

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)**, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, de produção, administrativa e assistencial, de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital Regional da Costa Leste Magid Thomé, no Estado do Mato Grosso do Sul, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 01/2022, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Mato Grosso do Sul.

2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Hospital Regional da Costa Leste Magid Thomé – Anel Viário Engenheiro Samir Thomé, s/n – Distrito Industrial – Três Lagoas/MS – CEP 79.648-000.

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 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

INSTITUTO ACQUA

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

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

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

INSTITUTO ACQUA

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;

4.2 **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.

5. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

5.1 Fórmulas infantis:

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

5.2 Nutrição Enteral – NE:

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

domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas. A nutrição enteral pode ser:

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

5.3 Alimentos nutricionalmente completos para nutrição enteral – dieta enteral:

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

5.4 Suplemento nutricional:

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

INSTITUTO ACQUA

5.5 Módulos de nutrientes:

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

5.6 Das dietas mínimas:

- a) Dietas e suplementos – Danone:

NOME COMERCIAL
APTAMIL 1 PREMIUM LT 400G
APTAMIL 1 PREMIUM LT 800G
APTAMIL 2 PREMIUM LT 400G
APTAMIL 2 PREMIUM LT 800G
APTANUTRI 3 PREMIUM LT 800G
APTAMIL ACTIVE LT 800G
APTAMIL AR LT 400G
APTAMIL AR LT 800G
APTAMIL HA LT 400G
APTAMIL HA LT 800G
APTAMIL PEPTI LT 400G
APTAMIL PEPTI LT 800G
APTAMIL PRE PRO EXPERT LT 400G
APTAMIL PRE TRANSITION PRO EXPERT LT 400G
APTAMIL PROFUTURA 1 400G
APTAMIL PROFUTURA 1 800G
APTAMIL PROFUTURA 2 800G
APTANUTRI PROFUTURA 3 800G
APTAMIL SEM LACTOSE LT 400G (PROEXPERT)
APTAMIL SEM LACTOSE LT 800G (PROEXPERT)
APTAMIL SOJA 1 LT 400G
APTAMIL SOJA 2 400G
APTAMIL SOJA 2 800G
NEO ADVANCE LT 400G
NEO SPOON LT 400G
NEOCATE LCP LT 400G

INSTITUTO ACQUA

NEOFORTE BAUNILHA LT 400G
NEOFORTE MORANGO 400G
PREGOMIN PEPTI LT 400G
INFATRINI PÓ LT 400 G
NUTRISON PROTEIN PLUS MULTI FIBER PACK 1000 ML
NUTRISON PROTEIN PLUS ENERGY PACK 1000 ML
NUTRISON ADVANCED PROTISON PACK 500 ML
NUTRISON ENERGY PACK 1000 ML
NUTRISON ADVANCED CUBISON PACK 1000 ML
NUTRISON ADVANCED PEPTISORB PACK 1000 ML
NUTRISON ENERGY MF PACK 1000 ML
NUTRISON ADVANCED DIASON ENERGY HP PACK 1000ML
NUTRI ENTERAL 1.5 TP 1000 ML
NUTRI ENTERAL SOYA TP 1000 ML
NUTRI ENTERAL SOYA FIBER TP 1000 ML
FORTINI PLUS SEM SABOR LT 400G
FORTINI COMPLETE LT 800G (SABORES)
FORTINI MF 200 ML (SABORES)
NUTRIDRINK PROTEIN SEM SABOR LT 700G
NUTRIDRINK PROTEIN ADVANCED LT 600G
NUTRIDRINK COMPACT PROTEIN 125 ML (SABORES)
NUTRIDRINK PROTEIN 200 ML (SABORES)
NUTILIS LT 300G
NUTRI HWHEY LT
DIASPI LÍQUIDO 200 ML (SABORES)
CUBITAN 200 ML
FORTICARE (SABORES) 125 ML
NUTRI RD TP 200 ML
NUTRI ENTERAL 1.5 TP 200 ML (SABORES)
NUTRI DIABETIC TP 200 ML BAUNILHA
NUTRI RENAL TP 200 ML

b) Dietas e suplementos – Nestlé (sistema fechado):

PRODUTOS
Sistema Fechado HP 1.5 –

c) Dietas e suplementos – Nestlé (suplementos):

PRODUTOS
NUTRENCONTROL (DIET) PÓ
PROTEÍNA JUST PROTEIN 280G
FIBRA FIBER MAIS
NUTREN 2.0 (200ML)
NOVA SOURCE REN

INSTITUTO ACQUA

d) Dietas e suplementos – Nestlé (fórmulas):

FÓRMULAS
PRÉ NAN 400G
NESTOGENO 1 – 400G - 800G
NESTOGENO 2 400G – 800G
NAN CONFORT 1 400G - 800G
NAN CONFORT 2 800G
NAN SEM LACTOSE 400G
NAN SOJA 800G
ALFARÉ
ALTHERA
ALFAMINO
NAN LAC
NAN AR 400G 800G
NAN H.A 800G

e) Dietas enterais sistema fechado:

PRODUTOS
DIETAS ADULTOS
SISTEMA FECHADO FRESUBIN ORIGINAL 1.0 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN ORIGINAL FIBRE 1.0 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN SOYA FIBRE 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN 1.2 HP FIBRE 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN ENERGY 1.5 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN ENERGY 1.5 FIBRE 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN HP ENERGY 1.5 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN HP ENERGY 1.5 FIBRE 1000ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN 2KCAL HP 500ML
SISTEMA FECHADO FRESUBIN 2KCAL HP FIBRE 500ML
SISTEMA FECHADO DIBEN 1.0 1000ML
SISTEMA FECHADO DIBEN 1.5 1000ML
SISTEMA FECHADO RECONVAN 500ML CIRURGIAS DE GRANDE PORTE, QUEIMADOS, TRAUMAS
SISTEMA FECHADO SURVIMED OPD 500ML OLIGOMÉRICA NORMO
SISTEMA FECHADO SURVIMED OPD HN 500ML OLIGOMÉRICA HIPER
SISTEMA FECHADO FRESUBIN HEPA 500ML HEPATOPATA
SISTEMA FECHADO FRESUBIN SUPPORTAN 500ML ONCOLÓGICO
DIETAS PEDIÁTRICAS
SISTEMA FECHADO FEBRINI ORIGINAL 500ML
SISTEMA FECHADO FEBRINI ORIGINAL FIBRE 500ML
SISTEMA FECHADO FEBRINI ENERGY 500ML
SISTEMA FECHADO FEBRINI ENERGY FIBRE 500ML

5.7 Além das dietas descritas no item 5.6 deste Termo de Referência, a CONTRANTE poderá solicitar a CONTRATADA a ampliação e/ou complementação dos mesmos, sempre respeitando o valor de mercado.

6. LACTÁRIO

6.1 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.

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

7. OPERACIONALIZAÇÃO

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

- a) Preparo das dietas (Enterais, fórmulas infantis);

INSTITUTO ACQUA

- 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.

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

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

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

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

- a) Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Sala de Manipulação de Dieta Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) e lactário, respeitando a legislação vigente. Devendo este, ser aprovado pela equipe de nutrição e dietética e Serviço de Controle de Infecções Hospitalares (SCIH) do CONTRATANTE;

INSTITUTO ACQUA

- b) Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- c) Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental, sapatos ou botas fechadas, touca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

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

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

7.9 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.

7.10 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. PREPARO

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

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

8.5 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.

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

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

9. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

9.1 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.

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

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

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

9.5 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.

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

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

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

- a) Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- b) Todas as embalagens descartáveis para dieta deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta;
- c) Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir.

10. PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

10.14 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.

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

11. HIGIENIZAÇÃO

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

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

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

12. DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

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

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

12.2 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:

INSTITUTO ACQUA

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

13. QUANTO A NUTRIÇÃO ENTERAL

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

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

13.6 Administração de dietas enterais:

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

13.7 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.

14. QUANTO AS FÓRMULAS INFANTIS

14.1 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.

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

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

15. EQUIPE DE TRABALHO

INSTITUTO ACQUA

15.1 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.

15.2 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.

15.3 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.

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

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

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

15.7 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.

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

15.11 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.

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

15.13 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.

15.14 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.

15.15 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.

15.16 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.

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

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

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

15.22 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.

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

15.24 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).

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

15.26 Nomear Chefe de Nutrição responsável pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações

INSTITUTO ACQUA

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

15.35 Responsabilizar-se por qualquer dano, avaria, depredação, causado nos estabelecimentos, causado por seus funcionários, devendo providenciar de imediato o conserto das avarias, bem como em se tratando de equipamentos, maquinas, utensílios, mobiliários ou quaisquer outros itens pertencentes à Unidade, em igual marca, cor, discriminação, potência,

INSTITUTO ACQUA

referência sem qualquer ônus a administração pública, a não substituição dos itens avariados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, estará sujeito a notificação formal, se o problema persistir por 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da notificação, a empresa CONTRATADA será penalizada com multa de 10% do valor dos serviços mensais.

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

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

15.38 Quantitativo mínimo de profissionais:

PROFISSIONAL	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
NUTRICIONISTA (DIURNO)	2	12x36h
LACTARISTA (DIURNO)	2	12x36h
LACTARISTA (NOTURNO)	2	12x36h

16. HORÁRIOS E FREQUÊNCIAS DE ADMINISTRAÇÃO

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

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

17. DA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA

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

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

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

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

17.5 As dietas enterais, suplementos e módulos foram padronizadas quanto à indicação e características nutricionais de forma a atender as diversas patologias e situações clínicas dos pacientes atendidos na unidade de saúde do CONTRATANTE.

18. DAS DEPENDÊNCIAS/INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

18.5 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.

18.6 Descritivo de itens mínimos de responsabilidade da CONTRATADA:

QTDE	MATERIAL/EQUIPAMENTO
5	CAIXAS MÉDIAS TRANSPARENTES (PARA ARMAZENAR MAMADEIRAS, BICOS, ETC.)
10	JARRAS TRANSPARENTES COM TAMPAS E CAPACIDADE DE 2 LITROS
3	JARRAS MILIMETRADAS PARA O ENVASE DE FÓRMULAS
2	CAIXAS TÉRMICAS 12,5 LITROS
2	CAIXAS TÉRMICAS 5 LITROS
1	CAIXA TÉRMICA 34 LITROS
2	CAIXAS PLÁSTICAS BRANCAS 25 LITROS (PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E BICOS)
2	PENEIRAS DE AÇO MALHA FINA
2	FUÊ (GRANDE)
3	MAMADEIRAS ANTI REFLUXO 180 ML
3	MAMADEIRAS BICO PÉTALA
2	BICO UNIVERSAL PARA FENDA PALATINA
2	BICO UNIVERSAL LÁBIO LEPORINO
5	MAMADEIRA 300 ML LILO (BICO ORTODÔNTICO, BOCA LARGA)
30	BICOS ORTODÔNTICOS TAMANHO 02
20	BICOS ORTODÔNTICOS TAMANHO 01
30	BICOS REDONDOS
30	MAMADEIRAS COMUM 80 ML
30	MAMADEIRAS COMUM 150 ML
30	MAMADEIRAS COMUM 250 ML
10	CHUQUINHA BICO LATEX
1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 05 LITROS
2	MIXER (PARA MISTURA DOS SUPLEMENTOS)
1	IMPRESSORA ARGOX (IMPRESSÃO DAS ETIQUETAS DA NEONATAL)
1	COMPUTADOR OU NOTEBOOK
1	IMPRESSORA COMUM
1	GELADEIRA COM FREEZER (PARA ARMAZENAMENTO DE AMOSTRAS)
3	BORRIFADORES
1	MICROONDAS
1	FOGÃO 4 BOCAS
1	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS
1	BANHO MARIA
4	PRATELEIRAS PARA ARMAZENAMENTO DE DIETAS E FÓRMULAS
2	TERMÔMETROS DE AMBIENTE

INSTITUTO ACQUA

1	TERMÔMETRO PALITO
1	TERMÔMETRO PARA GELADEIRA

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

19.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

19.3 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.

19.4 Efetuar os pagamentos pelos serviços executados e obrigações devidas, obedecendo às condições estabelecidas no instrumento contratual que será celebrado entre as partes em consonância com este Termo de referência.

19.5 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.

19.6 Responsabilizar-se pelas despesas referentes às concessionárias de serviços públicos: fornecimento de energia, água e esgoto.

19.7 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.

19.8 Informar à CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço.

19.9 Executar a fiscalização dos serviços por funcionário(s) especificamente designado(s);

19.10 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.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 20.1 Cumprir integralmente os termos da proposta, que a vincula.
- 20.2 Prestar os serviços constantes do objeto do Termo de Referência, sempre em observância das disposições contratuais e legislação vigente.
- 20.3 Apresentar Nota Fiscal, mensalmente, como condição de pagamento e demais certidões negativas da empresa licitante.
- 20.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responderá por danos causados diretamente a terceiros ou ao CONTRATANTE, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato e responsabilizar-se integralmente por danos eventualmente causados em decorrência de atos praticados por seus funcionários ou prepostos quando da prestação dos serviços, inclusive por acidentes provocados por seus veículos e equipamentos, dentro ou fora das instalações do CONTRATANTE.
- 20.5 A CONTRATADA deverá manter preposto aprovado pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, nº do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional e número do telefone;
- Parágrafo único: O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionados à sua qualificação profissional e número de telefone.
- 20.6 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.
- 20.7 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.
- 20.8 Implantar meios de registro de treinamento dos funcionários de cada setor.

INSTITUTO ACQUA

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

20.10 O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) deverá obrigatoriamente ser recolhido no Município de Três Lagoas/MS, local da prestação dos serviços objeto deste contrato.

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

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

20.13 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.

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

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

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

INSTITUTO ACQUA

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

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

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

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

20.21 Prestar os serviços com pessoal próprio, devidamente treinado e qualificado para ao desempenho das funções, uniformizados e portando crachá de identificação com fotografia recente, em quantidade necessária a atender a Unidade Hospital Regional da Costa Leste Magid Thomé, de acordo com a norma vigente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

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

20.23 Manter vínculo empregatício formal, expresso, com os seus empregados, sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais verbas trabalhistas, recolhimento de todos os encargos sociais e trabalhistas, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes conforme a natureza jurídica da CONTRATADA, bem como por quaisquer acidentes ou mal súbito de que possam ser vítimas os empregados, durante a prestação de serviços ou no trajeto casa/trabalho e vice versa, ficando ressalvado que a inadimplência da CONTRATADA para

INSTITUTO ACQUA

com encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

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

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

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

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

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

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

20.30 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.

20.31 Garantir a boa qualidade do serviço prestado.

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

21. DA FISCALIZAÇÃO

INSTITUTO ACQUA

21.1 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.

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

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

22. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

22.1 O pagamento à CONTRATADA, será efetuado até o dia 30 (trinta) do mês seguinte da prestação dos serviços, mediante a apresentação da NOTA FISCAL, devidamente atestada pelos empregados responsáveis pela fiscalização e verificação do cumprimento do objeto do contrato (contendo: prestação do serviço continuado com dedicação exclusiva de SERVIÇOS MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DIETA ENTERAL E FÓRMULAS INFANTIS), referente ao Contrato nº XXX, no período de XX a XX de XXXXXX de 2022,

INSTITUTO ACQUA

no Hospital Regional de Três Lagoas, com contrato de gestão nº 01/2022 firmado entre o Instituto Acqua e o Estado do Mato Grosso do Sul, e os Dados bancários), juntamente com:

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

22.2 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL, CNPJ: 03.254.082/0023-02, na qual deve constar expressamente a vinculação do presente contrato ao CONTRATO DE GESTÃO nº 01/2022, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Mato Grosso do Sul.

22.3 O pagamento da Nota Fiscal/Fatura à CONTRATADA fica condicionado a entrega dos itens constantes na cláusula 22.1 deste termo (subitens A à P).

22.4 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.

22.5 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.

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

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

23. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

23.1 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do Instrumento de Contrato, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, no limite da vigência do Contrato de Gestão.

23.2 O contrato decorrente do presente termo de referência é vinculado diretamente à vigência do Contrato de Gestão nº 01/2022, firmado entre o INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL e GOVERNO DO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde.

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

23.4 Mediante termo aditivo, e de acordo com a capacidade operacional do CONTRATADO e as necessidades do CONTRATANTE, os contraentes poderão fazer acréscimos e/ou supressões, durante o período de sua vigência.

23.5 A execução dos serviços será realizada de forma gradativa, estimada a efetivação total do Contrato em 6 (seis) meses após o início dos serviços.

INSTITUTO ACQUA

24. DAS PENALIDADES

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

24.2 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.

24.3 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:

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

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

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

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

25. DA PROPOSTA

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

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

26. DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1 Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência, sem autorização da CONTRATANTE.

26.2 Todas as anotações, análises, compilações, produtos e subprodutos, estudos e demais documentos elaborados pela CONTRATADA com relação ao Projeto ou serviço contratado serão também considerados “Informações Confidenciais”, e será de propriedade da CONTRATANTE, não cabendo à outra parte nenhum direito sobre eles, salvo acordo entre as mesmas, expresso e por escrito.