

Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA

Av. Mar Salgado Filho, 918 - Soreco, Vila Velha - LB. 29106-150

Telefone: (27) 3636-3137

Nº026-2021 (HIMABA)

Processo de Seleção

Contratação de empresa especializada para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FORMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA, visando atender as necessidades junto ao Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves – HIMABA, no Estado do Espírito Santo, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Espírito Santo.

Anexo I – Ato da Diretoria Hospital solicitando a Contratação

Anexo II - Parecer do Juízo para a validação do processo seletivo

Anexo III – Edital de seleção nº026-2021

Anexo IV – Decisão Final

Anexo I – Ato da Diretoria Hospital solicitando a Contratação

Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA

Av. Manoel de Araújo Filho, S/N, Vila União, Fone: (15) 3371-3000.
Cidade: São João del-Rei - Minas Gerais

Você vem? Já se inscreveu de 2012?

Atou: Direção Geral - 24342021 - HIMABA

A Comissão de Seleção,

Nos cumprimentos de Diretor Geral do Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA, solicito a vossa comissão de seleção, que inclui a comissão de seleção para a contratação de empresas para a **"PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FORMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA"** para a prestação de serviços das dependências do Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA.

Justificativa:

O Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA dispõe de um vasto número de pacientes, portanto, é necessário a contratação de empresa especializada para a realização de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis) e nutrição clínica.

Além dos serviços citados acima são imprescindíveis para o bom atendimento aos pacientes uma boa equipe consultativa de suma importância no tratamento dos enfermos, tratando-se de modo complementar na evolução clínica, sendo essencial para a manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes, que tem de diretamente na forma de permanente hospitalar e na distribuição de medicação e materiais.

O objetivo destas serviços é o atendimento dos requerimentos nutricionais dos pacientes, visando manter ou recuperar seu estado nutricional, e assegurar lhes uma alimentação balanceada e higiênica, com técnicas adequadas, além de fornecer alimentação especializada aos pacientes internados no Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA, no tratamento de dietas e formulações, tanto para a dieta líquida e sólida e a programas de exames complementares.

O prazo de vigência do contrato a ser celebrado será de 1 ano, incluindo dois meses de pré-prova a critério do Instituto AQUA, gestor da unidade de saúde.

Respeitosamente,



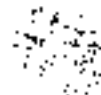
Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA
R. Antônio de Almeida, 200 - Vila Alpina, São Paulo - SP
Tel.: (11) 5078-2000 Fax: (11) 5078-2001

Rafael Renato de Souza Diari
Unidade Geral - HIMABA
Instituto Acqua

INSTITUTO
ACQUA



HOSPITAL ESTADUAL
INFANTIL E MATEYNIDADE
ALZIR BERNARDINO ALVES



15/05/2011 09:59

000000

Anexo II - Parecer do Jurídico para a validação do processo seletivo



Anexo III – Edital de Seleção nº026-2021



HIMABA - Instituto Acqua

De: HIMABA - Instituto Acqua <compras@es.eac.himaba@institutobacqua.org.br>
Enviado em: sexta-feira, 1 de outubro de 2021, 11:17
Para: atualizacao@saude.es.gov.br
Assunto: Processo de Seleção 26-2021- PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FORMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA
Anexos: Anexo I - TR LACTARIO.pdf; Anexo II - Atestado de Vistoria Lactário.pdf; Anexo III - Modelo de Proposta Lactário.pdf; Anexo IV - Minuta de Contrato- Prestador de serviço.pdf; Edital de Processo de Seleção 26-2021 - HIMABA Lactário e Nutrição Clínica.pdf

Ao responsável,

Segue para publicação junto ao site da secretaria (SESA) processo de seleção nº026/2021 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FORMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA, adulto e infantil, visando atender as necessidades junto ao Hospital Estadual Infantil e Maternidade Abail Bernadino Alves - HIMABA, no Estado do Espírito Santo, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Espírito Santo.

O processo estará disponível para consulta no site da instituição no próximo dia 04/10/2021 (segunda-feira).

Documentos Correspondentes ao Processo

Edital de Seleção nº026/2021

Anexo I: Termo de Referência;

Anexo II: Atestado de Vistoria;

Anexo III: Modelo de Proposta;

Anexo IV: Minuta de Contrato.

**INSTITUTO
ACQUA**

Equipe de Comissão

Presidente: marcelo@institutobacqua.org.br

marcelo@institutobacqua.org.br

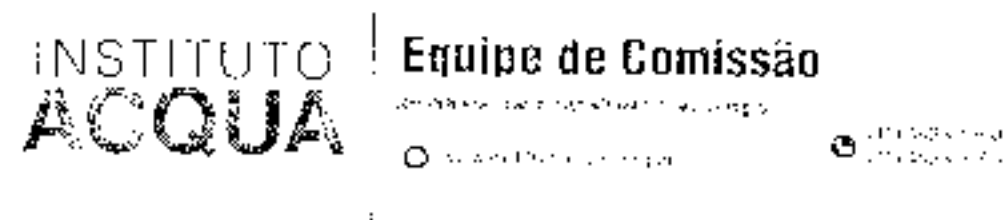
marcelo@institutobacqua.org.br

HIMABA - Instituto Acqua

De: HIMABA - Instituto Acqua <compraseselecao.himaba@institutoacqua.org.br>
Enviado em: sexta-feira, 1 de outubro de 2021 11:48
Para: Bruno Sorchini <institutoacqua@institutoacqua.org.br>;
mano@proacqua.org.br; rafael.agnellos@acqua.org.br
Assunto: FNC - Processo de Seleção 26-2021 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO
E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA
ENTRAL E FÓRMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA
Anexos: Anexo I - TRLACTAR.D.pdf; Anexo II - Atestado de Vistoria Lactário.pdf; Anexo
II - Modelo de Proposta Lactário.pdf; Anexo IV - Minuta de Contrato - Prestador
de Serviço.pdf; Edital no Processo de Seleção 26-2021 - HIMABA Lactário e
Nutrição Clínica.pdf

Bruno

Por favor, publicar no site do ACQUA na segunda 04/10/2021 no primeiro horário.



De: HIMABA - Instituto Acqua <compraseselecao.himaba@institutoacqua.org.br>
Enviada em: sexta-feira, 1 de outubro de 2021 11:47
Para: 'atualizacao@saude.es.gov.br' <atualizacao@saude.es.gov.br>
Assunto: Processo de Seleção 26-2021 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTAL E FÓRMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA

Boa tarde,

Segue para publicação junto ao site da secretaria (SFS) processo de seleção nº026/2021 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTAL E FÓRMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA, adulto e infantil, visando atender as necessidades junto ao Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardini Alves – HIMABA, no Estado do Espírito Santo, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Espírito Santo.

O processo estará disponível para consulta no site da instituição no próximo dia 04/10/2021. (segunda-feira)

Documentos Correspondentes ao Processo

Edital de Seleção nº026/2021:

Anexo I - Termo de Referência,

Anexo II - Atestado de Vistoria,

000010

Instituto Acqua divulga abertura de Seletivo para contratação de empresa especializada em serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar para atender demandas em Vila Velha (ES)

O Instituto Acqua divulga abertura de processo de seleção para contratação de empresa especializada em serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar para atender demandas em Vila Velha (ES) em 2023. O processo de seleção será realizado em 14 de maio de 2023, às 14h, no endereço: Rua Manoel de Araújo, 100, Vila Velha (ES).

Para mais informações, consulte o edital no link: <https://www.institutoacqua.org.br/pt-br/licitacao>

Telefone: (51) 3633-2000

E-mail: licitacao@institutoacqua.org.br

Site: www.institutoacqua.org.br

Instagram: www.instagram.com/institutoacqua

INSTITUTO ACQUA

Deixe um comentário

Seu comentário será publicado automaticamente após a aprovação de seu comentário.

10/10/17

10/10/17

10/10/17

10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17 10/10/17

10/10/17 10/10/17

10/10/17 10/10/17

10/10/17

10/10/17

000012

INSTITUTO ACQUA

PROCESSO DE SELEÇÃO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Processo de Seleção nº 26-2021 (HIMABA)

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FORMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA

Local da Prestação de Serviços: Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves (HIMABA), no município de Vila Velha/ES.

Endereço: Avenida Ministro Salgado Filho, 938, Bairro Soteco, Vila Velha/ES.

1. FUNDAMENTO LEGAL, TIPO E REGIME DE CONTRATAÇÃO

1.1 O presente PROCESSO DE SELETIVO será regido pelos princípios do artigo 37, caput, da CF/88, pelos princípios e diretrizes, dispostos no Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do Instituto ACQUA, disponível no site da entidade, bem como pelo presente Edital e seus Anexos.

1.2 Tipo de PROCESSO SELETIVO: MENOR PREÇO.

1.3 Regime de Contratação: PAGAMENTO MENSAL

1.4 Envio das Propostas: Até o dia 08/10/2021 através do e-mail compras@acqua.himaba@institutuacqua.org.br

2. PARTICIPAÇÃO

2.1 Respeitadas as normas vigentes e as condições constantes neste Edital e em seus Anexos, poderá participar deste Processo qualquer empresa de prestação de Serviços legalmente estabelecida no País, com objetos similar ao contratado, exceto empresas:

2.1.1 Declarada indônea por órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

INSTITUTO ACQUA

- 2.1.2 - Suscensa de contratar com Órgãos Públicos;
- 2.1.3 - Concordataria ou em processo falimentar, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- 2.1.4 - Submissa a concurso de credores em liquidação ou em dissolução;
- 2.1.5 - Cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócios que pertencam, ainda que parcialmente, à empresa do mesmo grupo que este, e participando deste Processo;
- 2.1.6 - Cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócios das concorrentes sejam funcionários do INSTITUTO ACQUA, ou tenham grau de parentesco com estes;
- 2.1.7 - Também está vedada participação de qualquer entidade do terceiro setor ou outra organização sem fins lucrativos, tais como Fundação, Associação etc.

3. DAS INFORMAÇÕES

- 3.1 - O instrumento com as condições para participação e seus Anexos poderão ser adquiridos no endereço eletrônico www.institutoacqua.org.br.
- 3.2 - Os esclarecimentos e informações relativas ao presente processo, incluindo as dúvidas de ordem técnica, deverão ser formulados por escrito, até 02 (dois) dias antes da data limite para entrega dos documentos, e encaminhados por e-mail compras@institutoacqua.org.br até às 17:00 hs do dia 06/10/2021, na solicitação a empresa deverá informar de qual edital se trata e inserir seus dados: CNPJ / Pessoa Responsável / E-mail de contato e Telefone.

4. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1 - Os Documentos de Habilitação deverão ser encaminhados no e-mail compras@institutoacqua.org.br, no formato de PDF em arquivos devidamente nomeados e as declarações em papel timbrado da empresa assinadas pelo representante legal da empresa.
- 4.2 - Os interessados deverão apresentar obrigatoriamente os seguintes **Documentos de Habilitação** para participar do presente Processo.

INSTITUTO ACQUA

4.2.1 A habilitação jurídica será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

- a) A empresa deverá atender aos requisitos técnicos mínimos, apresentando os seguintes documentos:
 - i. 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;
- 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)
- jj) **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 assuntos e de todas as demais condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços em anexo, ANEXO II. (Obrigatório)

m) Para o agendamento da visita técnica obrigatória o interessado deverá encaminhar por e-mail para compras@selecao.himabe@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 visita técnica deverá ser realizada até o dia 07/10/2021, data que antecede a entrega das propostas.

INSTITUTO ACQUA

4.2.2 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 Spem: fiscal eletrônico do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços parciais, que comprove a boa situação financeira.

5. PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1 As Propostas de Preços deverão ser apresentadas em 01 (uma) única via de forma digital em formato PDF em papel timbrado da empresa, devidamente datadas e assinadas pelo representante da empresa.

- a) A proposta deverá ser apresentada de maneira a:
 - b) Não conter rasuras ou emendas;
 - c) Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa;
 - d) Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a atender à discriminação do objeto;
 - e) Todos os valores deverão ser expressos em Real (R\$), em algarismos e por extenso (valor mensal);
 - f) A proposta deverá ser emitida com validade de 60 dias corridos, contados a partir da abertura do envelope;
 - g) A apresentação da proposta implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições do presente termo de referência;
 - h) O critério de julgamento da proposta será o **MENOR PREÇO GLOBAL**;
 - i) Indicação do Representante para assinatura do Instrumento Contratual;
 - j) Em caso de Proposta de Preços uníssona que tange ao que dispõe este subitem, serão considerados os representantes indicados por força de ato constitutivo, estatuto ou

INSTITUTO ACQUA

contrato social em vigor ou sua última alteração e /ou por força de instrumento de produção;

- k) A Concorrente deverá apresentar o valor mental para a prestação dos serviços pretendidos, considerando o valor bruto da contratação;
- l) Nos valores brutos propostos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para a prestação dos serviços, tais como encargos da legislação social trabalhista, previdenciária, de infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros, dispêndios resultantes de impostos, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, transporte, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto deste Processo, sem que caiba, em qualquer caso, dano regressivo em relação ao Instituto;
- m) Atenderá rigorosamente a todas as exigências para o contrato neste Edital, bem como ao que se refere a prazos e obrigações;
- n) Declarações falsas, independentemente do objeto declarado, sujeitarão a Concorrente às sanções administrativas previstas neste Ato Convocatório e na legislação pertinente;
- o) Caso os prazos de que tratam os subitens anteriores não estejam expressamente indicados na Proposta de Preços da Concorrente, esses serão considerados como aceitos;
- p) Em nenhuma hipótese o conteúdo das propostas poderá ser alterado, seja com relação ao prazo, valor proposto ou de qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, nessa vada, as que as destinadas a sanar apenas falhas formais. Alterações essas que serão atendidas pelo Representante do Instituto ACQUA;
- q) Serão corrigidas automaticamente pelo Representante do Instituto ACQUA quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço escrito em algarismos e o expresso por extenso (dos quais prevalecerá o mais vantajoso ao Institute), propostos para a prestação dos serviços;
- r) Deverá ser observado todos os itens do ANEXO - Termo de Referência para a elaboração da proposta.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1 - Caso o Instituto ACQUA tome conhecimento de fato anterior, no curso ou posterior ao julgamento do processo seletivo, que denuncie dolo, má-fé, ou que comprometa a capacidade,

INSTITUTO ACQUA

em idoneidade administrativa, técnica ou financeira da Concorrente, haverá a imediata eliminação da empresa interessada do processo de contratação.

6.2 Serão desclassificadas as propostas que:

6.2.1 Não atenderem às exigências deste Edital;

6.2.2 Apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

6.2.3 Apresentarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

6.3 Não serão consideradas quaisquer ofertas de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem com base em ofertas de outras concorrentes, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

6.4 O Instituto ACQUA poderá solicitar aos concorrentes esclarecimentos, informações e dados adicionais necessários ao julgamento das Propostas. As respostas não poderão implicar em modificações das condições ofertadas e deverão ser prestadas sempre por escrito, no prazo estabelecido, sob pena de desclassificação da concorrente.

6.5 No julgamento das propostas para a definição de Nota de Preço (NP) serão avaliados os preços propostos (PP) pelos concorrentes, sendo atribuída nota 10 (dez) a proposta de menor preço (MP) e as demais notas inversamente proporcionais aos seus valores, mediante aplicação da fórmula seguinte:

$$NP = (MP \times 10) / PP$$

Onde:

NP = Nota de Preço

MP = Menor Preço entre Todos os Concorrentes

PP = Preço Proposto do Concorrente Avaliado

6.7 Será proclamada vencedora a licitante que apresentar a maior Nota final

INSTITUTO ACQUA

6.8 Em havendo empate, na Nota Final, serão critérios sucessivos de desempate, e será proclamada vencedora:

- 6.8.1 A concorrente que for Microempresa ou Empresa de Pequena Porte;
- 6.8.2 A concorrente cuja sede seja do Estado do Espírito Santo;
- 6.8.3 A concorrente cuja sede seja na mesma cidade da Unidade Hospitalar;
- 6.8.4 Por meio de sorteio realizado em ato público.

7. QUESTIONAMENTOS E RECURSOS

7.1 Qualquer pessoa poderá impugnar o presente Edital, no prazo de até 02 (dois) dias anteriores a data limite para entrega dos documentos, devendo encaminhar por e-mail para compras@lecao.himalia@institutoacqua.org.br, com a identificação da empresa, responsável.

7.2 Dos atos decorrentes da aplicação deste Edital cabem:

7.2.1 Recurso, no prazo de 03 (três) dias corridos, após a comunicação das decisões acerca da habilitação e verificação das propostas técnicas e propostas de preços. Interposto o recurso será comunicado aos demais concorrentes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias corridos, contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente.

7.2.2 A intimação para apresentação de recurso será feita mediante publicação no site do ACQUA (<http://www.institutoacqua.org.br/>).

7.3 O recurso contra o julgamento da habilitação/inabilitação ou sobre classificação/reclassificação de propostas tem efeito suspensivo.

7.4 Não havendo interesse dos representantes credenciados em recorrer, o Instituto ACQUA procederá a adjudicação do objeto ao concorrente vencedor.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 Integram este Edital:

- 8.1.1 Anexo I - Termo de Referência;
- 8.1.2 Anexo II - Atestado de Vistoria;

INSTITUTO ACQUA

8.1.3 Anexo III: Modelo de Proposta;

8.1.6 Anexo IV: Minuta de Contrato.

8.2 Todos os atos serão registrados e documentados no **PROCESSO DE EDITAL DE SELEÇÃO Nº 26-2021 (HIMABA)**.

8.3 As Comissões deverão examinar cuidadosamente as disposições contidas neste Edital e em seus Anexos, pois a simples apresentação das Propostas Técnicas e de Preços e da Documentação de Habilitação submete o concorrente à aceitação incondicional de seus termos, bem como, representa o conhecimento integral do objeto, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer ponto.

8.3.1 No caso de eventual divergência entre o Edital e seus Anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

8.4 O Instituto ACQUA reserva-se o direito de revogar o presente Processo por razões de interesse público, ou anulá-lo, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade, bem como, reserva-se o direito de prorrogar o prazo para recebimento e/ou abertura da Documentação de Habilitação e Proposta Técnicas e de Preços, quando verificadas quaisquer das circunstâncias já descritas neste instrumento.

8.5 O documento, expondo e motivando a revogação ou anulação, bem como a publicação do correspondente ato, ficarão arquivados no processo.

Espírito Santo, 28 de Setembro de 2021

Instituto ACQUA

Ação Cidadania Qualidade Urbana e Ambiental

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 higiênicas.

0000021

0000021

INSTITUTO ACQUA

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

- b) Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especial dada 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 formado com uma ética humanista e legal, voltada à proteção do homem e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, protegê-lo 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 CONTRAFALSA 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) Não infeções destinadas a 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

INSTITUTO ACQUA

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. Indicata 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, segundo a prescrição do médico/nutricionista, administradas através de sondas: orogástricas, nasogástricas, nasointersticiais, gastrostomia, jejunostomia. A alimentação enteral pode ser administrada com uso de bomba de infusão ou gravidade oral.
- c) A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 68, de 06 de julho de 2000 – Diretoria 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 requer 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: glícídios, 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 revisados 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 HIMA5A, 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 requiera suplementação;
- b) Fórmulas infantis: Será destinada ao atendimento dos pacientes pediátricos do HIMA5A, para suprir suas necessidades nutricionais ao longo do 1º ano de vida;
- c) Os produtos 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 adequadas às necessidades específicas do paciente, considerando suas patologias e situação clínica, de acordo com a prescrição médica.

INSTITUTO ACQUA

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 Bernardino Alves o preparo das Dietas Enterais (DE) é realizado na estrutura física do Lactário, conforme previsto na Resolução nº 53, de 06 de junho 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.

INSTITUTO ACQUA

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, de esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do aquecimento, 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 a 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 em escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Preparo das dietas (Enterak, 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 estudo 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 em mão pelo fabricante, garantindo a sua pureza física, 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 I do Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral / Ministério da Saúde).

7.7 Deverá 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 formulações 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.

INSTITUTO ACQUA

- c) Parâmetros adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da INE (ventil, tapatis ou botas fechadas, touca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

7.8 A prescrição dietética da INE 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 INE (confeção 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, formulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras e copinhos esterilizáveis em autoclave são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra as 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 de 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: CNPI, 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 equipes é de inteira responsabilidade da CONTRATANTE, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra as necessidades existentes de produtos relacionados, 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, formulas 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 insetos, ou recipientes com insetos, em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- c) Os insetos 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 insetos obedecendo a 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 50cm 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 insetos.

9.7 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de 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.

INSTITUTO ACQUA

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 determine 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 o medidor, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml.

10.4 A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em inox, 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 de validade do fabricante, devendo ser observadas as condições de armazenamento conforme orientações do fabricante.

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

INSTITUTO ACQUA

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 restreito.

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

11.4 Deverá ser observada e suprida a necessidade de administrar 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 UT Neonatal as fórmulas infantis deverão ser porcionadas para consumo em copos dosadores próprios, esterilizáveis, livres de bisfenol-A, composto de polipropileno Randen, 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 a devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos.

INSTITUTO ACQUA

- E) Todas as embalagens descartáveis para dieta deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta;
- F) Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou a argumeto 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 estabelecidos 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 adotar 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 ser da seguinte maneira:

<u>CÔMENSAS</u>	<u>CONTROLE</u>
Pacientes	Através de mapa diário de prescrição de dietas
	Cordão individualizado

12.6 Quando houver prescrição de micosos 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 5°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 a devida higienização.

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

12.10 O preparo e a distribuição ficarão a cargo da empresa contratada, devendo esta, 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 SMD/HIMARA.

12.11 Antes do preparo, as ME 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 64, de 06 de julho de 2001 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 Borelun, 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 fonaudiólogo do Berçário ou UTI neonatal/HIMARA.

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.

INSTITUTO ACQUA

12.15 Quando necessário o uso de fórmulas infantis ou módulos ou na DII Neonata, estes deverão ser dispensados pelo lactário, mediante prescrição médica/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 SCH da Unidade (frescura, desratização, desinsetização, etc). Os certificados e laudos contidos 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 hospitócio, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da END e CCH.

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 CCH/H MABA, sendo fiscalizados pela CCH.

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 (pisos, 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 finisários do sexo masculino, sem barba e bigode.

14.2 Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manipular 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 o auxílio à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, em 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.

14.5 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 sofreram. 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 roupa 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) Remonta-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 64°C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a 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 desinfectadas 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

- Em seguida devem se imergir, separadamente, em solução de detergente neutro e água, sofrendo primeira esfregação;
- Após imergir em solução de detergente emebactin com água na temperatura aproximada de 42°C por cerca de 05 (cinco) minutos, ou de acordo com indicação do fabricante;
- Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- Em seguida, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser embarradas em placas apropriadas para essa finalidade;
- Os copinhos esterilizáveis em autoclave devem ser encaminhados a empresa de CME que oferece serviço ao Unidade Hospitalar;
- Após, deve passar por processo de desinfecção por imersão em Fludor 10 a 200ppm, por cerca de 1 (uma) hora ou de acordo com indicação do fabricante;
- 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

TEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Uma a semana, que necessitar	1) Detergente neutro 2) Fludor 10 a 200 ppm (cloro) 3) Água	<ul style="list-style-type: none"> - Pisos - Retirado com pano úmido e lavado com água corrente com o auxílio de esfregão - esfregão de detergente neutro. - Banho com solução de desinfetante clorado
Alcova	Diariamente	Detergente neutro e Fludor 10 a 200 ppm de cloro em água	<ul style="list-style-type: none"> - Diários (nas partes próximas as paredes) - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de esfregão. - Lavagem com água corrente - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural - 17 dias de água quente (previsto)

INSTITUTO ACQUA

			<ul style="list-style-type: none"> - Lavar com detergente neutro, com o auxílio de esponja. - Enxaguar com água corrente, com o auxílio de lavador. - Banho com solução de desinfetante clorado, secagem natural.
Máquina lavadora	Diária	Água 200 G.	<ul style="list-style-type: none"> - Retirada de resíduos de sujeira com pano úmido/duro. - Desinfetante com álcool 70% ou, com auxílio de pano úmido. - Lavagem com desinfetante neutro, com o auxílio de pano úmido de outro tipo de esponja. - Enxágua com água corrente. - Secagem natural.
Tela e panelas	Mensal	Detergente neutro	

h) Equipamentos e utensílios:

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Telas, tabuleiros, colheres, panelas, pás, colheres, batedeiras	Diária/uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%.	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem em água com detergente neutro com o auxílio de esponja. - Enxágua com água corrente, de preferência com água. - Posicionada de modo que seja suficiente (30°C), com permanência mínima de 10 minutos. - Enxágua. - Secagem natural. - Armazenar em 2 gavetas. - Trocar diariamente a água. - Lavagem dos moinhos/afogadores.
Talheres	Diária/uso	Desinfetante	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicação do produto por 30 segundos com auxílio de esponja de 10 minutos. - Secagem com esponjas em água quente. - Enxágua e secagem.
Sabão de cozinha, colheres de transporte, batedeiras	Diária/uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%.	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com auxílio de esponja. - Enxágua. - Posicionada de modo que seja suficiente (30°C), com permanência mínima de 10 minutos. - Enxágua. - Secagem natural.
Água de enchimento	Diária no momento de cada tomada de água necessária	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%.	<ul style="list-style-type: none"> - Utilização de esponja para o enchimento de lava. - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de esponja.

INSTITUTO ACQUA

			Exatidão em relação ao desinfetante usado, com permanência mínima de 10 minutos.
Balança	Artesanal e manual	Desinfetante usado a 20% para de 1000 ml	Seragam
			Emprego correto e controle de contaminação de nível controlado

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 e 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 controle de qualidade, 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 ficará às expensas da CONTRATADA.

18.6 Administração de dietas enterais:

INSTITUTO ACQUA

- a) Sistema aberto - Administrado de forma gravitacional com frasco descartável e equipo específicos para dieta enteral, sendo proibida reutilização dos mesmos.
- b) As vias de administração da dieta enteral são: Orogastrica, Nasogástrica, Nasoenterica, 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 (antes do consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeira ou frasco, 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 o 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 nº 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 e autocuidos. 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 enviados 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 a execução do presente contrato

20.12. Cabe a contratada disponibilizar sempre que solicitado documentação referente: copia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 4.714 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 a 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 FNO 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 a CONTRATANTE.

20.21 Cumpri 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 não 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 fora 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, notadamente, o bom andamento nos 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-se 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 incorreta 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, Tetano, 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 qualquer natureza, 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 (depreciação), causado nos estabelecimentos, causado por seus funcionários, devendo providenciar de imediato o conserto das avarias, bem como em se tratando de equipamentos, máquinas, utensílios, mobiliários ou quaisquer outros itens pertencentes à Unidade, em igual marca, com discriminação, potência, referência sem qualquer ônus à administração pública, a não substituição dos itens avariados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso contrário, 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, deverão ser equipados pela CONTRATADA, sendo que

INSTITUTO ACQUA

etá 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 Gerência de Risco Sanitário da Unidade, ECH 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 CFM 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	4h

LACTÁRIO E NUTRIÇÃO CLÍNICA		
PROFISSIONAL	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
Chefe de Nutrição (RT-responsável técnico)	1	14h

21. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

21.1 A empresa CONTRATADA deverá:

INSTITUTO ACQUA

- a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela 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 a 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 (SESMT) 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 nos 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 outros 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 normas 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 contêineres 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 na 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 HMABA 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 sua 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 a 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 o 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 falta 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 a CONTRATADA para manipulação das dietas e sala para serviço de Nutrição Clínica.
- 23.21 Efetuar, antes do início da manipulação, a prescrição dietética de Nutrição enteral, quanto a 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 ENID, objeto do contrato, este 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 funcionamento específico para esta área.

23.26 Responsabilizar-se pela coleta de resíduos, que deverá ocorrer diariamente, em horário previamente determinado pela ENID, 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, 03h, 06h
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 enteral, a base de amido, não esterilizada e desidratada, tipo empório com 400g de 670,00g em embalagem com 270g de produto, tipo de leite de alta lactose, sem lactose (38% de MGDm) Indicação: Para crianças de 01 ano e idade de maturação e proteínas isolada.	R\$ 30,00
2	Alimentação nutricional 100% completa para uso nutricional enteral, lactose livre e com probiótico.	R\$ 323,40

INSTITUTO ACQUA

10	<p>Formula alimentarmente completa, balanceada, com adequado teor proteico, enriquecida com vitaminas, minerais, fitossaisina, isenta de salmão, lactose e glúten.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição de volume, insulino-dependente, doença pulmonada, insuficiência cardíaca, insuficiência renal.</p>	R\$	26,50
11	<p>Formula alimentarmente completa, hiper-proteica, com adequado teor proteico, enriquecida com vitaminas, minerais, fitossaisina e de baixa osmolaridade. Contém inclusive MHB, com 95% de fibras solúveis e 5% de fibras insolúveis. Hipossaldica, isenta de salmão, lactose e glúten.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição de volume, insulino-dependente, doença pulmonada, sequelas agudas intestinais, doença aguda crônica, DM prolongada, renais agudas.</p>	R\$	30,15
12	<p>Formula em pó, nutricionalmente completa, especiamente de baixo teor glicêmico. Formula única, desenvolvida para hipopotas.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais, na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes com o sistema de controle glicêmico.</p>	R\$	129,40
13	<p>Nutrição completa, hiperproteica, enriquecida com a glicina, desenvolvida especialmente para pacientes nefropatas em diálise hemodialítica com anemia que necessitam de maior aporte proteico de origem vegetal de origem.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, em tratamento dialítico.</p>	R\$	68,17
14	<p>Formula em pó, nutricionalmente completa, balanceada e de baixo teor de açúcares, com a presença de vitaminas, minerais, fitossaisina, lactose e glúten.</p> <p>Indicação: Pacientes com insuficiência cardíaca, sequelas de enfiteose crônica.</p>	R\$	55,68
15	<p>Nutrição em pó, nutricionalmente completa, hiper-proteica, com a presença de vitaminas, minerais, fitossaisina e de baixa osmolaridade. Contém inclusive MHB, com 95% de fibras solúveis e 5% de fibras insolúveis. Hipossaldica, isenta de salmão, lactose e glúten.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais, na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes com o sistema de controle glicêmico.</p>	R\$	84,97
16	<p>Indicação: Uso nutricional, para suporte de crescimento, hiperproteica, de origem vegetal, com a presença de vitaminas, minerais, fitossaisina, lactose e glúten.</p>		
17	<p>Suplemento nutricional que contém 25 vitaminas e minerais. Um suplemento exclusivo composto por 28 pacotes contendo 100 cápsulas, contendo 10 cápsulas de cada uma.</p> <p>Indicação: Cuidados nutricionais de suporte em pacientes com anemia e fígado, base proteica, desidratada e hipossaldica.</p>	R\$	84,97
18	<p>Nutrição em pó, nutricionalmente completa, hiper-proteica, com a presença de vitaminas, minerais, fitossaisina e de baixa osmolaridade. Contém inclusive MHB, com 95% de fibras solúveis e 5% de fibras insolúveis. Hipossaldica, isenta de salmão, lactose e glúten.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais, na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes com o sistema de controle glicêmico.</p>	R\$	134,40
19	<p>Indicação: Indicação para a terapia nutricional de pacientes em condições clínicas relacionadas à desidratação, com restrição calórica e restrição de volume de adultos e idosos com restrição calórica e restrição de volume.</p>		
20	<p>Nutrição em pó, nutricionalmente completa, hiper-proteica, com a presença de vitaminas, minerais, fitossaisina e de baixa osmolaridade. Contém inclusive MHB, com 95% de fibras solúveis e 5% de fibras insolúveis. Hipossaldica, isenta de salmão, lactose e glúten.</p> <p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais, na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes com o sistema de controle glicêmico.</p>	R\$	36,17
21	<p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais, na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes com o sistema de controle glicêmico.</p>		
22	<p>Indicação: Pacientes com restrição calórica, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais, na manutenção e recuperação do estado nutricional de pacientes com o sistema de controle glicêmico.</p>	R\$	59,08

INSTITUTO ACQUA

20	<p>Módulo de máltos de trigo, que contém glúten em 40% - contém lactose. Medida de 5g</p> <p>Indicação: Ideal para crianças, sacos e bobinas infantis. Adicionar aos sacos e bobinas. Reconstitua a partir de 6 meses. Sachê de 5g.</p>	R\$	122,00
21	<p>Módulo de proteína de alto valor biológico, de origem digestibilizada e de rápida absorção. Medida em 250g</p> <p>Indicação: Pacientes adultos e pediátricos com intolerâncias proteicas e renal e desnutrição proteica, nefropatia, sepse, pós-operatório cardíaco e com câncer.</p>	R\$	165,43
21	<p>Módulo de glicetamida para dieta enteral ou oral. Medida de 5g</p> <p>Indicação: Amamentação de recém-nascidos prematuros e crianças com insuficiência renal.</p>	R\$	11,57
22	<p>Módulo de HCL, indicado para pacientes que não podem tomar água de origem mineral proveniente de fontes de fácil absorção ou não submetido a filtração de 250 ml</p> <p>Indicação: Dificuldade digestiva de absorção, distúrbios na transição intestinal, doenças que induzem a desidratação, estresse metabólico e hipermetabolismo.</p>	R\$	114,37
23	<p>Módulo de fibra alimentar para nutrição enteral ou oral. Constituído por MHP com as diferentes fibras. Não contém lactose e é adequada para pacientes com doença de intestino delgado, possibilitando o desenvolvimento de uma microbiota saudável. Alta capacidade de água e redução total de gases. Sachê em 30g</p>	R\$	174,55
23	<p>Indicação: Melhorar as funções intestinais nos casos de diarreia ou constipação, de uma ou outra forma de função renal insuficiente, fígado, diabetes, doença de estômago. Eficazmente no tratamento de pacientes com doenças renais, gastrointestinais e diabéticas.</p>		
23	<p>Módulo de 1 litro de água potável para a dieta enteral. Enchimento do sistema. Com o uso por 60% de água quente e 40% de água fria. 40% de malto. Sachê de 5g.</p> <p>Indicação: No uso de dieta enteral em pacientes com intolerância a partir dos 24 meses de idade.</p>	R\$	8,17
23	<p>Substância antimicrobiana polidifênol - Lactobacillus reuteri - em uma dose porção de 4g com 100mg de açúcar. Sachê de 5g.</p>		
23	<p>Indicação: Equilíbrio da flora intestinal de indivíduos a partir dos 2 anos de idade em situações de diarreia, diátese, síndrome de intestino curto, síndrome de imunodeficiência congênita, lactose intolerância, doenças autoimunes, doenças inflamatórias intestinais, síndrome de intestino curto, síndrome de intestino curto, síndrome de intestino curto, síndrome de intestino curto.</p>	R\$	15,50
24	<p>Assido de baixo teor de açúcar instantâneo, à base de glicose, com o uso para dieta enteral. Preparação: A partir de 60% de água potável e 40% de glicose alimentar, torrada e moída mais seguro em termos de digestão. Ideal para uso em dieta enteral para pacientes com doenças autoimunes, doenças inflamatórias intestinais, síndrome de intestino curto, síndrome de intestino curto, síndrome de intestino curto, síndrome de intestino curto.</p>	R\$	1,57
24	<p>Indicação: Eficaz no tratamento de doenças de digestão.</p>		
24	<p>Módulo de carbonatos para dietas lácteas e amiláceas. Inespaláveis. Sachê de 5g.</p>	R\$	10,15
24	<p>Indicação: Eficaz em dietas para dietas lácteas e amiláceas.</p>		
25	<p>Complemento alimentar para crianças. Contém as vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, E, K, zinco, selênio e iodo.</p>	R\$	40,50
25	<p>Indicação: Usado com leite pasteurizado, leite materno e com leite de fórmula infantil.</p>		
27	<p>Indicação: Usado em dietas lácteas e amiláceas. Contém as vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, E, K, zinco, selênio e iodo.</p>	R\$	20,27

INSTITUTO ACQUA

Indicação: Crianças com baixa peso, sub-repeso, crianças ativas e com necessidade alimentar

25.2 Fórmulas Infantis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES E INDICAÇÕES DO PRODUTO	PREÇO DE REFERÊNCIA
1	Fórmula infantil especial com ferro e CO-FULFAS, indicação recomendada para lactentes	R\$ 241,00
2	Fórmula infantil com CO-Fulfo, fundamental para o desenvolvimento neuromotor e visual. Indicação para prematuros.	R\$ 229,00
3	Fórmula infantil com reforço de probióticos e emulção caseira (sem 10 EO) e exclusiva para 20-35% de gordura, de origem vegetal, proporcionando melhor digestão durante lactação. Indicação para lactentes de 0 a 5 anos prevenção de constipação e colíca.	R\$ 193,50
4	Fórmula infantil de seguimento adicional de P. infantino e emulção de leite de vaca. Fornece nutrientes em quantidades adicionais. Indicação para lactentes a partir de 6 meses de vida para lactação e colíca.	R\$ 140,00
5	Fórmula infantil completa com ferro para lactentes. Indicação para lactentes de 0 a 6 meses.	R\$ 276,80
6	Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes e adição de CO-FULFAS Indicação para lactentes de 0 a 5 meses.	R\$ 141,00
7	Fórmula infantil completa com ferro e com probióticos, lactentes com constipação. Indicação para lactentes de 0 a 5 meses.	R\$ 230,00
8	Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 178,00
9	Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes e adição de CO-FULFAS Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 243,40
10	Fórmula infantil completa com ferro e emulção de leite de vaca. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 100,00
11	Fórmula infantil de seguimento com ferro e emulção de leite de vaca. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 126,12
12	Fórmula infantil de partida - hiposmolar, com proteína parcialmente hidrolizada, no leite. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 222,40
13	Fórmula infantil especial sem lactose, 100% de uma fonte de leite com ferro. Indicação para lactentes de 0 a 12 meses.	R\$ 167,00
14	Fórmula infantil especial à base de proteína isolada de soja, emulsão com 1 misturador, com ferro. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 155,00
15	Fórmula infantil especial, anti-constipação, com ferro. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$ 93,00
16	Fórmula infantil à base de soja - leite de soja natural salina. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses com doença ou intolerância ao leite de vaca ou intolerância ao lactose.	R\$ 112,00
17	Fórmula infantil especial de partida à base de proteína isolada de soja, emulsão de leite com 1 misturador, com ferro, sem lactose, lactose e proteínas lácteas. Indicação para lactentes de 0 a 5 meses.	R\$ 171,00

INSTITUTO ACQUA

20	Formula infantil à base de soja, feita com óleos de palma, com 10% Vit. DHA e AA. Ind. Usar Para lactentes de 6 a 12 meses. Não contém lactose e proteína da leite de vaca e soja. Não contém sal de sódio.	R\$	140,50
21	Formula infantil especial de crescimento à base de proteína isolada de soja, enriquecida com vitaminas e com ferro. Não contém lactose, lactose e proteínas de vaca. Indicação para lactentes de 6 a 12 meses.	R\$	140,50
22	Formula infantil à base de soja, feita com óleos de palma, com 10% Vit. DHA e AA. Indicação para usar em lactentes de 6 meses com alergia à proteína do leite de vaca e com intolerância à lactose.	R\$	140,50
23	Leite infantil integral com queratina, ferro e vitaminas para alimentação de crianças. Indicação: Crianças a partir de 12 meses.	R\$	22,60
24	Formula infantil para lactentes e de crescimento para lactentes. Composição de fórmula infantil desnatada e misturada com proteínas específicas com 10% de lipídios.	R\$	348,17
	Indicação: Lactentes e crianças acima de 6 meses até ao início total.		
25	Fórmula à base de leite materno com 100% de leite para crianças com problemas com a digestão e adequação de recomendações nutricionais e da política da criança de zero a 36 meses. Não contém proteínas acima de 1,10g de leite.	R\$	130,40
	Indicação: Para crianças com MLE ou outras condições especiais.		
26	Leite infantil desnatado. Não contém lactose com ferro e vitaminas para alimentação de crianças. Indicação: Crianças a partir de 12 meses.	R\$	30,70
27	Leite infantil com lactose, queratina, ferro e vitaminas para alimentação de crianças. Indicação: Crianças a partir de 12 meses.	R\$	101,80

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)	Dieta enteral 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 seus respectivos 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.

INSTITUTO ACQUA

27. DA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA

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

27.2 A ENCI 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 e a oral, mediante prescrição dietética do nutricionista da ENCI.

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

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

28. DAS DEPENDÊNCIAS/INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

28.1 A dependência do HEMABA a ser utilizada para preparo das dietas e 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 de dietas e fórmulas infantis são de responsabilidade da CONTRATADA.

28.3 A CONTRATADA deverá fazer reposição periódica (ou sempre que houver avaria) de equipamentos e utensílios 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 Descrição de itens mínimos, móveis e equipamentos eletrônicos, eletroeletrônicos, utensílios, materiais descartáveis e FFI's

a) Estimativa anual de equipamentos

ITEM	EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL
1	balança digital de precisão	balança de cristal líquido, com função "tare" para anulação, pesagens de 1 a 999,99g, capacidade máxima: 2kg, capacidade: 2g	1
2	banho térmico	Temperatura ajustável através de termóstato, com cuba em inox com 2 litros e 20 bandejas de fácil limpeza. Faixa de temperatura 2°C acima da temperatura ambiente até 100°C, volume: 20L	1
3	Banho térmico	Temperatura ajustável através de termóstato, com cuba em inox com 2 litros e 20 bandejas de fácil limpeza. Faixa de temperatura 2°C acima da temperatura ambiente até 100°C, volume: 20L	1
4	balança técnica	EM analítico, com salamina técnica, 1 g/0,1 g, 20g	12
5	Concentrador de oxigênio líquido de mesa	1000 BTU	1
6	Equipamento eletrônico	Equipamento de bancada com 2 peças	2
7	Impressora térmica de etiqueta	Com configuração para o sistema de gestão de produção	1
8	Sarnalho de refrigeração industrial	Aparelho com temperatura regulável, arrefecimento rápido e capacidade de 500kg, alimentação 220V/60Hz, capacidade de 500L	1
9	Forquilha elétrica	1,90m x 50cm, capacidade de 20 unidades para empilhamento de higienização de sets.	1
10	Prateleira em aço inox	1,60m x 50cm, estrutura de 20cm de altura e base de 10cm, capacidade máxima de 20kg, empilhamento de 4 unidades, acabamento de pintura epóxi.	1
11	Prateleira em aço inox	1,60m x 50cm, estrutura de 20cm de altura e base de 10cm, capacidade máxima de 20kg, empilhamento de 4 unidades, acabamento de pintura epóxi.	1
12	Prateleira em aço inox	1,70m x 60cm, estrutura de 20cm de altura e base de 10cm, capacidade máxima de 20kg, empilhamento de 4 unidades, acabamento de pintura epóxi.	1
13	Bancada em chapa de 20mm	Bancada em chapa de aço inox 20mm, com 1m na prateleira, estrutura tubular com dimensões 2,25m x 42cm x 10cm, na prateleira inferior a 20cm da base, totalizando a altura de 1,05m, capacidade de 20kg.	1
14	Prateleira em aço inox	1,70m x 60cm, estrutura de 20cm de altura e base de 10cm, capacidade máxima de 20kg, empilhamento de 4 unidades, acabamento de pintura epóxi.	1

INSTITUTO ACQUA

13	Protetor de piso	2,011m x 50cm em anelada 270 cm de piso, embaixo da bancada existente instalado na área de 600x450 cm de piso.	1
14	Estante em madeira	Estante em madeira, com 5 níveis prateleiras, de dimensões 1x2,5x1,5m, para o material.	2
15	Caixa plástica	Plástico branco com dimensões 50 x 20 x 4,5 cm	5

b) Estimativa anual de móveis:

ITEM	MÓVEIS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL
1	Escada em alumínio	Escada em alumínio com 3 degraus, dobrável	1
2	Armário de cozinha	Armário de cozinha de madeira 70 prateleiras seguras, porta com tranca para cadeado, com dimensões 1,20x1,55x0,35m	1

c) Estimativa anual de utensílios:

ITEM	UTENSÍLIOS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL
1	Caneca organizadora	Caneca organizadora de plástico, opaca, com tampa plástica, sem furos no corpo, capacidade 30 litros	1
2	Caneca organizadora	Caneca organizadora de plástico, opaca, com tampa plástica, sem furos no corpo, capacidade 50 litros	1
3	Caneca organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa plástica, presilhas de segurança, capacidade 20 litros	1
4	Caneca organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa plástica, presilhas de segurança, capacidade 50 litros	1
5	Caneca organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa plástica, presilhas de segurança, capacidade 150 litros	1
6	Colher de sopa	Em inox padrão 1 colher	20
7	Colher de madeira	Colheres de madeira com pontas arredondadas e colheres de plástico descartáveis, chá e sopa.	4
8	Dispensador de álcool gel de 500 ml	Dispensador de álcool gel em plástico de 500 ml	1
9	Filtro de água quente	Com certificação NSF, certificação para limpeza de máquinas, chuveiros, esterilização.	20
10	Enxerto	Em inox, com tampa, capacidade 2 litros	20
11	Enxerto	Em inox, com tampa, capacidade 1 litro	10
12	Ureia em saquinho	Em inox, capacidade 100 gramas	2
13	Ureia em saquinho	Em inox, capacidade 50 gramas	2

INSTITUTO ACQUA

13	Extrato de leite	Em pó, com validade de 30 meses	1
14	Panela	Em inox, malha fina, 20 cm de diâmetro	6
15	Panela	Em inox, malha fina, 15 cm de diâmetro	6
16	Panela	Em inox, malha fina de cm de diâmetro	6
18	Lâmpada elétrica	Torneira elétrica 127V para instalação em área de higienização	1
19	Relógio de parede	Digital	2
20	Termômetro	Módulo termopar para do ambiente	4
21	Termômetro tipo inseto	Módulo temperatura de toque digital em aço inox diâmetro	2
22	Termos	Em inox para uso médico	1
23	Tábua de corte para	Tapeta de corte, todos os tipos 27 x 42 cm	2
24	Copos descartáveis para bebidas quentes	Copos descartáveis em polipropileno, esterilizados em autoclave, cores de Bifenol A, com proteção Flip-top, tipo Randor, com capacidade de 10 a 110 ml com Tampa.	120
25	Chaleira	Produto de em aço inoxidável e livre de BPA, de fácil utilização e esterilização, capacidade 50ml	100
26	Marmeleira com tampa	Marmeleira para uso em polipropileno, livre de BPA, de fácil utilização e esterilização, capacidade 250ml	100
27	Saco para chá de 1 litro	Em aço inoxidável com tampa e livre de BPA, bitáctico	2
28	Saco para chá de 500 ml	Em aço inoxidável 500ml de aço	2
29	Bico de silicone para chuveiro	Bico para chuveiro 50ml produto de polissiloxano, livre de BPA, bitáctico	30

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

ITM	DESCARTÁVEIS E MATERIAIS AUTOCLAVÁVEIS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	Copos descartáveis para bebidas quentes	Copos descartáveis em polipropileno, esterilizados em autoclave, cores de Bifenol A, com proteção Flip-top, tipo Randor, com capacidade de 10 a 110 ml com Tampa	30	360

e) Estimativa semestral e anual de uniformes por profissionais:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE SEMESTRAL	QUANTIDADE ANUAL
1	Calça, 100% algodão, tamanho 42, 100% algodão, 50% algodão	UND	2	4

INSTITUTO ACQUA

2	Luva comprida, maciça e de longa duração, EPIs algé-las, com oleopor na palma, com gancho. Sub-medida	UNID	2	4
3	Deles fechados, de borracha e nódulo apê-til, com furo, com laço, com laço e tamanhos variados	UNID	2	4

f) Estimativa mensal e anual de EPI's:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	Áspero, Destrutível, não tóxico, não inflamável, embalagem com 20 UNIDS.	UNID	242	4.114
2	Máscara Lente, tipo duplo, com elástico, 100% polipropileno, atóxica, não inflamável, não estéril, não antimásc, embalagem com 10 UNID.	PAQUETE	4	50
3	Luva de látex, tamanho 15" (45cm), 100% polipropileno, atóxica, não inflamável, não estéril, não antimásc, embalagem com 10 UNIDS.	PAQUETE	4	50
4	Luvas descartáveis, com nódulo, não provoca alergia, de uso único, luvas de látex, transparentes, antiodor, produto de uso único, embalagem com 50 UNID.	PAQUETE	4	50
5	Sapão líquido de limpeza, atóxica, fabricada em 100% polipropileno, atóxica, embalagem com 50 UNIDS.	PAQUETE	4	50

29. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

- 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;
- Cartão de (CPF);
- Alvara de Funcionamento;
- 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;
- 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 vitória*** dos locais de execução dos serviços, onde será declarado que o 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)

p.11 Para o agendamento da visita técnica **obrigatória** o interessado deverá encaminhar por e-mail para compras@selecao.hincalvia@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 mail, a visita 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 Zelar pelo 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, observando as 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 concessões onéricas 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 funcionários especificamente designados;
- 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 ressponsabilizar-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 relacionadas 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, restando 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 às 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 erro no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores, fatores e incertis, tais como os valores previstos 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 vinculados à disposição do CONTRATANTE.

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

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 às 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 as providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquela e, em 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. Proporcionar 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 Alzira Bernardino Alves (HIMARA), de acordo com a norma vigente e providendo-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 inadição 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 nos mesmos.

31.27 - Disponer 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 a 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.

37. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

37.1 - 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.

37.2 - 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, cabendo para tanto:

INSTITUTO ACQUA

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência no 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 de 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 (CMO) 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 ou contracheque dos funcionários;
- f) Comprovante de pagamento dos salários e outros benefícios;
- g) GFIP e SFHIP;
- h) Fichas de entrega de LP'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 Orlara e 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 a CONTRATADA, para retificação nas 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.

INSTITUTO ACQUA

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 da presente tomo de referência é vinculado diretamente a 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 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, independentemente 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 avançadas, ficará sujeita a 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	2% 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 conclua de modo inconveniente;	1
2	Deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados;	2
4	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução do fiscal;	2
4	Deixar de manter funcionários com qualificação para executar os serviços contratados, conforme Termo de Referência;	3
5	Ze ar 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 próximo pagamento.

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

INSTITUTO ACQUA

36. DA PROPOSTA

- 36.1 A proposta deverá ser apresentada conforme ANEXO II 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) Todos as anotações, análises, complementos, 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.

INSTITUTO ACQUA

ANEXO II

ATESTADO DE VISTORIA

Processo de Seleção nº 26-2021 (HIMABA)

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FÓRMULAS INFANTIS); E NUTRIÇÃO CLÍNICA.

O INSTITUTO ACQUA Ação Cidadania Qualidade Urbana e Ambiental declara para fins de habilitação, que o(s) _____ ois) _____ representante

_____ RG nº _____ da empresa _____

compareceram à visita técnica realizada na (unidade) objeto do Processo de Seleção em epígrafe e que o(s) mesmo(s) estabelecimento(s) e o(s) ter conhecido as instalações físicas, equipamentos e demais condições que possam, de qualquer forma influir sobre a elaboração da proposta de trabalho, não cabendo qualquer alegação posterior de desconhecimento desse assunto.

F. Santo/ES, ... de ... de 2021

Assinatura do representante legal ou procurador da empresa participante do processo

Carteira de Identidade

CPF:

Instituto ACQUA Ação Cidadania Qualidade Urbana e Ambiental

(Obs. Entregar com a documentação no envelope preenchido e assinado com cópia autenticada da procuração se for o caso)

Santo André

Instituto ACQUA Ação Cidadania Qualidade Urbana e Ambiental

000073

4	<p>Indicação: Pacientes com doença crônica por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
5	<p>Indicação: Pacientes com doença crônica por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
6	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
7	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
8	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
9	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
10	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
11	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
12	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
13	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>
14	<p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p> <p>Indicação: Pacientes com doenças crônicas por mais de 12 anos.</p>

17. Indicação: produto utilizado somente com plântulas e em sementes e minerais, por 10 a 15 dias a partir de 2 anos de idade. Serve para preparo da diluição 1:0,5 e 1:1. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
18. Indicação: Síndromes de alteração da motilidade da parede do intestino, especialmente, em crianças com diarréia crônica, com e sem lactose, constipação, infecções recorrentes, distúrbios de...
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
19. Indicação: em crianças com distúrbios de motilidade da parede do intestino, especialmente, em crianças com diarréia crônica, com e sem lactose, constipação, infecções recorrentes, distúrbios de...
 A versão sem lactose e sem glúten de sacarose.
 Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
20. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
21. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
22. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
23. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
24. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
25. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
26. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
27. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.
28. Indicação: Indicação: para a terapia de substituição de lactose em crianças com intolerância à lactose. Usar 1 ml para cada litro de leite materno ou de qualquer outro leite materno. Usar 1 ml para cada litro de leite de vaca ou de leite "sem soro" pode ser adicionada a preparações de gndas ou doces.
 Solução: 1 ml de normal sal contém 25 cápsulas e contém 2,5 g de amido e 0,5 g de glicose. A composição de fibras que contém 100 mg de equinário da raiz com 100 mg de...
 Indicação: Crianças com distúrbios de pâncreas, e também, em recém-nascidos e crianças. Baixa dose, de 10 a 15 mg, é a primeira.

24	Amoio de milho moído de alta qualidade, adicionado de gemas alimentares para obter as proporções de amido e de amarelo de milho moído de alta qualidade e gemas alimentares forme o produto mais semelhante ao leite de leite integral para ser adicionado a preparações queijos ou frutas, misturando-se com outros alimentos. Contém outros alimentos a ser adicionados, por exemplo, cremes e ou gelatinas, sem lactose e sem sal. Lata com 2kg.	
	Indicação: Paciente com intolerância à lactose e intolerância à glicose.	
30	Molho de tomate pronto para alimentos, que contém sólidos, fitos de quantos 5kg de 5kg.	
	em caçarolha e embalagem para 100g de alimentos mais espessos.	
31	Complemento alimentar para crianças com deficiência em zinco, nos sabores de laranja e maracujá.	
	Indicação: Crianças com baixa peso, sobrepeso, crianças ativas e com intolerância alimentar.	
32	Ingrediente alimentar, sem traços de leite, sabores: Ananás, Amora, Melancia e Uva.	
	Indicação: Crianças com má digestão, sobrepeso, crianças ativas e com intolerância alimentar.	

Formulas Infantis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES E INDICAÇÕES DO PRODUTO	VALOR R\$
1	Formula infantil especial com traço de 100% FAS, Indicação: recém-nascidos de baixa peso.	
2	Formula infantil com 2 fases, fundamental e para crescimento, com lactose e amido.	
	em caçarolha para prematuros.	
3	Formula infantil de primeira lactação de bebês prematuros, com teor de gordura sendo 4,6% e exclusão de mais de 8% de proteínas de origem vegetal, amido, com teor de hidratos de carbono para lactentes de 0 a 6 meses com risco de constipação e colíca.	
4	Formula infantil de segunda lactação, com traço de lactose e amido, com teor de fibra nutricional, amido e traços de proteínas, em caçarolha para lactentes a partir do 6º mês de vida da presença de constipação e colíca.	
5	Formula infantil de quarta lactação para lactentes, Indicação: Indicação para lactentes de 0 a 6 meses.	
6	Formula infantil de primeira lactação para lactentes e indicação de 100% FAS, Indicação: em caçarolha para lactentes de 0 a 3 meses.	
7	Formula infantil de segunda lactação com ferro e em amido, lactentes com constipação, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
8	Formula infantil de reequilíbrio com ferro para lactentes, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
9	Formula infantil de segunda lactação com ferro para lactentes e indicação de 100% FAS, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
10	Formula infantil de segunda lactação de proteína, com traço de 100% FAS, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
11	Formula infantil de segunda lactação com ferro e amido, lactentes com constipação, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
12	Formula infantil de primeira lactação orgânica, com proteína parcialmente hidrolisada, com ferro, Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses.	
13	Formula infantil especial sem lactose, 100% de alta digestão, com ferro, em caçarolha para lactentes de 6 a 12 meses.	
14	Formula infantil de segunda lactação de proteína, salada e 100% de alta digestão com lactose, com ferro.	
	Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
15	Formula infantil especial com traço de 100% FAS, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	
16	Formula infantil de segunda lactação de proteína de alta digestão, em caçarolha para lactentes de 6 a 12 meses com alergia a proteína do leite de vaca, com traço de lactose.	
17	Formula infantil especial de segunda lactação de proteína de alta digestão, com traço de lactose, com ferro e amido, lactentes com constipação, Indicação: para lactentes de 6 a 12 meses.	

18	Formula infantil para lactentes com base de soja, com óleo de palma e com lactofos (DHA e ARA), indicação: Para lactentes até 12 meses com intolerância primária ou leve de lactose, intolerância ao leite de vaca
19	Formula infantil especial de seguimento a base de proteína isolada de soja e óleo de canola e estearol, com ferro, com vitaminas e minerais e probióticos lactais, indicação: para lactentes até 12 meses.
20	Formula infantil à base de soja, fonte de ácido graxo, com lactofos (DHA e ARA), indicação: para crianças a partir de 6 meses com intolerância primária de leite de vaca e/ou intolerância à lactose
21	Leite em pó integral, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças, indicado para crianças a partir de 04 anos.
22	Formula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, destinado a necessidades dietéticas específicas com Lactofos
	Indicação: lactentes e crianças até 12 meses, a não gastar calorias totais.
23	Formula a base de amendoim, com 100% eficaz para crianças que apresentam alergias à soja e/ou leite, recomendação: lactentes e crianças lactantes para alergia. Fórmula Ideal. Fórmula para crianças acima de 1 ano de idade.
	Indicação: para crianças com ARA e outras condições especiais.
24	Leite em pó desnatado, 3% gordura, enriquecido com ferro e vitaminas para a alimentação de crianças, indicação: Crianças a partir de 12 meses
25	Leite em pó com 11% gordura, com ferro e vitaminas para alimentação de crianças, indicação: Crianças a partir de 24 meses

iii) Na composição dos preços deverá apresentar os valores mensais e anuais, com no mínimo:

- Quadro de pessoal com o quantitativo mínimo;
- Identificados em categoria;
- Jornada de trabalho;
- Salário base;
- Impostos com apresentação dos devidos percentuais, benefícios e provisão

bii) EPIs de propriedade para os profissionais

Deverão ser respeitadas as Convenções Coletivas, para a composição dos custos.

Assinatura do responsável

000078

INSTITUTO ACQUA

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES

3.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- a) fornecer a CONTRATADA, na medida do possível, todos os documentos (originais ou cópias autenticadas) e informações solicitadas por esta, com o intuito de melhor instruir os trabalhos que serão realizados;
- b) proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução dos serviços propostos, inclusive comunicando à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, acerca de qualquer alteração na administração, endereço de cobrança e local de prestação dos serviços;
- c) efetuar o pagamento pelas serviços prestados, nos termos do disposto neste instrumento;
- d) comunicar por escrito a CONTRATADA quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.

3.2. São obrigações do CONTRATADO:

- a) cumprir obrigações decorrentes de portarias dos órgãos fiscalizadores, higiene e manutenção de equipamentos e utensílios usados na prestação dos serviços ora contratados, bem como a escolha e a ratela exigida aos procedimentos a serem adotados;
- b) trabalhar em harmonia com todo o quadro funcional da Unidade;
- c) manter, durante a vigência deste contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na elaboração do contrato e informar ao CONTRATANTE qualquer alteração das mesmas;
- d) manter a quantidade de profissionais necessários a adequação da demanda dos serviços descritos neste contrato;
- e) prestar os serviços com os Equipamentos disponíveis na estrutura do CONTRATANTE, assim como os futuros métodos e equipamentos que porventura sejam incorporados na estrutura hospitalar;
- f) estar em dia com Alvará Sanitário, Alvará de Localização, Registro junto aos Conselhos Regionais Profissionais, emitidos pelos órgãos competentes, bem como os demais documentos que poderão ser exigidos pelo CONTRATANTE e sob responsabilidade do responsável técnico;
- g) manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, bem como, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na lei, apresentando sempre que solicitado, Certidões Negativas Municipal, Estadual, Certidão Negativa de Débitos Previdenciários, Certificado de Regularidade de FGTS, Certidão Negativa Conjunta da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, dentre outras que venham a ser solicitadas;

INSTITUO ACQUA

h) abrir Filial no Estado do Espírito Santo, quando sediada em outra unidade da federação, no prazo de até 90 (noventa) dias da assinatura do contrato.

CLÁUSULA QUARTA - VALOR DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A CONTRATADA receberá mensalmente, pelos Serviços o valor R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

4.1.1 Estão incluídos no preço acima, todos os tributos (inclusive Imposto sobre Serviços e Imposto de Renda), margens e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, juros, fretes e demais despesas incidentes, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução dos serviços, assim que nada mais poderá ser cobrado da CONTRATANTE.

4.1.2 A Contratante pagará apenas o valor correspondente aos serviços comprovadamente executados e aceitos por ela.

4.2. A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal, 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, o nome da unidade de saúde, assim como os dados bancários.

4.3. Ainda como condição de pagamento, a Nota Fiscal e o Relatório de Atividades deverão ser submetidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE para que seja dado o atesto efetivo do serviço realizado.

4.4. Os pagamentos à CONTRATADA estão vinculados ao repasse mensal do Estado do Espírito Santo ao CONTRATANTE, de modo que não ocorrendo tal repasse ou ocorrendo atraso nestes, da mesma forma culminará no não pagamento ou no atraso de pagamento da CONTRATADA sem que o CONTRATANTE entre em mora, ou seja, compellido a pagar qualquer espécie de multa ou indenização a parte CONTRATADA.

4.5. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, e em caso de atraso injustificado pelo INSTITUO ACQUA, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, conforme índice oficial vigente.

4.6. Os pagamentos serão realizados até o dia 30 (trinta) do mês subsequente à prestação do serviço, desde que atendidas as condições previstas nesta cláusula.

INSTITUTO ACQUA

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA E RESCISÃO DO CONTRATO

- 5.1. O prazo de vigência do presente instrumento é ~~xxxxxxx~~ a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo.
- 5.2. O presente instrumento está vinculado também ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021 celebrado entre o Estado do Espírito Santo e o CONTRATANTE, de modo que a vigência daquele está vinculada a vigência deste.
- 5.3. Mediante termo aditivo, e de acordo com a capacidade operacional do CONTRATADO e as necessidades do CONTRATANTE, os contratantes poderão fazer acréscimos durante o período de sua vigência.
- 5.4. As partes poderão rescindir o presente instrumento a qualquer tempo, mediante aviso prévio, por escrito, de 30 (trinta) dias.
- 5.5. O descumprimento injustificável das obrigações expressamente assumidas neste instrumento implicará em, em cada caso, advertência, multa penal equivalente a 10% do valor mensal do contrato ou rescisão contratual:
- a) Em caso de descumprimento contratual, a parte infratora será comunicada e poderá apresentar defesa escrita em até 72 horas;
 - b) A não apresentação de defesa ou a não demonstração de caso fortuito ou força maior para a inatendimento contratual implicará na caracterização de descumprimento injustificável.
- 5.6. Não haverá incidência de quaisquer multas e penalidades no caso de rescisão em virtude do término da vigência do Contrato de Gestão de que trata a cláusula primeira.

CLÁUSULA SEXTA - DA RESPONSABILIDADE CONTRATUAL DAS PARTES

- 6.1. A parte CONTRATADA responsabiliza-se:
- 6.1.1. integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

INSTITUTO ACQUA

6.1.2. A apresentar Nota Fiscal, mensalmente, como condição de pagamento,

6.1.4. A prestar os serviços com pessoa própria, qualificado e devidamente treinado ao desempenho das funções, uniformizados e portando creche de identificação.

6.1.5. 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 da CONTRATANTE,

6.1.6. A manter durante toda a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei, apresentando, sempre que solicitado: Certidão Negativa Municipal, Estadual, Certidão Negativa de Débitos Previdenciários, Certificado de Regularidade do FGTS, Certidão Negativa Conjunta da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, dentre outras que venham a ser solicitadas,

6.2. Correrão por conta e responsabilidade exclusiva do CONTRATADO todas as obrigações trabalhistas e encargos previdenciários, decorrentes de vínculo empregatício de seus empregados, caso não sejam profissionais autônomos,

6.3. Correrão por conta e responsabilidade exclusiva do CONTRATADO todos os encargos tributários e fiscais devidos em decorrência de sua prestação de serviços, tais como imposto sobre a renda e proventos de qualquer natureza, imposto sobre serviços de qualquer natureza, contribuições sociais, bem como outros que incidirem:

6.3.1. O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, quando prestado o serviço no município de Vila Velha/ES, independentemente da forma de tributação, deverá obrigatoriamente ser retido com destaque em nota fiscal e recolhido a este pelo tomador de serviços, conforme a legislação aplicável;

6.3.2. Independentemente da forma de tributação, o prestador de serviço ora CONTRATADO deverá informar nas respectivas notas fiscais o local de prestação do serviço, eventual retenção e a alíquota incidente.

6.4. O CONTRATADO autoriza, expressamente, o CONTRATANTE a proceder, por ocasião do pagamento dos valores avençados, os descontos legais cabíveis, impostos pela legislação em vigor e pelo presente contrato;

INSTITUTO ACQUA

6.5. A parte CONTRATANTE obriga-se a efetuar o pagamento pelos serviços prestados, nos termos do disposto na CLÁUSULA SEGUNDA do presente contrato, e ainda:

6.5.1. Fornecer à CONTRATADA todas as informações e instruções por esta solicitadas, desde que necessários à execução dos serviços

6.5.2. Efetuar as avaliações e medições dos serviços, indicando a este, se for o caso, os problemas e desconformidades verificadas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESPONSABILIDADE TRABALHISTA

7.1. A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável por todas as obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, securitárias e indenizatórias que incidam sobre os empregados destacados para a execução dos serviços, inclusive e especialmente pela contratação de seguros coletivos em favor de seus empregados

7.2. A CONTRATADA obriga-se desde já a apresentar à CONTRATANTE todos e quaisquer documentos que comprovem o cumprimento das obrigações mencionadas nesta cláusula.

7.3. Fica expressamente estabelecido que este Contrato não implica a formação de qualquer relação ou vínculo empregatício entre a CONTRATANTE e os sócios e/ou empregados da CONTRATADA, destacados para a execução dos serviços, permanecendo a CONTRATANTE livre de qualquer responsabilidade ou obrigação trabalhista, previdenciária ou indenizatória, direta ou indireta, com relação a CONTRATADA e aos empregados destacados para a prestação dos serviços contratados nos termos deste instrumento

7.4. A CONTRATADA deverá contratar, em seu próprio nome, todos os empregados necessários para prestar, de modo eficaz, os serviços objeto deste Contrato. Esse quadro de empregados será composto apenas de empregados da CONTRATADA os quais não serão, em hipótese alguma, havidos como empregados da CONTRATANTE, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o pagamento de toda remuneração devida, respectivos encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários, assim como pela integral gestão de mão de obra utilizada para a execução dos serviços.

7.5. Sem prejuízo do acima, na hipótese da CONTRATANTE, por qualquer razão, vir a ser responsabilizada por quaisquer obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias ou securitárias que incidam sobre os empregados da CONTRATADA, fica desde já certo e ajustado entre as PARTES que a CONTRATADA ressarcirá integralmente a CONTRATANTE, por todas e quaisquer despesas, inclusive

INSTITUTO ACQUA

8.5. As obrigações previstas nesta cláusula, não serão aplicadas as informações que: i) por ocasião de sua revelação sejam comprovadamente de domínio público; ii) venham a se tornar de conhecimento público, através dos meios de comunicação, sem a participação da CONTRATADA; iii) ao tempo de sua revelação, já sejam, comprovadamente, de conhecimento da CONTRATADA e não tenham sido obtidas da CONTRATANTE, direta ou indiretamente, iv) sejam notidas legalmente de terceiros e sobre as quais nem a CONTRATADA, nem qualquer terceiro estejam obrigados a manter sigilo;

8.6. Fica estipulado que a CONTRATADA poderá revelar as informações sem o consentimento da CONTRATANTE, quando forem solicitadas por força de mandado judicial, válida, somente até a extensão de tal ordem, contanto que a CONTRATADA tenha notificado a existência de tal ordem, previamente e por escrito a CONTRATANTE, dando a esta, na medida do possível, tempo hábil para prever medidas de proteção que julgar cabíveis.

CLÁUSULA NONA - CESSÃO E NOVAÇÃO

9.1. Este contrato não poderá ser cedido ou transferido, total ou parcialmente, por qualquer das partes, sem prévia e expressa anuência da outra parte. Todavia, a CONTRATADA concorda desde logo e expressamente que a CONTRATANTE pode ceder os direitos e obrigações que lhe tocam neste contrato, total ou parcialmente, à sociedade pertencente ao seu mesmo grupo econômico, independentemente de qualquer outra formalidade, bastando, para tanto, que a CONTRATANTE comunique a CONTRATADA da referida cessão, a partir de quando a cessionária se sub-rogará nos direitos e obrigações onusados deste contrato, na parte que lhe for cediada. A cessão ora prevista deverá ser documentada em aditivo contratual para que se produzam os devidos efeitos legais e fiscais.

9.2. Fica ajustado que a parte que ceder o presente contrato será coobrigada e solidariamente responsável com a cessionária pelo cumprimento de todas as obrigações decorrentes deste contrato, principais e acessórias.

9.3. Toda e qualquer cessão efetuada pela CONTRATADA em desacordo com o disposto nesta cláusula será considerada nula de pleno direito.

CLÁUSULA DÉCIMA – COMPLIANCE E ANTICORRUPÇÃO

10.1. As Partes contratantes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei

INSTITUTO ACQUA

Anticorrupção (Lei nº 12.846/2013) e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores. Bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por elas contratados.

10.2. Os contratantes declaram que manterão até o final da vigência deste contrato conduta ética e máximo profissionalismo na execução do objeto do presente instrumento.

10.3. A CONTRATADA se obriga a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato

a) Não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda qualquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios diretamente;

b) Adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por ele contratados;

c) Não empregar, direta ou mediante contrato de serviços ou qualquer outro instrumento, trabalho escravo ou infantil;

d) Obedecer e garantir que a prestação de serviços ora contratada se dará de acordo com todas as normas internas da CONTRATANTE;

e) Zelar pelo bom nome comercial da CONTRATANTE e abster-se ou omitir-se da prática de atos que possam prejudicar a reputação da CONTRATANTE. Em caso de uso indevido do nome da CONTRATANTE, ou de qualquer outro nome, marca, termo ou expressão vinculados direta ou indiretamente à CONTRATANTE, responderá a CONTRATADA pelas perdas e danos daí decorrentes;

f) Participar de todos e quaisquer treinamentos eventualmente oferecidos pela CONTRATANTE que sejam relativos a qualquer aspecto que consta da lei anticorrupção ou das normas internas da CONTRATANTE, bem como aqueles relativos ao Código de Ética e Conduta desta.

10.4. A CONTRATADA declara que não esteve envolvida com qualquer alegação de crime de lavagem de dinheiro, crime financeiro, financiamento de atividades ilícitas ou atos contra a Administração Pública, corrupção, fraude em licitações ou suporno.

INSTITUTO ACQUA

10.5. A CONTRATADA concorda em notificar prontamente a CONTRATANTE, caso tome conhecimento de que algum pagamento impróprio tenha sido realizado, direta ou indiretamente, por um de seus colaboradores ou terceiros por esta contratados.

10.6. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral motivada deste Contrato, independentemente de qualquer notificação, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente e das demais penalidades previstas no presente instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A CONTRATADA é responsável por todos os atos praticados no exercício de suas atribuições, agindo com autonomia e independência técnica operacional e profissional, alinhado com as orientações e políticas de conteúdo e normas de conduta da CONTRATANTE.

11.2. A CONTRATADA não arcará com todo e qualquer dano ou prejuízo, de qualquer natureza, causados ao CONTRATANTE, usuários e/ou a terceiros por sua culpa, em consequência de erro, negligência ou imprudência, própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade na execução dos serviços contratados.

11.3. Caso o CONTRATANTE venha a ser acionado judicialmente em razão de negligência, imprudência, imperícia, incapacidade, dolo ou má-fé, ou ainda por descumprimento de qualquer cláusula ou condição prevista neste instrumento, por parte da CONTRATADA, esta se obriga a responder regressivamente pelos prejuízos causados, sendo responsável neste item a CONTRATADA em caso contrário.

11.4. A CONTRATADA irá responder por todas as ações e requerer a exclusão da file do CONTRATANTE em processos de natureza trabalhista, cível, previdenciária, criminal, ambiental ou qualquer outra demanda judicial ou administrativa proposta por empregado ou terceiro que efetive ou esteve prestando serviços em decorrência do presente contrato.

11.5. A CONTRATADA se obriga a indenizar o CONTRATANTE caso venha este a sofrer condenação judicial decorrente de demanda proposta por funcionários daquela seja tal demanda de natureza trabalhista, cível, previdenciária, criminal, ambiental ou qualquer outra judicial ou administrativa.

INSTITUTO ACQUA

11.6. O CONTRATANTE tem direito, a qualquer tempo, de fiscalizar o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais inerentes exclusivamente a mão de obra utilizada na execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. As partes elegem o foro da Comarca de xxxxxx como o único competente para dirimir quaisquer pendências decorrentes deste Contrato, renunciando a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para um só efeito, impressas somente no anverso, após terem no lido e achado conforme, aceitando-o e outorgando-o, reciprocamente, em todos os seus termos e condições, na presença dos (2) (duas) testemunhas abaixo indicadas:

Vila Velha/ES, xx de xxx de 2021

INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL

Empresa contratada

Testemunhas:

Nome:

Nome:

CPF nº

CPF nº

Anexo IV – Decisão Final

Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA

Av. Min. Sagado Filho, 918 - Soreca, Vila Velha - ES, 29100-150

Telefone: (27) 3636-3167

Parecer Comissão de Seleção

Processo Nº 026-2021 (HIMABA)

Objeto: Contratação de empresa especializada para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FÓRMULAS INFANTIS) E NUTRIÇÃO CLÍNICA, visando atender as necessidades junto ao Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA, no Estado do Espírito Santo, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2021, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Espírito Santo.

Reuniu-se em 15/10/2021, para solicitar ao jurídico parecer tendo em vista que o processo de seleção sob nº26-2021 publicado em 04/10/2021 no site do instituto AÇUÁ e no site da SEEA, com entrega prevista para 08/10/2021 até as 18:00 hs, não houve a apresentação de proposta para a seleção.

Isto posto, considerando que licitação deserta refere-se aquela que nenhum proponente interessado compareceu para atender a de interessados na licitação, inste mencionar a Lei de Licitação, nº 8.666, analogicamente, nos termos do artigo 48, II no qual estabelece que torna-se dispensável a licitação nesses casos, quando a Administração poder contratar diretamente, desde que demonstre motivadamente existir prejuízo na realização de uma nova licitação e desde que sejam mantidas todas as condições estabelecidas em edital. Vejamos:

Art. 24. É dispensável a licitação:

V. Quando não houverem interessados à licitação anterior e esta, justificadamente, não puder ser repetida sem prejuízo para a Administração, mantidas, neste caso, todas as condições preestabelecidas.

No mesmo sentido o regulamento de compras e contratação da Instituição no Artigo 15, I estabelece que quando não houver interessados no processo de contratação, comora da aquisição anterior e essa não puder ser repetida sem prejuízo para o Instituto AÇUÁ – Ação, Cidadania, Qualidade Urbana e Ambiental, a contratação deverá ser realizada por meio de contratação direta. Vejamos:

Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA

Av. Min. Sagado Filho, 918 - Setor Vila Velha - ES. 29106-150

Telefone: (27) 3636 8187

"Art. 15. Excepcionalmente, poderá ser utilizada a compra, aquisição ou a contratação direta, com base nas fornecedores cadastradas no Instituto conforme previsto no artigo 4º, § 3º, nas seguintes hipóteses:

a - Quando não acudirem interessadas no processo de contratação, compra ou aquisição anterior e essa não puder ser realizada sem prejuízo para o Instituto ACQUA - Água, Qualidade, Quantidade, Urbana e Ambiental na execução do Contrato de Custódia, desde que mantidas as condições preestabelecidas;

b - Quando as propostas apresentadas consignarem preços manifestamente superiores aos praticados no mercado nacional;

Tendo em vista que não houve a apresentação de proposta, fica revogado o processo nos termos do edital.

Vila Velha, 15 de outubro de 2021

Caroline M. da S. Araújo

Marta C. da Costa Leite

CP: 11.566.270-93

Caroline M. da S. Araújo

CP: 11.566.270-93

Caroline M. da S. Araújo

CP: 11.566.270-93

Caroline M. da S. Araújo

CP: 11.566.270-93

000002