São refeições compostas por fórmula industrializada (monomérica, oligomérica ou polimérica), padrão, ou especializada de acordo com a patologia apresentada pelo paciente, seguindo a prescrição do médico/nutricionista, administradas através de sondas orogástricas, nasogástricas, nasoentéricas, gastrostomia, jejunostomia. A alimentação enteral pode ser administrada com uso de bomba de infusão ou gravitacional.
- c) A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretora Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

#### 4.4 Suplemento nutricional:

- a) Alimentos que se destinam a complementar com macro e micronutrientes a dieta de um indivíduo, em casos em que sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente ou quando a dieta requerer suplementação, não podendo substituir os alimentos, nem

# INSTITUTO ACQUA

ser utilizados como alimentação exclusiva. Sua apresentação pode ser líquida ou em pó, sendo administrado via oral à pacientes, seguindo a prescrição do médico/nutricionista.

## 4.5 Módulos de nutrientes:

- a) Alimentos que apresentam insumos representados somente por um dos principais grupos de nutrientes: glicídios, lipídios, proteínas e fibras alimentares; podendo conter veículos (excipientes ou diluente ou solvente). Sua apresentação pode ser líquida ou em pó, administrado via oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente seguindo a prescrição do médico/nutricionista;
- b) As dietas enterais, suplementos, módulos, etc. deverão ser revistos pela Equipe de Nutrição e Dietética (END) das unidades de saúde a qualquer momento, considerando a complexidade de patologias e demanda de pacientes críticos, como também a evolução das patologias e das dietas existentes.

## 4.6 Público-alvo:

- a) Nutrição Enteral: Será destinada ao atendimento dos pacientes do HIMABA, para substituir a alimentação via oral nos pacientes que não podem ou não devem alimentar-se por via oral, ou complementar a alimentação oral nos casos em que a ingestão seja insuficiente ou a dieta requeira suplementação;
- b) Fórmulas infantis: Será destinada ao atendimento dos pacientes pediátricos do HIMABA, para suprir suas necessidades nutricionais ao longo do 1º ano de vida;
- c) Os pacientes de alta em trânsito terão direito à dieta, em quantidade suficiente para que cheguem ao seu local de destino, conforme prescrição e avaliação do nutricionista da END da unidade, através de laudo nutricional.

## 4.7 Finalidade da Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis

- a) Manter ou recuperar o estado nutricional dos pacientes, através da Terapia Nutricional, a qual determinará os nutrientes ou a composição de nutrientes mais adequada às necessidades específicas do paciente, considerando suas patologias e situação clínica, de acordo com a prescrição médica.

## 5. LACTÁRIO

### 5.1 Definição

- a) O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento e distribuição.

### 5.2 Entre as fórmulas infantis, destacam-se:

- a) Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas;
- b) Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas, utilizadas em casos de patologias específicas ou situações específicas como: recém-nascidos de baixo peso, intolerância à lactose, diarreia, alergias alimentares, etc;
- c) As fórmulas infantis poderão ser acrescidas de módulos, após avaliação, conforme prescrição do médico/nutricionista;
- d) No Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernadino Alves o preparo das Dietas Enterais - DE é realizado na estrutura física do Lactário, conforme previsto na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Desta forma não é realizada manipulação de alimentos in natura nesta área, sendo apenas a manipulação das fórmulas infantis e Nutrição enteral (dietas enterais de sistema aberto, módulos e suplementos).

## 6. PADRÃO DE QUALIDADE

6.1 No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.

6.2 Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

6.3 Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

6.4 Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APPCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

6.5 É indispensável à presença de um nutricionista (exclusivo do lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

## **7. OPERACIONALIZAÇÃO**

7.1 Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Preparo das dietas (Enterais, fórmulas infantis);
- b) Porcionamento das dietas;
- c) Coleta de amostras das dietas preparadas;
- d) Transporte interno e distribuição nos leitos;
- e) Higienização e limpeza das dependências utilizadas, dos equipamentos e utensílios.

7.2 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

# INSTITUTO ACQUA

7.3 A manipulação, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo nutricionista da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.4 As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas ou de nutricionista e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

7.5 Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente (pela CONTRATADA) para o preparo da NE devem ser registrados nos órgãos competentes, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas.

7.6 A CONTRATADA deverá possuir recursos humanos, equipamentos e procedimentos operacionais que atendam às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral – BPPNE (anexo II do Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde).

7.7 Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) (anexo II do Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde). Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral e fórmulas infantis, a empresa CONTRATADA deverá:

- a) Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Sala de Manipulação de Dieta Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) e Lactário, respeitando a legislação vigente. Devendo este, ser aprovado pela equipe de nutrição e dietética e Serviço de Controle de Infecções Hospitalares (SCIH) do HIMABA;
- b) Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

- c) Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental, sapatos ou botas fechadas, touca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

7.8 A prescrição dietética da TNE será de responsabilidade do Corpo Médico e o Grupo de Terapia Nutricional, cabendo a END da unidade hospitalar a tomada de prescrição dietética, bem como fiscalizar o serviço de TNE (confecção e distribuição) oferecida pela CONTRATADA, no sentido de que a mesma seja cumprida.

7.9 Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo.

7.10 Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte.

7.11 Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.

7.12 Inspeccionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas.

## **8. AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO**

8.1 A aquisição e o recebimento das dietas enterais, fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras e copinhos esterilizáveis em autoclave são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, considerando a prescrição dietética e o estado clínico do paciente a ser atendido.

8.2 É responsabilidade da CONTRATADA observar os seguintes pontos no momento do recebimento dos insumos:

- a) A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;

# INSTITUTO ACQUA

- b) condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de VILA VELHA–AGEVISA/ES e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos produtos;
- f) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os produtos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

8.3 A empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento de mercadorias, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos produtos entregues.

8.4 Aquisição de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material ou equipamento necessário para a higienização, identificação e distribuição da NE são de responsabilidade da CONTRATADA.

8.5 A aquisição de frascos, seringas, bombas de infusão e equipos é de inteira responsabilidade da CONTRATANTE, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, considerando a prescrição dietética e o estado clínico do paciente a ser atendido.

## **9. ARMAZENAMENTO DE INSUMOS**

9.1 O armazenamento dos insumos de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras e copos esterilizáveis em autoclave são de responsabilidade da CONTRATADA, que após o recebimento dos produtos, deverá:

- a) Manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

# INSTITUTO ACQUA

- b) Apoiar insumos, ou recipientes com insumos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- c) Os insumos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;
- d) Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- f) Dispor os insumos obedecendo à data de vencimento, sendo que os produtos com data de vencimento mais próximas devem ser posicionados e consumidos em primeiro lugar.

9.2 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação.

9.3 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento.

9.4 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos.

9.5 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.

9.6 Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos insumos.

9.7 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observada a validade e condições de armazenamento do produto após aberto.

9.8 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.

9.9 É de responsabilidade da CONTRATADA, manter estoque mínimo de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos, suplementos, garantindo assim, o atendimento da CONTRATANTE. É de responsabilidade da CONTRATADA, armazenar os produtos dispensados pela contratante em local próprio, dentro de cada posto/Lactário, observando as recomendações citadas anteriormente.

## 10. PREPARO

10.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao preparo dos produtos:

- a) Executar a prescrição dietética elaborada pela nutricionista da END, a qual determina os nutrientes ou composição dos nutrientes mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- b) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar.

10.2 Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.

10.3 Reconstituir as fórmulas, com água tratada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml.

10.4 A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos.

10.5 Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas.

10.6 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observadas as condições de armazenamento conforme orientações do fabricante.

10.7 Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

## 11. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

11.1 O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética, observando todos os cuidados de higiene para evitar a contaminação dos alimentos prontos.

11.2 As dietas devem ser rotuladas com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas conforme o Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento.

11.3 As dietas industrializadas devem ser administradas imediatamente após a sua manipulação.

11.4 Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE.

11.5 A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

11.6 No Berçário e UTI Neonatal as fórmulas infantis deverão ser porcionadas para consumo em copos dosadores próprios, esterilizáveis, livres de bisfenol-A, composto de prolipropileno Randon, com capacidade de 10ml a 100 ml, com tampa, sendo a aquisição de responsabilidade da CONTRATADA.

11.7 Quando for solicitado o uso de mamadeiras, as fórmulas infantis deverão ser envasadas na mesma, previamente higienizada e devidamente acondicionada.

11.8 O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, devendo observar que:

- a) Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

- b) Todas as embalagens descartáveis para dieta deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta;
- c) Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir.

## 12. PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

12.1 A distribuição das dietas deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pela CONTRATANTE e/ou Equipe de Nutrição e Dietética – END, da Unidade de Saúde.

12.2 A empresa CONTRATADA deverá servir as dietas para pacientes internos diretamente no leito em recipientes específicos.

12.3 A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar à distribuição da alimentação.

12.4 O transporte e distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

12.5 O controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Pacientes	Através de mapa diário de prescrição de dietas
	Cardápio individualizado

12.6 Quando houver prescrição de módulos para uso conjunto com dieta via oral, estes devem ser solicitados ao Lactário. Para fins de rotina a solicitação deve ser feita pela END, mediante prescrição dietética do nutricionista da END.

12.7 As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C.

# INSTITUTO ACQUA

12.8 As mamadeiras e bicos de mamadeiras utilizadas por pacientes pediátricos deverão ser higienizados no lactário e desinfetados em hipoclorito a 200ppm, devendo ser recolhidos pela empresa CONTRATADA até no máximo 01 (uma) hora após a distribuição da refeição para que a mesma possa proceder à devida higienização.

12.9 É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

12.10 O preparo e a distribuição ficarão a cargo da empresa contratada, devendo está, atender todos os padrões de higiene e qualidade durante todas as etapas do processo, conforme legislação vigente. A distribuição deverá ser realizada conforme os horários preestabelecidos pelo SND/HIMABA.

12.11 Após o preparo, a NE e fórmulas infantis deverão ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, clínica, enfermaria, leito, composição nutricional e demais informações legais e específicas conforme o Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde.

12.12 O preparo das Dietas Enterais é realizado na estrutura física do Lactário do próprio nosocômio, conforme previsto na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Desta forma não é realizada manipulação de alimentos in natura nesta área, sendo apenas a manipulação das fórmulas infantis e Nutrição enteral (dietas enterais, módulos e suplementos).

12.13 No Berçário e UTI neonatal as mamadas de fórmulas infantis reconstituídas, deverão ser distribuídas em copos dosadores próprios, esterilizável, livre de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas. Quando necessário o uso de mamadeira, esta deverá ser solicitada formalmente à contratada, por meio de prescrição médica, com justificativa pelo fonoaudiólogo do Berçário ou UTI neonatal/HIMABA.

12.14 Quando houver prescrição de Leite Humano Pasteurizado no berçário ou UTI Neonatal, esta deverá ser atendida pelo banco de leite, sendo armazenado no lactário para distribuição aos pacientes.

12.15 Quando necessário o uso de fórmulas infantis ou módulos ou na UTI Neonatal, estes deverão ser dispensados pelo lactário, mediante prescrição médico/nutricional.

## **13. HIGIENIZAÇÃO**

13.1 É de total responsabilidade da CONTRATADA a higienização em todas as etapas, e a aquisição dos produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários, bem como, adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da SCIH da Unidade (desinsetização, desratização, descupinização, etc). Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

13.2 A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados a este nosocômio, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da END e CCIH.

13.3 Os utensílios utilizados para o preparo das dietas enterais deverão ser esterilizados em autoclave.

13.4 Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente, e conforme orientação da END e CCIH/HIMABA, sendo fiscalizados pela CCIH.

13.5 A higienização dos equipamentos e utensílios utilizados, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA para preparo e distribuição das dietas.

13.6 A higienização das dependências utilizadas (piso, paredes, teto, portas, janelas, luminárias e móveis) será de responsabilidade da empresa de limpeza terceirizada que presta serviços para o CONTRATANTE. O destino do lixo resultante da produção e distribuição das dietas será de responsabilidade do CONTRATANTE.

## **14. DA HIGIENIZAÇÃO PESSOAL**

14.1 O empregado que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem

# INSTITUTO ACQUA

esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.

14.2 Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

14.3 No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada.

14.4 Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

14.5 Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos.

14.6 A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, secadas com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante.

14.7 As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/ utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio.

14.8 A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

## 14.9 Máscara:

- a) Recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma;
- b) A troca deve ser o mais frequente possível;
- c) Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

## 15. DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

### 15.1 A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- a) Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujidade, proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70%;
- b) Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno devem ser desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm.);
- c) Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
- d) Embalagens: Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70%, antes de abri-la.

### 15.2 Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente logo após o uso, seguindo-se o transporte para a área de higienização, para se dar sequência às demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

- a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

# INSTITUTO ACQUA

- b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente neutro e água, sofrendo primeira esfregação;
- c) Após imergir em solução de detergente enzimático com água na temperatura aproximada de 42°C por cerca de 05 (cinco) minutos, ou de acordo com indicação do fabricante;
- d) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- e) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- f) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas em placas apropriadas para essa finalidade;
- g) Os copinhos esterilizáveis em autoclave devem ser encaminhados a empresa de CME que oferece serviço ao Unidade Hospitalar;
- h) Após, deve passar por processo de desinfecção por imersão em hipoclorito a 200ppm, por cerca de 1 (uma) hora ou de acordo com indicação do fabricante.
- i) É necessária desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega as fórmulas infantis.

## 16. PROCEDIMENTOS PARA HIGIENIZAÇÃO

16.1 Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos de higienização:

- a) Ambiente:

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	Diário: - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; - Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Diários (nas partes próximas às bancadas): - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; - Enxágue com água corrente; - Banho com solução de desinfetante clorado; - Secagem natural; - Mensal (ou quando necessário);

# INSTITUTO ACQUA

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova;</li> <li>- Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato;</li> <li>- Banho com solução de desinfetante clorado;</li> <li>- Secagem natural;</li> </ul>
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido;</li> <li>-Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco;</li> </ul>
Telas e janelas	Mensal	Detergente e neutro	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja;</li> <li>- Enxágue com água corrente;</li> <li>- Secagem natural;</li> </ul>

## b) Equipamentos e utensílios:

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, fôrmas, bandejas.	Após o uso	Detergente neutro, detergente enzimático, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha;</li> <li>-Enxágue com água corrente, de preferência quente;</li> <li>-Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos;</li> <li>-Enxágue;</li> <li>-Secagem natural;</li> <li>-Polimento com álcool.</li> </ul>
Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fogão (diário após o uso):</li> <li>-Raspagem das incrustações;</li> <li>-Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos;</li> <li>-Retirada de incrustações com esponja e espátula;</li> <li>-Enxague e secagem;</li> </ul>
Balcão de apoio, caixas de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha;</li> <li>-Enxágue;</li> <li>-Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos;</li> <li>- Enxágue;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul>
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilização de rodo para o recolhimento do lixo;</li> <li>- Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão;</li> </ul>

# INSTITUTO ACQUA

			- Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; - Secagem
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.

## 17. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

17.1 A CONTRATANTE será responsável pela qualidade da água utilizada em todas as fases do processo de manipulação e preparo das dietas, devendo ser realizado controle bacteriológico periódico de forma a garantir a qualidade da água para consumo humano, considerando uma população hospitalar.

## 18. QUANTO A NUTRIÇÃO ENTERAL

18.1 De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.

18.2 As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.

18.3 Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas após o seu prazo de validade.

18.4 Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

18.5 É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. Lotes específicos, para casos de suspeitas de doenças transmitidas por alimentos, deverão ser solicitadas pela CONTRATANTE, que ficarão às expensas da CONTRATADA.

18.6 Administração de dietas enterais:

# INSTITUTO ACQUA

- a) Sistema aberto - Administrada de forma gravitacional com frasco descartável e equipo específicos para dieta enteral, sendo proibida reciclagem dos mesmos.
- b) As Vias de administração da dieta enteral são: Orogástrica, Nasogástrica, Nasoentérica, Gastrostomia e Jejunostomia.

18.7 Para fins estatísticos a fórmula enteral reconstituída em pó ou a fórmula líquida tem como parâmetro o volume de 300 ml para cada unidade, e as fórmulas infantis 200ml. Os módulos e suplementos em pó tem como parâmetro 100g para uma unidade.

## **19. QUANTO AS FÓRMULAS INFANTIS**

19.1 Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto. A quantidade mínima é 50 ml.

19.2 As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 (setenta e duas) horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeira ou frascos, bem vedados). Sempre que o CONTRATANTE solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão a expensas da CONTRATADA.

19.3 Os laudos devem ser encaminhados a CONTRATANTE, sempre que solicitado.

## **20. EQUIPE DE TRABALHO**

20.1 A empresa CONTRATADA deverá estar rigorosamente registrada pelo Conselho Regional de Nutrição, conter alvará da Vigilância Sanitária e estar apta a servir dietas dentro dos padrões nutricionais e higiênicos.

20.2 A empresa CONTRATADA deverá ter seu quadro de funcionários devidamente treinados, com conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição e de manipulação de alimentos e ter seus conhecimentos atualizados.

# INSTITUTO ACQUA

20.3 A empresa CONTRATADA terá que oferecer crachás de identificação, uniformes e equipamento de proteção individual e coletivo segundo determina a medicina e segurança no trabalho a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE.

20.4 A empresa CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela realização de exames de saúde admissional e periódico dos seus funcionários de acordo com a NR7, apresentando a CONTRATANTE, sempre que solicitada a documentação destes exames.

20.5 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98.

20.6 Coordenar, supervisionar, promover e executar programas de treinamento, para toda a equipe de trabalho, contemplando conteúdo programático tais como: noções de fundamentos de higiene hospitalar, noções de infecção hospitalar, uso correto de EPI's, comportamento, postura, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, conhecimento dos princípios de limpeza, entre outros. Os treinamentos devem ser comprovados através de certificado, com carga horária mínima e conteúdo conforme legislação vigente. O treinamento deve estar sempre atualizado, e o cronograma de treinamento deve ser enviado à equipe de Nutrição e Dietética da Unidade.

20.7 A partir deste programa, serão definidos os equipamentos de proteção individual – EPI's a serem utilizados por todos os trabalhadores da unidade, que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas conforme legislação vigente.

20.8 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento.

20.9 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

20.10 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

20.11 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica,

# INSTITUTO ACQUA

operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.

20.12 Cabe à contratada disponibilizar sempre que solicitado documentação referente, cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

20.13 Apresentar à CONTRATANTE, quando exigidos, comprovante de pagamentos de salários, fornecimento de benefícios, encargos, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.

20.14 Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.

20.15 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções.

20.16 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

20.17 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

20.18 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da END da CONTRATANTE.

20.19 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

# INSTITUTO ACQUA

20.20 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

20.21 Cumprir as posturas e as disposições legais, Federais, Estaduais e Municipais, que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Termo.

20.22 É obrigação da CONTRATADA entregar aos seus funcionários os vales transportes, benefício alimentação e o pagamento dos salários, bem como, recolher todos os impostos e encargos. Em caso de não cumprimento das obrigações patronais poderá ser aplicada a multa pelo atraso sobre o valor da folha de pagamento, em consonância com a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou sindicato da classe caso existir.

20.23 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.

20.24 Responsabilizar-se pelo transporte de seus empregados, por meios próprios ou mediante fornecimento de vale-transporte, para a cobertura do trajeto residência trabalho e vice-versa (inclusive quando da realização de serviço extraordinário).

20.25 Indicar o profissional responsável técnico, junto ao Conselho de Classe representativo do serviço hora contratado, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI's e produtos químicos.

20.26 Nomear Chefe de Nutrição responsável pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços. Estes supervisores terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao gestor/fiscal da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.

20.27 Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, funcionários capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

# INSTITUTO ACQUA

20.28 Instruir e fazer cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

20.29 Manter disciplina nos locais dos serviços, afastando imediatamente após notificação formal, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

20.30 Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.

20.31 No ato da seleção, os colaboradores que forem admitidos pela CONTRATADA, antes do início de atividades na instituição de saúde, para a própria prevenção e atendendo as exigências e normativas da mesma, deverão ser vacinados contra: Hepatite B, Tétano, Febre Amarela, Influenza e COVID 19. Fica impossibilitado de desenvolver as atividades no local de trabalho o colaborador que não atender a essas exigências.

20.32 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus supervisores.

20.33 Preservar e manter a CONTRATANTE sem ônus ou responsabilidades, de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.

20.34 Manter o quadro necessário de funcionários para o desenvolvimento dos serviços, em quantitativos suficientes.

20.35 Responsabilizar-se por qualquer dano, avaria, depredação, causado nos estabelecimentos, causado por seus funcionários, devendo providenciar de imediato o conserto das avarias, bem como em se tratando de equipamentos, maquinas, utensílios, mobiliários ou quaisquer outros itens pertencentes à Unidade, em igual marca, cor, discriminação, potência, referência sem qualquer ônus a administração pública, a não substituição dos itens avariados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, estará sujeito a notificação formal, se o problema persistir por 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da notificação, a empresa CONTRATADA será penalizada com multa de 10% do valor dos serviços mensais.

20.36 Os locais ora disponibilizados pela CONTRATANTE à empresa CONTRATADA com a destinação da guarda de seus pertences, deverá ser equipado pela CONTRATADA, sendo que

# INSTITUTO ACQUA

está se responsabilizará pela manutenção e aquisição de mobiliários (armários, etc) necessários para a guarda de seus pertences e de seus funcionários, bem como estruturar de acordo com a legislação vigente o sistema de manipulação de produtos saneantes, não será permitido a manipulação de tais saneantes (em corredores, lavabos, etc.) em desacordo com a legislação vigente, sendo que a fiscalização de tais procedimentos será executada pela Gerencia de Risco Sanitário da Unidade, CCIH ou qualquer sistema de Fiscalização da Unidade de Saúde.

20.37 A empresa CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal 01 Responsável Técnico para a chefia dos serviços em atenção Resolução CFN n.º 419/08, nomeado entre o quadro de nutricionistas, o qual responderá perante o Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente inscrita no mesmo.

20.38 Quantitativo de profissionais para o Lactário e Nutrição Clínica:

LACTÁRIO		
PROFISSIONAL	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
Nutricionista	4	12x36h
Lactarista	12	12x36h

NUTRIÇÃO CLÍNICA		
PROFISSIONAL	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
Nutricionista	6	12x36h
Auxiliar Administrativo	1	44h

LACTÁRIO E NUTRIÇÃO CLÍNICA		
PROFISSIONAL	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
Chefe de Nutrição (RT-responsável técnico)	1	44h

## 21. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

21.1 A empresa CONTRATADA deverá:

# INSTITUTO ACQUA

- a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- b) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- c) Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE;
- d) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

## **22. OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES**

- 22.1 Desenvolver manuais técnicos e rotinas de trabalho.
- 22.2 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- 22.3 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- 22.4 Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- 22.5 Promover orientação e programas de educação alimentar e nutricional para pacientes e familiares.

# INSTITUTO ACQUA

- 22.6 Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos pacientes.
- 22.7 Avaliar o estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.
- 22.8 Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias.
- 22.9 Solicitar exames complementares da evolução nutricional do paciente, quando necessário.
- 22.10 Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.
- 22.11 Prescrever complementos nutricionais, quando necessário.
- 22.12 Registrar a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.
- 22.13 Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.
- 22.14 Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.
- 22.15 Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- 22.16 Contribuir na elaboração de manuais técnicos e de rotinas de trabalho da contratada.

## **23. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

### 23.1 Uso racional da água:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

# INSTITUTO ACQUA

- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- d) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- e) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, das dietas e utensílios, bem como dos empregados.

23.2 Adquirir frascos, seringas e sacolas que atendam aos padrões de identidade e qualidade aprovados previamente pela Equipe de Nutrição e Dietética da unidade.

23.3 A fiscalização dos serviços da CONTRATADA, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta fiscalização aos seus superiores hierárquicos.

23.4 Quanto à fiscalização: O quadro técnico da END do HIMABA realizará fiscalização dos serviços de manipulação e distribuição das dietas, e para tal é necessário que o mesmo tenha livre acesso a todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA.

23.5 Avaliar tecnicamente as preparações enterais e fórmulas infantis.

23.6 Realizar controle estatístico das dietas prescritas.

23.7 Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes às informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos pacientes.

23.8 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

23.9 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

23.10 Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

23.11 Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.

# INSTITUTO ACQUA

23.12 Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.

23.13 Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de adequação de estrutura física, equipamentos e utensílios do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral, de acordo com avanço tecnológico.

23.14 Contribuir na elaboração de manuais técnicos e de rotinas de trabalho da contratada.

23.15 Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

23.16 Analisar e aprovar as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

23.17 Entregar à empresa CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação em que conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na unidade, registrando também as condições dos mesmos.

23.18 Disponibilizar à empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

23.19 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

23.20 A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral à CONTRATADA para manipulação das dietas e sala para serviço de Nutrição Clínica.

23.21 Efetuar, antes do início da manipulação, a prescrição dietética da Nutrição enteral, quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração.

23.22 A CONTRATANTE será responsável pela qualidade da água utilizada em todas as fases do processo de manipulação e preparo das dietas, devendo ser realizado controle bacteriológico periódico de forma a garantir a qualidade da água para consumo humano, considerando uma população hospitalar.

# INSTITUTO ACQUA

23.23 Assegurar que as instalações físicas e dependências do Lactário / Sala de Manipulação de Dieta Enteral da END, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente.

23.24 A realização de reparos de manutenção predial será de responsabilidade da contratante mediante solicitação justificada pela contratada.

23.25 A higienização das dependências utilizadas (piso, paredes, teto, portas, janelas, luminárias) será de responsabilidade da contratante, devendo esta prever funcionário específico para esta área.

23.26 Responsabilizar-se pela coleta de resíduos, que deverá ocorrer diariamente, em horário previamente determinado pela END, inclusive sábados, domingos e feriados.

## 24. HORÁRIOS E FREQUÊNCIAS DE ADMINISTRAÇÃO

24.1 Os horários, o volume e a frequência de administração das dietas enterais e fórmulas infantis serão de acordo com a prescrição médico/nutricional. A frequência varia de 2h em 2h a 4h em 4h, conforme a tabela abaixo, ou de comum acordo entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA:

FREQUÊNCIA	HORÁRIOS DE ADMINISTRAÇÃO
2 em 2 horas	06h, 08h, 10h, 12h, 14h, 16h, 18h, 20h, 22h, 00h, 02h, 04h
3 em 3 horas	06h, 09h, 12h, 15h, 18h, 21h, 00h, 03h
4 em 4 horas	06h, 10h, 14h, 18h, 22h, 02h

## 25. VALORES DE REFERÊNCIA PARA O FORNECIMENTO DE FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ALIMENTAÇÃO INFANTIL

### 25.1 Nutrição Enteral

ITEM	ESPECIFICAÇÕES E INDICAÇÕES DO PRODUTO	PREÇO DE REFERÊNCIA
1	Fórmula infantil, à base de proteína extensamente hidrolisada e hipoalergênica com 90% de eficácia em crianças com alergia às proteínas do leite de vaca e soja, sem lactose (IgE não Mediada). Indicação: Para crianças de 0 a 1 ano de idade com alergias às proteínas intactas.	R\$ 60,60
2	Alimento nutricionalmente completo para uso oral ou enteral. Normocalórico e normoproteico.	R\$ 323,40

# INSTITUTO ACQUA

	Indicação: Crianças de 01 a 10 anos de idade em situações de: Inadequação alimentar associada ou não a diversas situações clínicas, Déficit de crescimento e baixo peso, Desnutrição, Intolerância à lactose, entre outras situações clínicas.	
3	Nutrição completa com 100% da proteína do soro do leite hidrolisada e combinação adequada de lipídeos – TCM + TCL. Indicação: Para crianças de 01 a 10 anos de idade. Terapia Nutricional Precoce em pacientes críticos.	R\$ 244,20
4	Fórmula completa com proteína do soro do leite hidrolisada, combinação adequada de lipídeos – TCM + TCL, hipercalórica, com adição de prebióticos. Indicação: Para crianças de 01 a 10 anos de idade, Necessidade de aumentadas de calorias e proteínas, Necessidade de prebióticos, modulação da resposta inflamatória, Terapia Nutricional Precoce em pacientes críticos, com retardo do esvaziamento gástrico e riscos de broncoaspiração, dificuldade na absorção de proteína intacta associada a desconfortos gastrintestinais e pacientes em desmame de Nutrição Parenteral.	R\$ 244,20
5	Nutrição completa e balanceada para crianças de 1 a 10 anos. Indicação: Para crianças seletivas e/ou inapetentes entre 1 e 10 anos de idade.	R\$ 144,63
6	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica, com adequado teor proteico, enriquecida com exclusivo mix de carotenóides e de baixa osmolaridade. Hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten. Indicação: Pacientes com necessidades calóricas normais sem restrição de volume. Realimentação pós jejum prolongado. Transição de Terapia Parenteral /Dieta Oligomérica para Terapia Enteral Poliomérica. Pacientes com sensibilidade a dietas hiperosmolares, restrição de sódio e pacientes idosos.	R\$ 323,40
7	Nutrição hiperproteica desenvolvida para situações metabólicas especiais, enriquecida com nutrientes imunomoduladores como arginina, ácidos graxos e nucleotídeos. Indicação: Pacientes com problemas de cicatrização de feridas gerais, incluindo úlceras por pressão, pré e pós-cirúrgicas em terapia nutricional oral evitando riscos de deiscências anastomóticas, infecção das feridas cirúrgicas ou feridas provocadas por trauma.	R\$ 169,40
8	Nutrição completa à base de peptídeo, com baixo índice glicêmico, com fonte protéica do soro do leite hidrolisado, combinação adequada de lipídeos – TCM + TCL e presença dos prebióticos FOS (frutooligossacarídeos) e inulina. Indicação: Terapia Nutricional Precoce em pacientes críticos, com retardo de esvaziamento gástrico e com riscos de broncoaspiração, dificuldade na absorção de proteína intacta associada a desconfortos gastrintestinais, necessidade moderada de prebióticos e pacientes em desmame de Nutrição Parenteral.	R\$ 358,80
9	Dieta enteral nutricionalmente completa, oligomérica de alta absorção. Normocalórica com baixo teor de lipídios e presença de TCM. Isenta de sacarose, lactose e glúten. Acrescida de exclusivo mix de carotenóides. Indicação: Pacientes com comprometimento de digestão e absorção, síndrome do intestino curto, doença de Crohn, diarreia de difícil controle, insuficiência pancreática, fístula e distúrbios disabsortivos.	R\$ 193,53
10	Nutrição completa em pó, altamente especializada para pacientes com Doença de Crohn. Indicação: Doença de Crohn.	R\$ 40,30
11	Fórmula nutricionalmente completa, hiperproteica, para pacientes que possuam absorção intestinal comprometida. Isenta de lactose e glúten. Indicação: Disfunções pancreáticas, na síndrome de má-absorção, no intestino curto e em situações onde trará benefícios ao paciente à oferta de uma alimentação que forme baixo resíduo intestinal.	R\$ 81,63

# INSTITUTO ACQUA

12	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, com adequado teor proteico, enriquecida com o exclusivo mix de carotenóides. Hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	R\$ 26,52
	Indicação: Pacientes com restrição de volume, necessidade calórica aumentada. Pré e pós-operatório. Cardiopatas, neuropatas.	
13	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, com adequado teor proteico, enriquecida com exclusivo mix de carotenóides e de baixa osmolaridade. Contém exclusivo MF6, com 49% de fibras solúveis e 51% de fibras insolúveis. Hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	R\$ 56,13
	Indicação: Pacientes com restrição de volume, necessidade calórica aumentada, regularização intestinal, neurológicos crônicos, TNE prolongada, oncológicos.	
14	Fórmula em pó nutricionalmente completa, especializada e de baixo índice glicêmico. Normocalórica, normoproteica e normolipídica.	R\$ 123,97
	Indicação: Pada alimentação enteral ou oral, com o objetivo de atender às necessidades nutricionais na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes que necessitam de controle glicêmico.	
15	Nutrição completa, hipercalórica, enriquecida com arginina, desenvolvida especialmente para pacientes nefropatas em tratamento dialítico com uremia, que necessitem de maior aporte proteico-calórico e restrição de volume.	R\$ 66,77
	Indicação: Pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento dialítico.	
16	Dieta rica em aminoácidos de cadeia ramificada e baixo teor de aminoácidos aromáticos, hipercalórica, permitindo um melhor manejo da encefalopatia hepática e favorecendo a síntese proteica. Isenta de sacarose, lactose e glúten.	R\$ 58,68
	Indicação: Pacientes com insuficiência hepática com sinais de encefalopatia.	
17	Nutrição em pó nutricionalmente completa, rica em vitaminas e minerais, para crianças a partir de 1 ano de idade. Permite preparo na diluição 1,0 kcal/ml e 1,5 kcal/ml. Fornece alto aporte de nutrientes em pequeno volume. Isenta de lactose e glúten. A apresentação "sem sabor" pode ser adicionada a preparações salgadas ou doces.	R\$ 83,33
	Indicação: Risco nutricional/desnutrição/desaceleração do crescimento, inapetência, doenças crônica, pré e pós-operatório, estomatite, infecções recorrentes, restrição hídrica.	
18	Suplemento nutricional que contém 25 vitaminas e minerais. Um avançado e exclusivo composto de fibras que contribui para o equilíbrio da microbiota intestinal.	R\$ 83,33
	Indicação: Carências nutricionais de proteínas, vitaminas, minerais e fibras; Baixo peso, desnutrição e inapetência.	
19	Nutrição oral em pó, nutricionalmente completa, permite 02 diluições: 1,0 kcal/ml e 1,5 kcal/ml. Rica em vitaminas e minerais com excelente perfil lipídico. Enriquecida com o exclusivo mix de carotenóides. Isenta de lactose e glúten. A versão sem sabor é isenta de sacarose.	R\$ 134,33
	Indicação: Indicada para a terapia nutricional de pessoas em condições clínicas relacionadas à desnutrição ou risco nutricional e para recuperar ou manter o peso de adultos e idosos que não se alimentam bem.	
20	Nutrição oral desenhada especificamente para a cicatrização de úlceras por pressão e outras situações que exijam estímulo da cicatrização. Hiperproteico, acrescido de arginina e com alto teor de micronutrientes relacionados à cicatrização, além da presença do exclusivo mix de carotenóides. Isento de glúten. Embalagem com 200 ml.	R\$ 36,17
	Indicação: Úlceras por pressão e outras afecções teciduais.	
21	Módulo de maltodextrina, de excelente digestibilidade e solubilidade. Medida de 6g.	R\$ 59,93
	Indicação: Paciente com necessidades calóricas elevadas: nefropatas, hepatopatas, pacientes pediátricos, fibrose cística, entre outras situações.	

# INSTITUTO ACQUA

22	Módulo de maltodextrina, não contém glúten e não contém lactose. Medida de 5g.	R\$ 122,60
	Indicação: Ideal para adoçar sucos e bebidas infantis. Adoça chás, sucos e leites. Recomendado a partir de 6 meses de idade.	
23	Módulo de proteína de alto valor biológico, de ótima digestibilidade e versatilidade. Lata com 250g.	R\$ 185,83
	Indicação: Pacientes adultos e pediátricos com necessidades protéicas elevadas: desnutrição protéica, infecção, sepse, pacientes queimados e com câncer.	
24	Módulo de L-glutamina para dieta enteral ou oral. Medida de 6g.	R\$ 17,87
	Indicação: Aminoácido condicionalmente essencial em situações clínicas especiais.	
25	Módulo de TCM, indicado para pacientes que necessitam de um aporte calórico maior proveniente de lipídios de fácil absorção ou para substituir TCL. Frasco de 250 ml.	R\$ 114,33
	Indicação: Dificuldade digestiva ou absorptiva, distúrbios no transporte linfático, doenças que induzem à desnutrição, estresse metabólico e hipermetabolismo.	
26	Módulo de fibras alimentares para nutrição enteral ou oral, constituído pelo MF6 com 6 diferentes fibras. Único comparável a uma dieta oral saudável e capaz de atuar ao longo de todo o cólon, possibilitando o desenvolvimento de uma microfibras saudável. Alta produção de AGCC e reduzido teor de gases. Lata com 350g.	R\$ 174,63
	Indicação: Regulariza as funções intestinais nos casos de diarreia ou obstipação. Auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares, diabetes, câncer de cólon. Coadjuvante no tratamento de pacientes cardiopatas, neuropatas, idosos, gestantes e diabéticos.	
27	Exclusivo mix de fibras solúveis que auxilia o bom funcionamento do intestino. Composto por 60% de Goma Guar parcialmente hidrolisada e 40% de inulina. Sachê de 5g.	R\$ 8,32
	Indicação: No auxílio do bom funcionamento do intestino de indivíduos a partir dos 04 anos de idade.	
28	Benefícios funcionais dos probióticos – Lactobacillus reuteri – em uma combinação exclusiva com fibras solúveis. Sachê de 5g.	R\$ 15,50
	Indicação: Equilíbrio da flora intestinal de indivíduos a partir dos 4 anos de idade em situações de diarreias. O Lactobacillus reuteri (PROBIÓTICO) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis.	
29	Amido de milho modificado instantâneo, adicionado de gomas alimentares para espessar preparações. A associação do amido de milho modificado ao mix de gomas alimentares torna o produto mais seguro ao paciente disfágico. Ideal para ser adicionado a preparações quentes ou frias, misturando-se bem aos alimentos. Confere aos alimentos a consistência desejada: de xarope, cremosa ou de pudim, sem interferir no sabor. Lata com 225g.	R\$ 7,57
	Indicação: Paciente com disfagia e dificuldade de deglutição.	
30	Módulo de carboidratos para alimentos líquidos e semissólidos, frios ou quentes. Sachê de 5 g.	R\$ 15,15
	Indicação: Criada especialmente para tornar alimentos mais espessos.	
31	Complemento alimentar para crianças. Contém 25 vitaminas e minerais, nos sabores de chocolate e morango.	R\$ 46,50
	Indicação: Crianças com baixo peso, sobrepeso, crianças ativas e com seletividade alimentar.	
32	Engrossantes alimentares, sem traços de leite, sabores Arroz, Aveia, Multicereais e Milho.	R\$ 29,97

# INSTITUTO ACQUA

Indicação: Crianças com baixo peso, sobrepeso, crianças ativas e com seletividade alimentar.

## 25.2 Fórmulas Infantis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES E INDICAÇÕES DO PRODUTO	PREÇO DE REFERÊNCIA
1	Fórmula infantil especial com ferro e LC-PUFAS. Indicação: recém-nascido de baixo peso	R\$ 241,00
2	Fórmula infantil com LC-Pufas, fundamentais para o desenvolvimento neuromotor e visual. Indicação: Para prematuros.	R\$ 224,53
3	Fórmula infantil de rotina, adicionada de Prebióticos, com relação caseína: soro 40:60 e exclusivo mix cin 98% de gorduras de origem vegetal, proporcionando melhor digestibilidade. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses prevenção de constipação e cólicas.	R\$ 193,57
4	Fórmula infantil de seguimento adicionada de Prebióticos e enriquecida com ferro, fornece nutrientes em quantidades adequadas. Indicação: Para lactentes a partir do 6º mês de vida prevenção de constipação e cólicas.	R\$ 140,20
5	Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes. Indicação: Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses.	R\$ 376,83
6	Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes e adição de LC-PUFAS.Indicação: Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses.	R\$ 133,63
7	Fórmula infantil partida, com ferro e com prebióticos, lactentes com constipação. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses.	R\$ 230,40
8	Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes. Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 128,20
9	Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes e adição de LC-PUFAS. Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 230,40
10	Fórmula infantil isenta de oleína de palma, com LcPufas (DHA e AA). Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 100,53
11	Fórmula infantil de seguimento, com ferro e com prebióticos, lactentes com constipação. Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 128,13
12	Fórmula infantil de partida, hipoalergênica, com proteína parcialmente hidrolisada, com ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses.	R\$ 322,40
13	Fórmula infantil especial: sem lactose, 100% de maltodextrina, com ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses.	R\$ 237,67
14	Fórmula infantil especial: à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, com ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses.	R\$ 155,00
15	Fórmula infantil especial, anti-regurgitação, com ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses.	R\$ 93,00
16	Fórmula infantil à base de soja. Isenta de oleína de palma. Indicação: Para lactentes de 0 a 12 meses com alergia à proteína do leite de vaca e/ou intolerância ao leite de vaca.	R\$ 112,63
17	Fórmula infantil especial de partida, à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, com ferro. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses.	R\$ 121,93

# INSTITUTO ACQUA

18	Fórmula infantil à base de soja. Isenta de oleída de palma, com LcPufas (DHA e AA). Indicação: Para lactentes de 0 a 6 meses com alergia à proteína do leite de vaca e/ou intolerância ao leite de vaca.	R\$ 141,53
19	Fórmula infantil especial de seguimento: à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, com ferro. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 140,53
20	Fórmula infantil à base de soja. Isenta de oleída de palma, com LcPufas (DHA e AA). Indicação: para crianças a partir do 6 mês com alergia à proteína do leite de vaca e/ou intolerância à lactose	R\$ 162,53
21	Leite em pó integral, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças. Indicação: Criança a partir de 01 ano.	R\$ 71,63
22	Fórmula Infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, destinada a necessidades dietoterápicas específicas com 1 Kcal/ml. Indicação: lactentes e crianças baixo peso ou alto gasto calórico total.	R\$ 358,17
23	Fórmula à base de aminoácidos livres, 100% eficaz, para crianças que permanecem alérgicas. É adequado às recomendações nutricionais e ao paladar da criança alérgica. Possui 1kcal/ml. Para crianças acima de 1 ano de idade. Indicação: para crianças com APLV ou outras condições especiais.	R\$ 130,40
24	Leite em pó desnatado, 0% gordura, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças. Indicação: Criança a partir de 01 ano.	R\$ 34,33
25	Leite em pó sem lactose, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças. Indicação: Criança a partir de 01 ano.	R\$ 101,93

## 26. ESTIMATIVA DOS QUANTITATIVOS

TIPO DE SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL A CONTRATAR (EM FUNÇÃO DA UNIDADE DE MEDIDA)
Prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis).	Dietas enterais e fórmulas infantis envasadas	Média de 380 dietas envasadas/dia.
Prestação de serviços de nutrição clínica.	Leitos	298

26.1 A tabela acima, poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado e acordado entre CONTRATANTE e CONTRATADO.

26.2 As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

## **27. DA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA**

27.1 A prescrição de dietas é de responsabilidade do corpo médico/HBAP, cabendo a END a prescrição dietética.

27.2 A END será responsável pela prescrição dietética da NE e fórmulas infantis, determinando os nutrientes ou a composição de nutrientes mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, assim como informar a contratada, diariamente, o número de dietas, através da tomada de prescrição dietética.

27.3 Quando houver prescrição de módulos para uso conjunto com dieta via oral, estes devem ser solicitados ao Lactário. Para fins de rotina a solicitação deve ser feita pela terceirizada da produção de refeições via oral, mediante prescrição dietética do nutricionista da END.

27.4 A aquisição das dietas enterais, módulos, suplementos são de responsabilidade da SESAU que deverá manter estoque mínimo na Unidade, garantindo assim, o abastecimento à responsável pelo preparo.

27.5 As dietas enterais, suplementos e módulos foram padronizadas quanto à indicação e características nutricionais de forma a atender as diversas patologias e situações clínicas dos pacientes atendidos no HIMABA.

## **28. DAS DEPENDÊNCIAS/INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

28.1 A dependência do HIMABA a ser utilizada para preparo das dietas é o Lactário, onde também são manipuladas as fórmulas infantis. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, os serviços de manutenção e ordem da dependência supracitada.

28.2 A aquisição de equipamentos e mobiliários, produto de limpeza, descartáveis e qualquer outro insumo necessário para o preparo, higienização, identificação e distribuição da NE e fórmulas infantis são de responsabilidade da CONTRATADA.

28.3 A CONTRATADA deverá fazer reposição periódica (ou sempre que houver avaria) de equipamentos e utensílio de forma a não interferir na continuidade dos serviços.

# INSTITUTO ACQUA

28.4 No término do contrato, a empresa deverá restituir todos os materiais permanentes, utensílios e área física do HIMABA em perfeito estado de conservação.

28.5 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela conservação e manutenção das dependências que ocupa, visando o bom funcionamento dos serviços a serem realizados. A manutenção das instalações elétricas e hidráulicas e de outros equipamentos (patrimônio do hospital) deverá ficar sob a responsabilidade da CONTRATADA.

28.6 Descritivo de itens mínimos, móveis e equipamentos eletrônicos, eletrodomésticos, utensílios, materiais descartáveis e EPI's:

a) Estimativa anual de equipamentos:

ITEM	EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL
1	Balança digital de precisão	Visor de cristal líquido, com função "tara" para múltiplas pesagens de ingredientes, capacidade máxima para 2kg, graduação: 1g.	1
2	Banho Maria	Temperatura ajustável através de termostato, com cuba em inox com cantos arredondados de fácil limpeza. Faixa de temperatura 7º C acima da temperatura ambiente até 100º C, volume 40L.	1
3	Banho Maria	Temperatura ajustável através de termostato, com cuba em inox com cantos arredondados de fácil limpeza. Faixa de temperatura 7º C acima da temperatura ambiente até 100º C, volume 60L.	1
4	Caixa térmica	EM plástico, com isolamento térmico, rígida, 26L.	10
5	Condicionador de ar com filtro de limpeza	12000 BTUs.	1
6	Cooktop elétrico	Equipamento de bancada, com 2 bocas.	2
7	Impressora térmica de etiqueta	Com configuração direta ao sistema de gestão de produção.	1
8	Câmara de refrigeração industrial	Aparelho com temperatura regulável por display, 4 níveis de prateleiras aramadas alimentação 110v/220v, capacidade de 900L	2
9	Bancada em aço inox	1,90m x 50cm, instalada a 90cm do piso em área de higienização do setor.	1
10	Prateleira em aço inox	1,63m x 50cm, instalada a 20 cm do piso, embaixo da bancada do lado esquerdo da área de manipulação de dieta enteral.	1
11	Prateleira em aço inox	1,80m x 50cm, instalada a 20 cm do piso, embaixo da bancada do lado direito da área de manipulação de dieta enteral.	1
12	Prateleira em aço inox	1,78m x 50cm, instalada a 20 cm do piso, embaixo da bancada existente da área de manipulação de dieta oral.	1
13	Bancada em chapa de aço inox	Bancada em chapa de aço inox aisi304, com uma prateleira, estrutura tubular, com dimensões 2,28m x 49cm x 90cm, com prateleira inferior a 20 cm do piso, instalada na área de manipulação da dieta oral.	1
14	Prateleira em aço inox	1,62m x 50cm, instalada a 20 cm do piso, embaixo da bancada existente instalada na área de armazenamento.	1

# INSTITUTO ACQUA

15	Prateleira em aço inox	2,11m x 50cm instalada a 20 cm do piso, embaixo da bancada existente instalada na área de armazenamento.	1
16	Estante em aço inox	Estante em aço inox, com 5 a 6 prateleiras, de dimensões 1x0,5x1,8m, para o estoque.	2
17	Pallet plástico	Pallet plástico com dimensões 50 x 50 x 4,5 cm	8

## b) Estimativa anual de móveis:

ITEM	MÓVEIS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL
1	Escada em alumínio	Escada em alumínio, com 3 degraus, dobrável.	1
2	Armário roupeiro de aço	Armário roupeiro de aço com 20 portas pequenas, porta com tranca para cadeado, com dimensões 1,93x1,38x0,36m	1

## c) Estimativa anual de utensílios:

ITEM	UTENSÍLIOS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL
1	Caixa organizadora	Caixa organizadora plástica azul, opaca, com tampa plástica, sem furos no corpo, capacidade 30 litros	2
2	Caixa organizadora	Caixa organizadora plástica azul, opaca, com tampa plástica, sem furos no corpo, capacidade 50 litros	2
3	Caixa Organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 20 litros	4
4	Caixa Organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 60 litros	4
5	Caixa Organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 150 litros	2
6	Colher de sopa	Em inox (inclusive o cabo)	20
7	Colher medidora	Em inox (inclusive o cabo), conjunto com colheres de café, sobremesa, chá e sopa.	3
8	Dispensador de sabão líquido e álcool gel	Saboneteira de parede dispenser p/ álcool gel ou sabonete líquido.	4
9	Kit de 02 escovas para limpeza de mamadeiras e chucas	Com cerdas em acrílico macio, para limpeza de mamadeiras, chucas e bicos, esterilizável.	20
10	Jarra inox	Jarra inox, com tampa, capacidade 2 litros	20
11	Jarra inox	Jarra inox, com tampa, capacidade 1 litro	10
12	Lixeira com pedal	Em inox, capacidade 100 litros	2
13	Lixeira com pedal	Em inox, capacidade 50 litros	2

# INSTITUTO ACQUA

14	Lixeira com pedal	Em inox, capacidade 30 litros	1
15	Peneira	Em inox, malha fina, 10 cm de diâmetro.	6
16	Peneira	Em inox, malha fina, 15 cm de diâmetro.	6
17	Peneira	Em inox, malha fina 20 cm de diâmetro.	6
18	Torneira elétrica	Torneira elétrica 127V, para instalação em área de higienização	1
19	Relógio de parede	Digital	1
20	Termômetro	Medir a temperatura do ambiente	4
21	Termômetro tipo espeto	Medir a temperatura de líquidos, digital em aço inoxidável	2
22	Tesoura	Em inox tamanho médio	3
23	Toalheiro de papel	Toalheiro de papel toalha bobina c/ tecla branco	2
24	Copos dosadores para fórmulas infantis	copos dosadores próprios, esterilizáveis em autoclave, livres de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas.	120
25	Chuca	Produzida em polipropileno livre de BPA, de fácil higienização e esterilizáveis, capacidade 50ml	100
26	Mamadeira com bico	Mamadeira produzida em polipropileno livre de BPA, de fácil higienização e esterilizável, capacidade 250ml	100
		Bico produzido em silicone macio e livre de BPA, ortodôntico	
27	Bico para chucha látex	Bico para chucha 50ml de látex	40
28	Bico de silicone para chucha	Bico para chucha 50ml produzido em silicone macio e livre de BPA, ortodôntico	80

d) Estimativa mensal e anual de descartáveis e materiais autoclaváveis:

ITEM	DESCARTÁVEIS E MATERIAIS AUTOCLAVÁVEIS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	Copos dosadores para fórmulas infantis	Copos dosadores próprios, esterilizáveis em autoclave, livres de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas.	80	960

e) Estimativa semestral e anual de uniformes por profissionais:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE SEMESTRAL	QUANTIDADE ANUAL
1	Camisa lisa, cor branca, com gola, 100% algodão. Sob medida.	UND	2	4

# INSTITUTO ACQUA

2	Calça comprida, masculina ou feminina, 100% algodão, com elástico na cintura, cor branca. Sob medida.	UND	2	4
3	Botas fechadas, de borracha antiderrapante, cono longo, cor branca. Tamanhos variados	UND	2	4

f) Estimativa mensal e anual de EPI's:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	Avental Descartável, cor branca, manga longa, embalagem com 10 UNDS.	UND	342	4.104
2	Máscara Descartáveis dupla, com elástico, 100% polipropileno, atóxica, hipoalergênica, não estéril, não inflamável, embalagem com 100 und.	PACOTE	4	50
3	Touca Descartáveis, tamanho 19" (45x50cm), 100% polipropileno, uso único, ajustável a qualquer tamanho de cabeça, embalagem com 100unds.	PACOTE	4	50
4	Luvas descartável, em vinil, não provoca irritabilidade na pele, não estéreis, livres de látex, transparentes, ambidestras, produto de uso único, Embalagem com 50 unds.	PACOTE	4	50
5	Sapatilha propé descartável, branca, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem com 50 pares.	PACOTE	4	50

## 29. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

29.1 A empresa deverá atender aos requisitos técnicos mínimos, apresentando os seguintes documentos:

- a) Apresentar atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, ou contrato de prestação de serviço, em nome e favor da empresa, que comprove(m) sua aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- b) Cartão de CNPJ;
- c) Alvará de Funcionamento;
- d) Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações, apresentar também documento de eleição de seus administradores. Registro Comercial em se tratando de empresa individual;
- e) Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional;

# INSTITUTO ACQUA

- f) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- h) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- j) Atestado de vistoria\*** dos locais de execução dos serviços, onde será declarado que a Proponente tem pleno conhecimento: dos locais em que se desenvolverão os serviços; dos acessos; e de todas as demais condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços do objeto, ANEXO II. **(Obrigatório)**

j.1) Para o agendamento da visita técnica **obrigatória** o interessado deverá encaminhar por e-mail para [compraseselecao.himaba@institutoacqua.org.br](mailto:compraseselecao.himaba@institutoacqua.org.br) a informação com a data que pretende realizar a visita, o nome da empresa, dados do representante que acompanhará a visita (Nome/Registro do Conselho de Nutrição) que obrigatoriamente deverá ser **NUTRICIONISTA**, telefone de contato e e-mail, **a vista técnica deverá ser realizada até o dia 07/10/2021, data que antecede a entrega das propostas.**

29.2 **A capacidade econômica e financeira** será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;
- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis ou Speed fiscal eletrônico do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprove a boa situação financeira.

## 30. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

30.1 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar os serviços de acordo com as determinações do Contrato e deste Termo de Referência.

# INSTITUTO ACQUA

- 30.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 30.3 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a sua correção.
- 30.4 Efetuar os pagamentos pelos serviços executados e obrigações devidas, obedecendo às condições estabelecidas no instrumento contratual que será celebrado entre as partes em consonância com este Termo de referência.
- 30.5 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 30.6 Responsabilizar-se pelas despesas referentes às concessionárias de serviços públicos: fornecimento de energia, água e esgoto.
- 30.7 Facilitar a instalação e verificação de equipamentos e a movimentação do pessoal da CONTRATADA nas suas dependências, no que se refere aos aspectos ligados aos serviços contratados.
- 30.8 Informar à CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço.
- 30.9 Executar a fiscalização dos serviços por funcionário(s) especificamente designado(s);
- 30.10 As notas fiscais deverão ser atestadas por dois empregados, sendo obrigatório um atesto do empregado responsável pelo setor de onde o serviço, objeto do termo de referência, foi executado.

## **31. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 31.1 Cumprir integralmente os termos da proposta, que a vincula.
- 31.2 Prestar os serviços constantes do objeto do Termo de Referência, sempre em observância das disposições contratuais e legislação vigente.

# INSTITUTO ACQUA

31.3 Apresentar Nota Fiscal, mensalmente, como condição de pagamento e demais certidões negativas da empresa licitante

31.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responderá por danos causados diretamente a terceiros ou ao CONTRATANTE, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato e responsabilizar-se integralmente por danos eventualmente causados em decorrência de atos praticados por seus funcionários ou prepostos quando da prestação dos serviços, inclusive por acidentes provocados por seus veículos e equipamentos, dentro ou fora das instalações do CONTRATANTE.

31.5 A CONTRATADA deverá manter preposto aprovado pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, nº do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional e número do telefone;

**Parágrafo único:** O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionados à sua qualificação profissional e número de telefone.

31.6 Selecionar e preparar rigorosamente, de forma periódica, os empregados que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS.

31.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares da Unidade Hospitalar, conduzindo os trabalhos em harmonia com as atividades do CONTRATANTE, de modo a não causar transtornos ao andamento normal de seus serviços.

31.8 Implantar meios de registro de treinamento dos funcionários de cada setor.

31.9 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pelo CONTRATANTE e realizado prontamente a substituição.

# INSTITUTO ACQUA

31.10 O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) deverá obrigatoriamente ser recolhido no Município de Vila Velha/ES, local da prestação dos serviços objeto deste contrato.

31.11 Atender a qualquer solicitação de fiscalização interna e/ou externa, tais como: Fiscais do Trabalho, Fisco Municipal, Estadual e Federal; TCE, TCU e demais órgãos de fiscalização e apresentar, sempre que solicitado, a documentação relativa à regularidade fiscal da Empresa, correspondente as Certidões de Regularidade Fiscal Municipal, Estadual, Federal, Trabalhista, FGTS e demais documentos de habilitação e qualificação exigidas na Lei e no curso do procedimento de contratação.

31.12 A inadimplência da CONTRATADA quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE.

31.13 Comprovar ao CONTRATANTE o cumprimento de todas as obrigações descritas no contrato, através de cópias autenticadas das guias de recolhimento que serão entregues junto com a nota fiscal/fatura.

31.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do presente contrato.

31.15 Fornecer mensalmente e sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias (INSS), do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição do CONTRATANTE.

31.16 Zelar pelas boas práticas sanitárias e demais normas instituídas por órgãos regulatórios.

31.17 Todos os serviços contemplados no objeto acima e na Proposta de Preços da CONTRATADA deverão ser concluídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso não haja possibilidade de reparo, ou eventuais trocas de peças ocorram em prazo superior as 24 (vinte e quatro) horas estabelecidas, deverá a CONTRATADA proceder com a substituição do equipamento por outro em perfeito estado de funcionamento até a data do reparo.

# INSTITUTO ACQUA

31.18 Nomear prepostos, aceitos pela Administração, no local da prestação dos serviços, diurno e noturno, para orientar a execução dos serviços, informando nome completo e telefone celular para manter contato com a CONTRATANTE, 24 (vinte e quatro) horas por dia, solicitando às providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquele e, por consequência, tomando todas as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas.

31.19 Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução dos serviços contratados.

31.20 Propiciar ao CONTRATANTE todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços.

31.21 Prestar os serviços com pessoal próprio, devidamente treinado e qualificado para o desempenho das funções, uniformizados e portando crachá de identificação com fotografia recente, em quantidade necessária a atender a Unidade Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardinho Alves (HIMABA), de acordo com a norma vigente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

31.22 Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pelo CONTRATANTE, em consonância com a Fiscalização do Contrato.

31.23 Manter vínculo empregatício formal, expresso, com os seus empregados, sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais verbas trabalhistas, recolhimento de todos os encargos sociais e trabalhistas, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes conforme a natureza jurídica da CONTRATADA, bem como por quaisquer acidentes ou mal súbito de que possam ser vítimas os empregados, durante a prestação de serviços ou no trajeto casa/trabalho e vice versa, ficando ressalvado que a inadimplência da CONTRATADA para com encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

31.24 Caso a CONTRATADA julgue necessário fazer alterações ou complementações nas rotinas de execução de serviços, deverá submeter o assunto ao CONTRATANTE.

31.25 Executar os serviços por profissionais capacitados, com idade não inferior a 18 anos.

# INSTITUTO ACQUA

31.26 Fornecer aos seus técnicos os equipamentos e o ferramental, com seus acessórios, necessários à execução dos serviços, assumindo a responsabilidade pelo transporte, guarda, carga e descarga dos mesmos.

31.27 Dispor de todos os equipamentos, instrumentos, máquinas e/ou ferramentas necessários para a realização do escopo do presente contrato.

31.28 Acatar as determinações do CONTRATANTE quanto à execução dos serviços de objeto do contrato, que poderá sustar, total ou parcialmente, a realização de serviços mal executados ou sempre que considerar a medida necessária.

31.29 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.

31.30 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função e/ou cobrança por serviços extraordinários.

31.31 Garantir a boa qualidade do serviço prestado.

31.32 Todo e qualquer equipamento só poderá sair do hospital, para manutenção, mediante prévia autorização dada pelo CONTRATANTE.

## **32. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

32.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

32.2 Não obstante a CONTRATADA seja única e exclusivamente responsável pela execução de todos os serviços, o CONTRATANTE reserva-se no direito de, não restringindo a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para tanto:

# INSTITUTO ACQUA

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b) O CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues, bem como os materiais utilizados, se em desacordo com este Termo de referência;
- c) A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.
- d) Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA.
- e) Em caso de não conformidade do serviço prestado com as exigências administrativas, a CONTRATADA será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências.

### **33. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

33.1 O pagamento à CONTRATADA, será efetuado até o dia 30 (trinta) do mês seguinte da prestação dos serviços, mediante a apresentação da NOTA FISCAL, devidamente atestada pelos empregados responsáveis pela fiscalização e verificação do cumprimento do objeto do contrato (contendo: competência / descrição com mês de execução / valor), juntamente com:

- a) Das certidões de regularidade com o Fisco Federal, Estadual, Municipal, Seguridade Social (CND) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- b) Relação de profissionais com nome completo, função exercida, dias trabalhados, horas extras, férias, licenças, faltas, ocorrências;
- c) Cópia da escala de trabalho;
- d) Cópia de folha de ponto;
- e) Resumo da folha de pagamento e/ou contracheque dos funcionários.
- f) Comprovante de pagamento dos salários e outros benefícios;
- g) GFIP E SEFIP;
- h) Fichas de entrega de EPI's;

# INSTITUTO ACQUA

- i) Relatório analítico da GRF (FGTS);
- j) Guia GRF (FGTS);
- k) Comprovante de pagamento da GRF (FGTS);
- l) Relatório analítico de GPS (INSS);
- m) Guia GPS (INSS);
- n) Comprovante de pagamento de GPS (INSS);
- o) Protocolo de conectividade;
- p) Relatório detalhado de execução de serviço.

33.2 Declara o CONTRATANTE e concorda a CONTRATADA, que no caso de inadimplemento do ente público, o valor acima previsto será repassado em até 05 (cinco) dias úteis, após o efetivo recebimento dos repasses provenientes do Contrato de Gestão, no quadro-resumo para pagamento dos fornecedores. Nessa hipótese, não haverá a incidência de quaisquer juros e/ou multa contratual.

33.3 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: **INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL, CNPJ: 03.254.082/0019-18**, na qual deve constar expressamente a vinculação do presente contrato ao **CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021**, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Espírito Santo.

33.4 O pagamento da Nota Fiscal/Fatura à CONTRATADA fica condicionado à prévia comprovação de quitação de todas as obrigações trabalhistas mensais perante a CONTRATANTE, incluindo remuneração, eventuais adicionais devidos e encargos de FGTS e Previdenciários.

33.5 No ato de apresentação da Nota Fiscal para pagamento dos serviços, não havendo comprovação de recolhimento dos tributos, o CONTRATANTE irá proceder com a retenção e recolhimento dos impostos, e abatimento do valor devido.

33.6 A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo CONTRATANTE e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será, de imediato, comunicado à CONTRATADA, para retificação das causas de seu indeferimento.

33.7 Caso se verifique o inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá consignar o pagamento em juízo, a ser providenciado por meio adequado.

## 34. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

34.1 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do Termo de Contrato, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, vinculado ao **CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021**, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Espírito Santo.

34.2 O contrato decorrente do presente termo de referência é vinculado diretamente à vigência do Contrato de Gestão nº 001/2021 firmado entre o INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL e GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio da Secretaria de Saúde do Estado do Espírito Santo.

34.3 A vinculação aqui referida impõe a extinção simultânea do contrato que decorrer do presente Termo de Referência, pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão.

## 35. DAS PENALIDADES

35.1 Caso a CONTRATADA não inicie a execução dos serviços a partir do prazo estipulado na ordem de serviço e nas condições avençadas, ficará sujeita à multa de mora de 1% (um por cento) sobre o valor total da contratação, por dia de atraso injustificado, limitada sua aplicação até o máximo de 3 (três) dias.

35.2 Após o 3º (terceiro) dia os serviços poderão, a critério da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total do contrato, com as consequências previstas em lei, no ato convocatório e no instrumento contratual.

35.3 A CONTRATADA, durante a execução do contrato, ficará sujeita a penalidades, contudo as penalidades de advertência e multa serão variáveis de acordo com a gravidade dos casos a seguir:

# INSTITUTO ACQUA

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Advertência
2	1% sobre o valor mensal do contrato
3	5% sobre o valor mensal do contrato
4	10% sobre o valor mensal do contrato

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente;	1
2	Deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados;	2
3	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução do fiscal;	2
4	Deixar de manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, conforme Termo de Referência;	3
5	Zelar pelas instalações utilizadas nas Unidades de Saúde;	3
6	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência não previstos nesta tabela;	3
7	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus Anexos não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador;	4
8	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais;	4
9	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	4

35.4 A multa aplicada sempre será precedida de notificação à CONTRATADA para apresentar suas justificativas, e será descontada/glosada do valor do pagamento.

35.6 A multa a que alude este artigo não impede que a CONTRATANTE rescinda o contrato e aplique as outras sanções previstas em contrato.

## 36. DA PROPOSTA

36.1 A proposta deverá ser apresentada conforme ANEXO III de maneira a:

- a) Não conter rasuras ou emendas.
- b) Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa.
- c) Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a obedecer à discriminação do objeto.
- d) Os valores deverão ser apresentados em Reais.
- e) A proposta deverá ser emitida com validade de 30 dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta.
- f) A apresentação da proposta implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições do presente termo de referência.
- g) O CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA SERÁ O DE MENOR VALOR, TOMANDO COMO REFERÊNCIA PESQUISA PRÉVIA DE MERCADO.

## 37. DISPOSIÇÕES GERAIS

- a) Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência, sem autorização da CONTRATANTE.
- b) Todas as anotações, análises, compilações, produtos e subprodutos, estudos e demais documentos elaborados pela CONTRATADA com relação ao Projeto ou serviço contratado serão também considerados “Informações Confidenciais”, e será de propriedade da CONTRATANTE, não cabendo à outra parte nenhum direito sobre eles, salvo acordo entre as mesmas, expresso e por escrito.