**COMPOSIÇÃO DO EDITAL**

**PREÂMBULO**

**1. DOOBJETO**

**2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO**

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

**6. DA SESSÃO PÚBLICA**

**7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**10.DA NEGOCIAÇÃO**

**11.DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**12.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**13.DA HABILITAÇÃO**

**14.DOS RECURSOS**

**15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**16. DO PAGAMENTO**

**17. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

**18. DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO**

**19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21. DO FORO**

**22. DAS PARTES INTEGRANTES DO EDITAL:**

**ANEXOS**

ANEXOI–Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Serviços

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXOIII–Minuta de Contrato

ANEXO lV – Planilha de Custo e Formação de Preços

**MODELOS**

MODELO 1– Carta de Correção de Proposta de Preços

MODELO 2–Declaração de atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93

|  |
| --- |
| **PREÂMBULO** |
| A **SUPERINTENDÊNCIA DA CENTRAL DE LICITAÇÃO** da **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS** torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação em tela na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos deste Edital e seus anexos. Este pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e respectiva equipe de apoio designados pela Portaria/SESAU nº 523 de 25/07/2017, expedida pelo Secretário de Estado da Saúde. O presente edital foi submetido a análise jurídica da Superintendência de Assuntos Jurídicos da Secretaria de Estado da Saúde e da Procuradoria Geral do Estado. |
| **Processo:**2015/30550/002076 **Tipo de licitação: Menor Preço** |
| **Data da abertura: 21 de dezembro de 2017 Hora da abertura:09:30 (Horário de Brasília0** |
| **Retirada do Edital (portal/SISTEMA):** licitacao.saude.to.gov.br / www.comprasgovernamentais.gov.br |
| **Local da sessão:** www.comprasgovernamentais.gov.br |
| **Registro de Preços: () SIM ( X ) NÃO** |
| **SETORES RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO** |
| **Superintendência:**Diretoria de Gestão da Hemorrede |
| **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** |
| **Fonte de Recursos:** 0102 |
| **Ação do PPA / Orçamento:**4243 |
| **Natureza da Despesa:**33.90.39 |
| **Valor Total Estimado: Em conformidade com o disposto nos Acórdãos nº 1888/2010 e 2080/2012 do TCU – Plenário, não será divulgado o valor unitário de referência para contratação, disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes somente após a fase de lances.** |
| **LEGISLAÇÃO APLICADA** |
| **Constituição da República Federativa do Brasil, Artigo 37:** Regula a atuação da Administração Pública;**Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993:** Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências, sendo aplicadas ainda todas as suas alterações;**Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002:** Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;**Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006**: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera outros dispositivos legais, alterada pela Lei Complementar nº. 147 de 07 de agosto de 2014;**Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013:** Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;**Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005:** Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;**Decreto Federal nº 5.504, de 05/08/2005:** Estabelece a exigência de utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para entes públicos ou privados, nas contratações de bens e serviços comuns, realizadas em decorrência de transferências voluntárias de recursos públicos da União, decorrentes de convênios ou instrumentos congêneres, ou consórcios públicos;**Decreto Federal nº 6.204, de 05/11/2007:** Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal;**Decreto Estadual nº 2.434, de 06/06/2005:** Dispõe sobre o regulamento da modalidade de licitação denominada Pregão, e adota outras providências; **Decreto Estadual nº 4.769, de 02/04/2013:** Regulamenta o tratamento diferenciado, favorecido e simplificado para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e o Microempreendedor Individual, e adota outras providências;**Decreto Estadual nº. 4.954, de 13/12/2013:** Define regras específicas para os órgãos e entidades do Poder Executivo, quanto à responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos ilícitos contra a administração pública, e adota outras providências;**Portaria/SESAU nº 11, de 16/01/2015 (DOE nº 4.300, de 20/01/2015):**Estabelece parâmetros, responsabilidades e rotinas sobre os Termos de Referência elaborados pelas áreas técnicas da Secretaria de Estado da Saúde, e dá outras providências;**Portaria/SESAU Nº. 108, de 05/03/2015, (DOE nº. 4.331, de 06/03/2015):** Institui no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Tocantins, regras específicas para apuração de eventuais descumprimentos de regras editalícias dos certames promovidos pela Superintendência de Compras e Central de Licitação, e adota outras providências. |
| **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS** |
| **UASG:925958 Pregoeiro(a): Thiago Borges** |
| **Telefone:** (063)3218-3098**E-mail:**superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br |
| **Endereço:**Av.NS 01, AANO, Praça dos Girassóis, s/nº, Palmas/TO, CEP: 77.015-007 |
| **Horário de Atendimento:** Das 08h00min às 12h00min; das 14h00min às 18h00min. |

1. **DOOBJETO**

**1.1.**O presente pregão tem por objeto selecionar para contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de **serviços continuados de limpeza, higienização, esterilização e conservação predial das unidades da Hemorrede do Tocantins**, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogável por iguais e sucessíveis períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência, Anexo II.

**1.2.**Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no SISTEMA e as especificações constantes do Anexo I deste Edital, prevalecerão as últimas.

**1.3.**AsquantidadesconstantesnaespecificaçãodoAnexoIsãoestimativas,podendoaAdministração não contrataratotalidadedasmesmas.

**2. DAS CONDIÇÕES PARAPARTICIPAÇÃO**

**2.1.**Poderão participar deste Pregão os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, e perante o Sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI, por meio do sítio [**www.comprasgovernamentais.gov.br**](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), onde para ter acesso ao Sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI.

**2.2.** O uso da senha de acesso pelaLicitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do SISTEMA ou a SESAU/TO responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.3. Não poderão participar deste Pregão:**

**2.3.1.** Empresa **suspensa** de participar de licitação ou de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, durante o prazo da sanção aplicada;

**2.3.2.** Empresa **impedida** de participar de licitação ou de contratar com aAdministração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, durante o prazo da sanção aplicada;

**2.3.3.** Empresa **declarada** inidônea para licitar ou contratar com aAdministração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

**2.3.4.** Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

**2.3.5.** Empresa que seu ato de constituição e as respectivas alterações (estatuto, contrato social ou outro) não incluam o objeto deste Pregão;

**2.3.6.** Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;

**2.3.7.** Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos produtos, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

**2.3.8.** Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

**2.3.9**. Ainda não poderão participar do Pregão, aqueles de que trata o artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993, ou que seu ramo de atividade (código e descrição da atividade econômica principal e/ou código e descrição das atividades econômicas secundárias) não contemple o objeto deste Pregão.

**3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO**

**3.1.** As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública, via internet.

**3.2.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao SISTEMA Eletrônico, no portal eletrônico [**www.comprasgovernamentais.gov.br**](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do SISTEMAimplica na responsabilidade legal única e exclusiva da Licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**3.4.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do SISTEMA para imediato bloqueio de acesso.

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**4.1. Da impugnação:**

**4.1.1.** Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br****.**

**4.1.2.**O(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso contrário, poderá abrir ou suspender a sessão, na forma da lei, antes do julgamento do mérito, se for o caso.

**4.1.3.** Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**4.2. Do pedido de esclarecimentos:**

**4.2.1.** Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá pedir esclarecimento quanto ao ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br****.**

**4.3.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no e-mail indicado pela Licitante, podendo ainda, ser disponibilizado no portal eletrônico [**www.comprasnetgovernamentais.gov.br**](http://www.comprasnetgovernamentais.gov.br)ficando acessível a todas as demais Licitantes para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

**5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

**5.1.** ALicitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do SISTEMA eletrônico, até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**5.2.** ALicitante deverá consignar, na forma expressa no SISTEMA eletrônico, o valor unitário para cada item da proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

**5.3.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará aLicitante às sanções previstas neste Edital.

**5.4.** As propostas ficarão disponíveis no SISTEMA eletrônico, entretanto, até a abertura da sessão, aLicitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**5.5.** A Licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

**5.6.** A Licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

**5.7.** A Licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

**6. DA SESSÃO PÚBLICA**

**6.1.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no portal eletrônico [**www.comprasnetgovernamentais.gov.br**](http://www.comprasnetgovernamentais.gov.br)

**6.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as Licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do SISTEMA eletrônico.

**6.3.** Cabe a Licitante acompanhar as operações no SISTEMA eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo SISTEMA, pelo(a) Pregoeiro(a) ou de sua desconexão.

**6.4.** A sessão poderá ser reagendada a critério do(a) Pregoeiro(a) sempre que se fizer necessário, devendo a Licitante fazer os acompanhamentos devidos.

**7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**7.1.**O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, sendo que somente as consideradas classificadas participarão da fase de lances.

**7.2.**Serão desclassificadas pelo(a) Pregoeiro(a), motivadamente, as propostas:

a)Que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;

b) Que não contenham a descrição do serviço ofertado;

c) Que se identificar no SISTEMA, sendo que somente será considerada como identificação, a descrição do CNPJ ou da Razão Social completa daLicitante.

**8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**8.1.** Aberta a etapa competitiva, as Licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do SISTEMA eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.

**8.2.**ALicitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no SISTEMA.

**8.3.** Durante o transcurso da sessão, as Licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**8.4.** Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

**8.5.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade daLicitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**8.6.** Durante a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

**8.7.** Se ocorrer a desconexão do(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances e o SISTEMA eletrônico permanecer acessível as Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.8.**No caso de a desconexão do(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa as participantes no portal eletrônico [**www.comprasnetgovernamentais.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br).

**8.9.** O encerramento da etapa de lances será decidido pelo(a) Pregoeiro(a), que informará, com antecedência de 01 (um) a 60 (sessenta) minutos, o prazo para início do **tempo de iminência**.

**8.10.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, a critério do(a) Pregoeiro(a), emitido pelo SISTEMA eletrônico às Licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo SISTEMA eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**9.1.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

**9.1.1.** A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo SISTEMA, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

**9.1.2.** Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o SISTEMA, de forma automática, convocará as Licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**9.1.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o SISTEMA fará sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.

**9.1.4**. O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo SISTEMA, decairá do direito previsto nos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

**9.1.5.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta condição, o procedimento licitatório prossegue com as demais Licitantes.

**10. DA NEGOCIAÇÃO**

**10.1.**O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar contraproposta diretamente a Licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

**10.2.** A negociação será realizada por meio do SISTEMA, podendo ser acompanhada pelas demais Licitantes.

**10.3.** Será vencedora a empresa que atender ao Edital e ofertar o **menor preço.**

**11. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**11.1. Conforme faculta o art. 3º da Lei 10.520/02, não será anexado a este Edital o orçamento de referência estimado para contratação.**

**11.2. O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

**11.3.** O(a) Pregoeiro(a) anunciará a Licitante vencedora, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão da mesma, acerca da aceitação do lance de menor valor.

**11.4.** Encerrada a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação constante dos autos.

**11.5.** O item cujo preço total seja superior ao estimado para a contratação, constante dos autos, não será(ão) aceito(s), e portanto, não será(ão) adjudicado(s).

**11.4.** A classificação das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇOGLOBAL DO ITEM,**observado o **PREÇO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA,** obtidos por meio de pesquisa de mercado.

**11.5.** Os **PREÇOS UNITÁRIOS DE REFERÊNCIA** serão utilizados na análise dos valores ofertados pela Licitante, para fins de aceitação ou não da proposta comercial.

**11.6.** Confirmada a aceitabilidade da proposta, o(a) Pregoeiro(a) divulgará o resultado do julgamento do preço, **disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes após o encerramento da etapa de lances, o preço estimado para contratação**, procedendo **posteriormente** à verificação da habilitação da Licitante, conforme as disposições deste Edital e seus Anexos.

**11.7.** Se a proposta de preços não for classificada ou se a Licitante não atender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo a respectiva Licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

**11.8.** Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o(a) Pregoeiro(a) declarará a(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) respectivo(s) item(ns).

**11.9.** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no SISTEMA Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

**12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**12.1. ALicitantevencedora deverá adequar sua proposta de preço ao último lance, CONTENDO APENAS DUAS CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA, conforme regras matemáticas, e conter ainda:**

**a)** As quantidades; discriminação dos serviços;**espécie/tipo e procedência (se for o caso); marca; valor unitário e total da proposta;**

**b)** A indicação e descrição detalhada das características técnicas do(s) produto(s) proposto(s) para o(s) respectivo(s)item(s) que compõe(m) o objeto desta licitação, em conformidade com os requisitos, especificações e condições estipuladas neste Edital, inclusive prazo de início de execução dos serviços e demais especificações que permitam aferir com precisão ao solicitado no Edital;

**c)** A razão social da proponente; endereço completo; telefone; fax e endereço eletrônico (e-mail), mencionando opcionalmente o banco, número da conta corrente e da agência no qual serão depositados os pagamentos se a Licitante se sagrar vencedora do certame;

**d)** Prazo de início de execução dos serviços; prazo de validade da proposta, e prazo de pagamento, na forma descrita no item 12.12, donde caso a proposta não conste estas informações, serão considerados os prazos do Edital;

**e)** Caso a Licitante envie a sua proposta de preços, contendo mais de duas casas depois da vírgula, a Comissão Permanente de Licitação fará o arredondamento “para menos” (ex: R$ 12,578; será arredondado para R$ 12,57).

**12.1.1. Quanto à elaboração da proposta de preços, deve ser observado ainda que:**

**a)**A proposta de preços deverá conter especificações detalhadas do objeto, memória de cálculo da composição dos preços e o sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados. A memória de cálculo da composição dos preços deverá conter os custos da mão-de-obra nele computados e todos os itens de despesas, conforme tabela constante no Termo de Referência.

**b)** As licitantes devem apresentar **planilha de custo e formação de preços**conforme Modelo AnexolV do Termo de Referência;

**12.1.2. As propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos, caso existam erros, serão corrigidos pelo(a) Pregoeiro(a) na forma seguinte:**

**a)** Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

**b)** Erro de transcrição das quantidades previstas no Edital: será mantido o preço unitário e corrigida a quantidade e o preço total;

**c)** Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o preço total;

**d)** Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma;

**e)** Item adjudicado, mas que não consta da proposta enviada quando solicitada pelo(a) Pregoeiro(a): será incluído o item, preservando as informações da proposta digital da empresa cadastrada no SISTEMA,adequando ao último lance ofertado e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

**12.2.** O valor total da proposta será ajustado pelo(a) Pregoeiro(a) em conformidade com os procedimentos acima;

**12.3.** A correção poderá ser realizada pelo Pregoeiro(a) por meio de carta de correção - Modelo 1, obedecendo aos critérios acima citados, a qual será encaminhada para a Licitante, que poderá contestar no prazo de até vinte e quatro horas contadas do respectivo envio, donde, caso não o faça, considerar-se-á aceita a correção realizada pelo(a) Pregoeiro(a).

**12.4.** ALicitante que abandonar o certame ou deixar de enviar a documentação indicada nesta condição será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas em Lei, bem como neste Edital.

**12.5.**O(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

**12.6.**O(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da SESAU/TO ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.

**12.7**. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**12.8**. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade daLicitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

**12.9.**No preço ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

**12.10. Independente de transcrição por parte daLicitante, obrigatoriamente as propostas terão:**

**a)** Oprazo de **validade da proposta**: nomínimo **120 (cento e vinte) dias corridos**, contados da abertura da sessão inaugural;

**b)**O prazo de **instalação de infraestrutura:** conforme Termo de Referência, Anexo II;

**c)**O prazo de **início de execução dos serviços:**conforme Termo de Referência, Anexo II;

**d)** Oprazo de **pagamento**: conforme Termo de Referência, Anexo II.

**13. DA HABILITAÇÃO**

**13.1.** A habilitação parcial das Licitantes será verificada por meio do SICAF e da **documentação complementar** exigida no **item 13.3**.

**13.2.**As **Licitantes** que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências, **constantes dos artigos 28 a 31 da Lei Federal nº 8.666/1993**, no que couber.

**13.3.** Após solicitação do(a) Pregoeiro(a), as Licitantes que tiverem seus preços aceitos **deverão apresentar a seguinte documentação complementar:**

**a)** Certidão Nacional de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**b)** Termo de Compromisso de execução do objeto na conformidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) da Hemorrede do Tocantins;

**c)** Declaração formal da disponibilidade do elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

**d)** Declaração de Ciência do Termo de Referência;

**e)** Um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da **licitante**, que comprove(m):

**e.1)** Aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação, demonstrando que a **licitante** administra ou administrou serviços terceirizados, com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do total de m² da área construída (interno) e área urbanizada (externa)**.**

**e.1.1)**Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para comprovar a capacidade técnica;

**e.2)** O(s) atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica deverão se referir a serviços prestados, no âmbito de sua atividade econômica principal, especificada no contrato social;

**e.3)** As **licitantes** deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

**f)** Declaração de atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93, conforme Modelo 2.

**13.4. Do envio dos documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance:**

**13.4.1.**As empresas vencedoras serão convocadas para enviar a proposta atualizada com o último lance, **no prazo de 02 (duas) horas, em arquivo único**via sistema que deverá conter: razão social; número do CNPJ; endereço completo; telefone; fax; e-mail; banco; agência; conta-corrente, descrição detalhada do serviço; marca; fabricante; procedência; espécie, se for o caso; tipo/modelo, se for o caso; unidade; quantidade; valor unitário; valor total; valor global da proposta; prazo de início de execução dos serviços; prazo de validade da proposta; prazo de pagamento, além da documentação constante do **item13;**

**13.4.2** Excepcionalmente, com prévia autorização do Pregoeiro(a), a Licitante poderá encaminhar a proposta e os documentos de habilitação, ambos assinados e digitalizados, para o e-mail **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**, quando comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento pelo Sistema Eletrônico, sendo que neste caso em momento posterior será providenciado o uso da funcionalidade “Convocar Anexo”, de forma que a documentação seja inserida no Sistema, e assim fique à disposição das demais Licitantes;

**13.4.3.** Os documentos remetidos nas formas dos subitens acima descritos poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a);

**13.4.4.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao **protocolo geral** daSecretaria de Estado da Saúde, aos cuidados da Superintendência de Compra e Central de Licitação, no endereço descrito no preâmbulo deste Edital;

**13.4.5.** As empresas que desejarem poderão protocolar diretamente os seus documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance, em original, no **protocolo geral** da Secretaria de Saúde, desde que sejam no **prazo máximo de 02 (duas) horas**, contada da notificação do(a) Pregoeiro(a), ficando neste caso, dispensada a apresentação destes, na forma prevista no item **13.4.1.**

**13.5.** Será aberto processo administrativo para os fins de aplicação de sanção a empresa que não enviar a documentação exigida no Edital, ou que ficar inabilitada por não cumprir com os termos doEdital, bem como por prestar declaração falsa, já que quando do cadastramento da proposta, DECLARA que cumpre com os requisitos de habilitação do Edital.

**13.6.**O(a) Pregoeiro(a) não se responsabilizará por documentos extraviados, nem os que chegarem fora do prazo estabelecido, ocasião em que a Licitante será inabilitada, sendo convocadas as Licitantes subsequentes em ordem de classificação, se for o caso.

**13.7. Disposições gerais acerca dos documentos de habilitação**

**a)**O(a) Pregoeiro(a) poderá consultar portais eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação das Licitantes.

**b)**Caso a data de validade de alguma certidão constante do SICAF esteja vencida, a Licitante deverá apresentar a certidão regularizada juntamente com o SICAF.

**c)** Caso algum dos documentos de habilitação venha a perder a validade no curso da licitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá, conforme lhe faculta o § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, efetuar consulta ao órgão responsável pela emissão do documento, para verificação de sua regularidade.

**d)** Ainda que apresente o SICAF, a Licitante deverá apresentar os demais documentos relacionados no item **13.3** deste Edital.

**e)** Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou por servidor da Administração, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa oficial.

**f)** Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos portais eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, caso a Comissão de Licitação julgue conveniente.

**g)** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, aLicitante será inabilitada.

**h)** O não atendimento a qualquer das condições previstas no item 13 e seus subitens provocará a inabilitação daLicitante vencedora.

**i)** Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome daLicitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

**j)** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

**k)** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

**l)**A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar toda a documentação relativa à comprovação da regularidade fiscal, donde havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**m)** A não regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao(a) Pregoeiro(a) convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**n)** A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativa de débito, ou positiva com efeito de negativa, vigentes.

**o)** A não regularização da documentação, no prazo deste item, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao(a) Pregoeiro(a) convocar asLicitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**p)** Se aLicitante não atender as exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará as documentações subsequentes, na ordem classificatória, que atenda tais exigências.

**q)** Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, ou qualquer tipo de protocolo, exceto se o Edital permitir.

**r)** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, aLicitante será declarada vencedora.

**s)** O atestado de capacidade técnica deverá estar emitido em nome e com CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(is) da Licitante.

**t)**O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término; local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições; caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário

**u)**A referida comprovação da alínea anterior poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser aLicitante, desde que coincidentes em pelo menos um mês.

**v) Na fase de habilitação haverá consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Condenadas por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA).**

**14. DOS RECURSOS**

**14.1.** Declaradaa vencedora, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer Licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do SISTEMA, manifestar sua intenção de recurso.

**14.2.** A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o(a) Pregoeiro(a) a adjudicar o objeto aLicitante vencedora.

**14.3.**O(a) Pregoeiro(a)examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do SISTEMA.

**14.4.** ALicitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do SISTEMA, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais Licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via SISTEMA, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

**14.5.** Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, aLicitante interessada poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

**14.6.** As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.

**14.7.** O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1.** O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

**15.2.** O objeto deste Pregão será adjudicado aLicitante vencedora.

**15.3.** A homologação deste Pregão compete ao Secretário de Estado da Saúde/TO.

**16. DO PAGAMENTO**

**16.1.**A CONTRATADA deverá entregar até o décimo dia do mês subsequente ao da prestação do serviço, no Hemocentro Coordenador de Palmas a nota fiscal/fatura dos serviços, para fins de conferencia, aprovação, atesto e envio para liquidação e pagamento na SESAU, de forma a garantir o recolhimento das importâncias retidas relativas à contribuição previdenciária no prazo estabelecido no art. 31 da Lei 8.212/91 e alterações posteriores.

**16.2**. No caso de as notas fiscais/faturas serem emitidas e entregues à CONTRATANTE em data posterior à indicada no Item 12.1, será imputado à CONTRATADA o pagamento dos eventuais encargos moratórios decorrentes.

**16.3.**A CONTRATANTE terá um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação, contados da sua protocolização.

**16.4.**Caso Nota Fiscal/Fatura esteja em desacordo, será devolvida para correção.

**16.5.**Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no parágrafo anterior, passará a ser contado a partir da data da sua representação.

**16.6.** A CONTRATANTE reserva-se, ainda, o direito de somente efetuar o pagamento após a atestação de que o serviço foi executado em conformidade com as especificações do contrato.

**16.7.**A CONTRATANTE deduzirá do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos do Item 14 deste Termo.

**16.8.**Por ocasião da apresentação ao Contratante da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP;

**16.9.**As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:

1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
2. Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
4. Relação de Tomadores/Obras – RET

**16.10.**Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a Contratada deverá elaborar e entregar ao Contratante cópia da:

1. Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:
2. Nomes dos segurados;
3. Cargo ou função;
4. Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
5. Descontos legais;
6. Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
7. Totalização por rubrica e geral;
8. Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

**16.11.**Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por Contratante, com as seguintes informações:

1. Nome e CNPJ do Contratante;
2. Data de emissão do documento de cobrança;
3. Número do documento de cobrança;
4. Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
5. Totalização dos valores e sua consolidação.

**16.12.**Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mensalmente realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

1. Em 30 (trinta) dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura (nota fiscal), acompanhada dos comprovantes de recolhimentos e demais documentos de apresentação, seja protocolada na SESAU-TO no prazo estipulado no Item 12.1.
2. A não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.
3. Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscal a ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Água consumida na execução dos serviços em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.
4. Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscal a ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Energia consumida na execução dos serviços em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.
5. Aplicar o desconto de R$5,00 (cinco reais) por m2 sobre o valor da fatura/nota fiscal a ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao espaço físico de área cedida à Contratada em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins.

**17. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

**17.1.**O contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado a interesse da Administraçãopor iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

**17.2.** Homologado o Pregão, aLicitante será convocada de acordo com a necessidade da Administração para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado.

**17.3.** Quando a empresa adjudicatária, após convocada, recusar-se a retirar a “Nota de Empenho”, não apresentar situação fiscal regular, não assinar o contrato, negar ou retardar a entrega do(s) produto(s) objeto deste Pregão, a SESAU/TO convocará formalmente as Licitantes remanescentes na ordem de classificação do certame para contratar com a Administração.

**17.4.** Cometendo a adjudicatária uma das situações previstas acima, sem motivo justo e não acatado pela SESAU/TO, ficará caracterizado descumprimento total da obrigação assumida, estando à empresa sujeita às penalidades previstas em Lei.

**17.5.** A sujeição à penalidade prevista no subitem anterior não se aplica àsLicitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação nos mesmos termos propostos a primeira adjudicatária.

**18. DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO**

**18.1.** O contrato a ser firmado pode ser reajustado transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

**18.2.** A CONTRATADA poderá solicitar o reajustamento visando a adequação aos novos preços de mercado, observados o interregno mínimo de um ano e a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

**18.3.** Os preços dos insumos e materiais serão reajustados de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE;

**18.4.** Os preços da mão de obra serão repactuados em decorrência de alterações nas Convenções ou Acordos Coletivos, ou na legislação trabalhista e previdenciária.

**18.5.** É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo ou convenção coletiva de trabalho.

**19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** A Licitante será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor contratado e demais cominações legais, nos seguintes casos:

**a)** cometer fraude fiscal;

**b)** apresentar documento falso;

**c)** fizer declaração falsa;

**d)** comportar-se de modo inidôneo;

**e)** deixar de entregar a documentação exigida no certame;

**f)** não mantiver a proposta;

**g)** fraudar ou retardar de qualquer forma a execução do contrato;

**g)** não cumprir com a execução do contrato;

**i)** descumprir as demais exigências deste Edital e seus Anexos.

**19.2.** Para os fins deste item, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nosarts. 90, 92, 93, 94, 95 e 96 da Lei nº 8.666/93;

**19.3.**Para os fins do item 18.2, a cada dia de atraso será cobrado 0,5% (meiopor cento) de multa, até o limite máximo de 30 (trinta) dias, ocasião em que será rescindido unilateralmente o contrato, sendo convocadas as Licitantes remanescentes obedecendo à ordem de classificação, para contratar com a Administração, sem prejuízo das demais sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e artigos de 81 a 88 da Lei 8666/93;

**19.4.** A multa, eventualmente imposta à Contratada, será descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a Contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na divida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa;

**19.5.** A multa será aplicada, após o julgamento da defesa apresentada pela Contratada no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de sua notificação. Decaído este prazo, sem manifestação da Contratada, a Contratante aplicará e executará automaticamente a multa;

**19.6.** Para julgamento da defesa apresentada pela Contratada ou aplicação da multa, fica facultada da área responsável consultar a Superintendência de Assuntos Jurídicos da SESAU/TO.

**19.7.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração ou a terceiros.

**19.8. Poderá haver ainda, pena de:**

**a)Advertência** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas no contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

**b)Suspensão** temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos;

**c)Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**19.9.** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

**19.10.** Todas as sanções poderão, a critério da SESAU/TO, tramitar nos autos que correm o procedimento licitatório.

**19.11. Da instauração do procedimento administrativo para aplicação da sanção:**

**a)** A empresa que descumprir o Edital será convocada por meio do SICAF (via chat) durante a realização do Pregão para que apresente sua defesa no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de notificação do(a) Pregoeiro(a), sendo excluído o dia de início e incluído o último;

**b)** A SESAU/TO não se responsabiliza pela inobservância da convocação pela Licitante realizada por meio do SISTEMA;

**c)** A critério da SESAU/TO, a convocação poderá ser realizada pelo e-mail da Licitante.

**d)** A empresa, caso deseje, deve apresentar sua defesa através do e-mail do(a) Pregoeiro(a) ou protocolar diretamente na Protocolo Geral da Secretaria de Estado da Saúde;

**e)** Concluído o prazo estabelecido no item 20.11. “a”, os autos seguirão devidamente instruídos para prolação da decisão pela Autoridade Competente;

**f)** Da decisão caberá recurso, na forma da Lei.

**g)** Na contagem dos prazos, exclui-se o dia de início e inclui-se o último.

**20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1.** Ao Secretário da Saúde compete anular este Pregãode ofício, por ilegalidade, ou por provocação de qualquer pessoa, e cancelá-lo ou revogá-lo todo ou em parte, por considerá-lo inoportuno, inconsistente ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

**20.2**. AsLicitantes não terão direito à indenização em decorrência de revogação ou anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito a ampla defesa e o contraditório.

**20.3.** É facultado ao(a) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

**20.4.** No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

**20.5**. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

**20.6.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

**20.7**. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**20.8**. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão às últimas, exceto em caso de normas editadas pelo Governo do Estado e Federais.

**20.9.** Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, exceto se, e nos casos que oEdital permitir;

**20.10.** A participação neste Pregão implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos, leis e normas aplicáveis;

**20.11.** Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da SESAU/TO, sem prejuízo do disposto no §4º do art.17 do Decreto Federal nº 5.450/2005.

**20.12.** Este Edital é instrumento de adesão, donde todos que participem estão automaticamente de acordo com suas condições.

**20.13.** A contratada não poderá subcontratar o objeto em parte, sem a expressa anuência da Contratante.

**20.14.**Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, salvo nos casos expressamente permitidos.

**20.15.** Na contagem dos prazos, exclui-se o dia de início inclui-se o último.

**21. DO FORO**

**21.1**. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se como foro competente o da comarca de Palmas - TO, com exclusão de qualquer outro.

Palmas, 07 de dezembro de 2017.

**Kássia Divina Pinheiro Barbosa Koelln**

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO I**

**Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Serviços**

**01. Do critério de julgamento (lembretes importantes):**

a) Será vencedora a Licitante que atender as exigências do Edital e apresentar o **menor preço global do item observado o preço unitário de referência;**

b) A proposta deverá conter apenas duas casas decimais após a vírgula;

**c) Conforme faculta o art. 3º da Lei 10.520/02, não será anexado a este Edital o orçamento de referência estimado para contratação.**

**d) O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

**02. Da Relação/Descrição dos Serviços:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Qtd.** | **Und.** |
| **01** | Contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de serviços continuados de limpeza, higienização e conservação predial das unidades da Hemorrede do Tocantins. | 12 Meses | Meses |

**03. Do Local de Execução do Serviço:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Hemocentro Coordenador de Palmas, no endereço: quadra 301 Norte, Conjunto 02, Lote 01, Avenida NS-01, Palmas – TO. |
| **2** | Hemocentro Regional de Araguaína, no endereço: Rua 13 de maio, nº 1.336, Centro. Araguaína, Tocantins. |
| **3** | Núcleo de Hemoterapia de Gurupi, no endereço: Rua 14 de novembro, quadra 117, Lote 08. Gurupi-TO; |
| **4** | Unidade de Coleta e Transfusão de Augustinópolis, no endereço: Rua Anicuns s/n. Augustinópolis-TO. |
| **5** | Unidade de Coleta e Transfusão de Porto Nacional, no endereço: Avenida Luis Leite Ribeiro, Quadra 01, Lote 05, Porto Nacional-TO. |

**OBSERVAÇÕES:**

* A CONTRATADA deverá manter preposto junto à Sesau/Hemorrede do Tocantins, aceito pela respectiva Fiscalização, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração de que deverá constar o nome completo, nº do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
* **A proposta de preço deverá conter os seguintes documentos:**

- A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar sua proposta obedecendo com base em convenção coletiva de trabalho ou em outra norma coletiva mais benéfica aplicável à categoria envolvida na contratação e à qual a licitante esteja obrigada.

- Planilha de preços unitários e totais ofertados para os uniformes, materiais e equipamentos;

- Planilha de composição de custos e formação de preços – Orçamento dos custos dos serviços envolvidos na contratação.

- Memória de cálculo detalhada que contenha a metodologia e fórmulas adotadas pela licitante para obtenção dos valores propostos para os encargos, insumos e demais componentes da planilha de composição de custos e formação de preços do posto de serviço envolvido na contratação.

* GFIP ou outro documento apto a comprovar o Fator Acidentário de Prevenção (FAP) da licitante.

**ANEXO II**

**MEMORANDO Nº. 29/2015/SPAS/HEMORREDE**

**Termo de Referência**

1. **OBJETO**

Contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de serviços continuados de limpeza, higienização, esterilização e conservação predial das unidades da Hemorrede do Tocantins, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogável por iguais e sucessíveis períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses.

a)A prestação dos serviços compreende, além da mão de obra em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, o fornecimento de uniformes, EPI’s, EPC’s, materiais, insumos, saneantes e o emprego de todos os equipamentos necessários à sua execução.

b)O presente Termo de Referência é complementado com os seguintes documentos:

I-**Apêndice I** – Caracterização das Unidades da Hemorrede.

2-**Apêndice II** – Detalhamento da Execução dos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial.

3-**Apêndice III** – Relação Mínima dos Materiais, Insumos e Equipamentos Necessários para Execução do Serviço.

**02JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO**

* 1. O presente Termo de Referência pretende estabelecer critérios para a aquisição de Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial das Unidades da Hemorrede do Tocantins, assim terceirizando serviços típicos de atividade meio, os quais para a sua execução são necessária mão-de-obra especializada em limpeza e higienização, materiais e equipamentos específicos.
	2. Para compreensão das razões e circunstâncias que motivam a terceirização destes serviços, faz-se necessária contextualização que explique, no âmbito do Sistema Único (SUS), a missão da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, a missão, função e conceito da Hemorrede do Tocantins, além de conceitos do que vem a ser a gestão e a gerência na administração pública, resgatando para tanto abordagens da literatura sanitária dos *expertises* da área de saúde, e também, a legislação do SUS.
	3. O Sistema Único de Saúde - SUS constitui-se no modelo oficial público de atenção à saúde em todo o país, sendo um dos maiores sistemas do mundo e o único a garantir assistência integral e totalmente gratuita para a totalidade da população. O SUS foi criado pela Constituição Federal de 1988 e regulamentado pelas **Leis Nº 8.080, de 19/09/1990** e **8.142, de 28/12/1990** com a finalidade de alterar a situação de desigualdade na assistência à Saúde da população, tornando obrigatório o atendimento público a qualquer cidadão, sendo proibidas cobranças de dinheiro sob qualquer pretexto.
	4. A missão da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins está assim descrita:*“Viabilizar, desenvolver e garantir o cumprimento das políticas de saúde, através de ações individuais e coletivas de promoção, prevenção e recuperação da saúde, visando a melhoria da qualidade de vida da população do Estado do Tocantins”.*
	5. A missão da Hemorrede do Tocantins *é o de prestar assistência hemoterápica e hematológica com qualidade, formando e atualizando recursos humanos com a finalidade de fornecer hemocomponentes e hemoderivados com padrão exigido pelas normas de vigilância sanitária garantindo a segurança do procedimento hemoterápico desejado dentro de uma visão maior de saúde pública.*
	6. O conceito de gerência é assim dado: termo utilizado no âmbito do setor saúde e especificamente no SUS para designar a função de administração de unidades de prestação de serviços, programas, projetos e atividades específicas realizadas nas instituições que compõem o sistema. (TEIXEIRA, 2010, pág. 133). Por sua vez a gestão é assim definida: termo utilizado contemporaneamente em substituição a administração, cujo significado busca enfatizar que o processo administrativo, incluindo as funções de direção, planejamento, coordenação, avaliação e controle, tem uma conotação política e estratégica, envolvendo o estabelecimento de visões de futuro, o gerenciamento de conflitos, a introdução de inovações organizacionais, tendo em vista a flexibilidade necessária a uma adaptação permanente das organizações (públicas e privadas) a contextos cambiantes. (MOTA, 2003) citado em TEIXEIRA, 2010, pág. 133. Depreende-se que a gestão é a atividade e a responsabilidade de dirigir um sistema de saúde (seja ele municipal, estadual ou nacional) mediante o exercício de funções de coordenação, articulação, negociação, planejamento, regulação, controle, avaliação e auditoria, gestão do trabalho, educação em saúde, desenvolvendo a apropriação de ciências e tecnologias.
	7. Atualmente o que estabelece a política de saúde vigente no País é o Pacto pela Saúde 2006 - Pacto de Gestão, Pacto pela Vida e Pacto em Defesa do SUS (**Portaria GM/MS nº. 399, de 22/02/2006**). Nele constam as diretrizes para a consolidação do SUS e responsabilidades sanitárias da Gestão em nível municipal, estadual e federal. O Pacto pela Saúde 2006 contempla uma pactuação firmada entre os gestores do SUS.
	8. O Tocantins foi o primeiro Estado a aderir ao Pacto - significando, o comprometimento em gerir as ações e os serviços de saúde prestados em seu território, inclusive nos aspectos ainda não assumidos pelos municípios. O Termo de Compromisso de Gestão Estadual foi assinado e homologado pela Comissão Intergestores Tripartite (CIT) em 27/07/2006 e publicado pela Portaria GM/MS 2.194, em 14/09/2006.
	9. A Hemorrede do Tocantins compreende unidades de saúde cujo ambientes são de risco e contaminação, por isso, devem ser higienizados rotineiramente e corretamente, segundo as Normas de Biossegurança e Qualidade. É de suma importância manter as unidades permanentemente limpas e higienizadas.
	10. Por fim, no que diz respeito à especificidade dos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial assinala-se que estudos têm apontado que quando adequadamente realizada favorece a eficiência do atendimento dando conforto e bem estar ao paciente e aos profissionais em todos os aspectos. Por isso, são, nos dias atuais, considerados prioritários pelos profissionais de saúde. Além disto, o serviço de limpeza de uma unidade de saúde tem particular importância no controle das infecções, por garantir a higiene das áreas e artigos da unidade, reduzindo assim as infecções cruzadas. Na medida em que as infecções podem ser as consequências da exposição do ambiente contaminado, através da poeira mobiliária, equipamentos e outros, uma higiene ambiental eficiente é fundamental para a diminuição das infecções.
	11. Diante do exposto, conclui-se que os Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial têm caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 meses, na conformidade do que preconiza o Art. 57 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 e poderá haver a necessidade de acréscimo ou supressão devido à dinâmica da oferta de ações e serviços de saúde à população, as quais implicam inclusão ou supressão de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

**03-DOS SERVIÇOS**

* 1. **DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:** Conforme Anexo I.
	2. **DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS:** serviços devem ser:

1-De alta qualidade, sem falhas ou quaisquer outras vícios;

2-De excelência e eficaz, de modo a proporcionar segurança aos usuários;

3-Entregues obedecendo rigorosamente as clausulas do Edital e seus anexos e ao Contrato;

4-Serviços contendo baixa qualidade, em desacordo com este Termo, o Edital, o Contrato ou com a legislação vigente aplicada ao objeto, serão rejeitados pela Secretaria da Saúde/Hemorrede do Tocantins.

**II.DA GARANTIA DOS SERVIÇOS:**

a)A Contratada fica obrigada a manter a qualidade dos serviços exigida neste Termo, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis, além de ser obrigada a reparar os prejuízos que causar a SESAU/HEMORREDE ou a terceiros, decorrentes de falhas nos serviços prestados.

b)Durante o período de execução dos serviços, a Contratada deverá arcar com consertos, substituições, reposições à Contratante ou Terceiros, em decorrência de falhas no seu serviço, e outros eventos, para os quais a Contratante não concorreu:

c)O prazo para a Contratada atender ao item acima, deverá ser de no máximo até **05 (cinco) dias úteis,**contados da notificação da SESAU/HEMORREDE.

**04-DA VISTORIA**

**ÇOS**

4.1.A licitante poderá vistoriar os locais onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar- se das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao Hemocentro Coordenador de Palmas, pelo telefone (63) 3218.3285/3287/3283.

4.2.Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Termo, do Edital e do Contrato.

**05-DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-OPERACIONAL**

As **licitantes** deverão apresentar a documentação em conformidade com o item 13 do edital.

**06-DO PRAZO DE INICIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

6.1 A execução do serviço deverá ser feita no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, contados do recebimento da Nota de Empenho, salvo, se por motivo justo, a CONTRATADA solicitar prorrogação, e este pedido ser aceito pela SESAU/HEMORREDE.

6.2 Se a CONTRATADA não cumprir o prazo de entrega ou recusar-se a retirar a Nota de Empenho, sem justificativa formal aceita pela CONTRATANTE, decairá seu do direito de fornecer os serviços adjudicados, sujeitando-se as penalidades previstas neste Termo e no Edital, sendo convocados os licitantes remanescentes em ordem de classificação para contratar com a SESAU/HEMORREDE.

**07-DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

7.1.A execução dos serviços deverá ser feita nos locais indicados no Item 03 deste Termo de Referência e no seu Apêndice I.

**08-DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**8.1.Relativo às condições de fornecimento, a CONTRATADA deverá:**

a)Entregar os serviços obedecendo rigorosamente às condições deste Termo, do Edital e seus anexos.

b)Entregar os serviços obedecendo rigorosamente às condições do Contrato.

c)Entregar os serviços obedecendo rigorosamente à legislação vigente inerente ao objeto contratado.

**09-CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS SERVIÇOS**

9.1.O recebimento será confiado a uma Comissão composta de, no mínimo, 3 (três) membros (servidores) devidamente autorizados, conforme estabelece o § 8°, do artigo 15, da Lei 8.666/93.

**9.2.**Todos os serviços deverão estar em conformidade com o Termo/Edital/Contrato/Nota de Empenho, que poderá estar acompanhada da Relação de Itens ou de outro documento emitido pela SESAU/TO.

**9.3.O recebimento se dará em observância com os artigos 73 a 76 da Lei 8.666/1993, e ainda:**

a)PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação da conformidade dos serviços com a especificação, bem como se a Nota Fiscal(NF) / Fatura encontra lavrada sem incorreções.

b)A SESAU/HEMORREDE terá o prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento, para verificar se os serviços fornecidos e a NF/Fatura estão em consonância com o Edital e seus anexos e ao contrato.

c)DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos serviços e conseqüente aceitação.

d)Após o recebimento provisório a Hemorrede do Tocantins atestará a Nota Fiscal se constatado que os serviços atendem ao edital.

e)Caso os serviços se encontrem desconforme ao exigido no Edital, a SESAU/TO notificará a Contratada para substituí-los no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**contados da notificação;

f)Neste caso, o recebimento do(s) serviço(s) escoimado(s) dos vícios que deram causa a sua troca será considerado recebimento provisório, ensejando nova contagem de prazo para o recebimento definitivo, estando a Contratada passível de penalidade(s) pelo descumprimento das condições editalícias;

g)Atestada a Nota Fiscal, a Contratada deverá protocolá-la perante a SESAU/TO.

h)O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança dos serviços, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

**i)A Hemorrederecusará os serviços nas seguintes hipóteses:**

j)Qualquer situação em desacordo entre os serviços prestados e o Edital de licitação e de seus Anexos ou no Contrato;

k)Nota Fiscal/Fatura com especificação do objeto, quantidades em desacordo com o discriminado no Edital, seus anexos e na proposta adjudicada;

l)Apresentarem vícios de qualidade, funcionamento ou serem impróprios para o uso, ou ainda defeitos de fabricação.

m)Ainda que ocorra a situação prevista na línea “d” do inciso II do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a SESAU/TO, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o contrato (quando for o caso) e iniciar outro processo Licitatório.

**10-DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

a)Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

b)Receber os serviços adjudicados, nos termos, prazos quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital e Contrato.

c)Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Edital e Contrato.

d)Comunicar à CONTRATADA até o 5° dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento, dos serviços adquiridos.

e)Fiscalizar a execução do objeto, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.

f)Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no Contrato.

**11-DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**11.1.Obrigações Gerais**

* + 1. Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data de recebimento da **Nota de Empenho**, conforme **Item 05 deste Termo**.
		2. Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais das Unidades da Hemorrede do Tocantins. Estes horários devem ser definidos em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando o seu funcionamento – ver **Apêndices I, II e III**.
		3. Não existe uma frequência preestabelecida para a limpeza dos setores, móveis ou equipamentos. Eles devem ser limpos quantas vezes forem necessárias, a fim de que sejam mantidas a limpeza, a boa aparência, a conservação dos materiais e a facilidade no controle e prevenção de possíveis infecções. Os setores/ambientes estando ou não ocupados devem ser higienizados.
		4. Apresentar um **Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente)e um Manual de Procedimentos,** contendo o cronograma, normas e procedimentos definidos de limpeza, higienização e conservação predial para cada uma das Unidades da Hemorrede do Tocantins, o qual deverá ser elaborado a partir dos parâmetros e rotinas contidos neste Termo de Referência e seus Apêndices.
		5. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do **fiscal de contrato**, a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades para manutenção de limpeza das áreas requeridas.
		6. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos, materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de resíduos, recipientes para coleta de resíduo laboratorial, perfuro cortantes, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduo de Serviço de Saúde - PGRSS da unidade de saúde.
		7. Fornecer todos os materiais e produtos usuais nos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial,tais como: saneantes domissanitários, recipientes rígidos, embalagens plásticas, equipamentos/ferramentas/utensílios, sacos plásticos, necessários à perfeita execução dos serviços e, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação vigente e em quantidades necessárias à boa execução dos serviços de limpeza das áreas envolvidas, conforme elenco mínimo constante desse Termo de Referência e seus Apêndices.
		8. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado e especial dos materiais quando se fizerem necessários.
		9. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada.
		10. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível.
		11. Distribuir nos sanitários: papel higiênico, sabonete (germicida) líquido e papel toalha de forma a garantir a manutenção do seu abastecimento.
		12. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados.
		13. Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) hora após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais.
		14. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento.
		15. Responder ao **Contratante** pelos danos materiais ou físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados, diretamente as unidades da Hemorrede ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 24 (vinte e quatro) horas, após comunicado pela Contratante.
		16. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei.
		17. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
		18. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas.
		19. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente.
		20. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.
		21. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros.
		22. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
		23. Não divulgar nem fornecer, sob as penas da Lei, dados e informações referentes ao objeto ora contratado, nem os que lhe forem transmitidos pelo Contratante, a menos que expressamente autorizada pela Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins (SESAU-TO).
		24. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pelaContratante.
		25. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços prestados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução.
		26. Para a estocagem de insumos de consumo superior a 08 (oito) dias a Contratada deverá dispor de espaço próprio fora das dependências das Unidades da Hemorrede. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações da Unidade Hemorrede para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a Contratante.
		27. Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviço, sem custos para a Contratante.
		28. Adotar alternativas de solução às contingências alheias ao Contratado e Contratante, tais como: falta d’água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado.
		29. Possuir 01 (um) Técnico de Segurança do Trabalho devidamente registrado na Delegacia Regional do Trabalho (DRT), por meio do contrato de trabalho ou carteira profissional, e, por meio do comprovante de registro na DRT, conforme Portaria MTE nº. 262, de 29/05/2005.
		30. A contratada deverá possuir Licença de Funcionamento para exercer a atividade de Controle de Vetores e Pragas Urbanas – concedida pela Vigilância Sanitária; Ou, se esta atividade especifica for subcontratada, a empresa subcontratada deverá apresentar licença para esta atividade.

**11.2.Obrigações Relativas à Mão-de-Obra Alocada para a Execução dos Serviços**

* + 1. Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.
		2. Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente à limpeza, higienização e conservação predial, com avaliação do conteúdo programático, por parte do fiscal de contrato,contemplando fundamentalmente: noções e fundamentos de higiene laboratorial, noções de infecção laboratorial, uso correto de EPI’s e EPC’s, comportamento organizacional e motivação, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executados, conceitos e princípios de limpeza laboratorial; objetivos da limpeza laboratorial/Laboratorial; higiene pessoal no serviço de limpeza; saúde e segurança no trabalho; infecção laboratorial; contaminação e microorganismos; conceito de produto químico; tipos de limpeza laboratorial; classificação das áreas laboratoriais; desinfecção e descontaminação de superfícies; e, educação ambiental.
		3. Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade das Unidades da Hemorrede, mantendo profissionais nos horários predeterminados pela Contratante**,** observando o funcionamento ininterrupto das Unidades da Hemorrede e respeitada a jornada de 44 horas semanal.
		4. Indicar, para cada Unidade da Hemorrede, **um profissional (supervisor)** comprovadamente capacitado em técnicas de limpeza, manuseio e utilização de produtos químicos, materiais e equipamentos, noções de controle de infecção laboratorial; e, pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecida pela legislação vigente, selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPI’s e EPC’s e produtos químicos.
		5. Os supervisores da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao fiscal do contrato.
		6. Nomear **encarregados/líder** de equipes responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços, carga horária de 44 horas semanais**.**
		7. Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
		8. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao **fiscal do contrato** a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone.
		9. O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado (deve ser calçado de borracha antiderrapante tipo “sete légua”). A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições.
		10. Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como alimentação e outros benefícios previstos na legislação trabalhista.
		11. Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco.
		12. Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários.
		13. Realizar treinamentos e capacitações permanentes(com periodicidade anual) aos funcionários que estejam executando os serviços nas Unidades da Hemorrede, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes à Limpeza, Higiene, Asseio e Conservação Predial.
		14. Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante.
		15. Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários.
		16. Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da Contratante.
		17. Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.
		18. Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços.
		19. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes.
		20. Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante.
		21. Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares da SESAU-TO, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria da Saúde, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Contratante, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia.
		22. Fornecer, no mês subseqüente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços.
		23. Preservar e manter a Contratante à margem de todas as **reivindicações**, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços.
		24. Considerando que a atividade é **reconhecidamente geradora de riscos à integridade física** dos trabalhadores, as seguintes recomendações deverão ser atendidas pela Contratada no sentido de se eliminar ou minimizar estes riscos:
			1. Exposição aos riscos biológicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a contaminação do trabalhador pela derme, mucosa e vias aéreas;
			2. Exposição aos riscos químicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a absorção dos agentes químicos pela derme, mucosa, vias aéreas e ingestão acidental;
			3. Exposição aos riscos físicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam que os trabalhadores se exponham aos agentes físicos, a níveis acima do Limite de Tolerância estabelecido pela **NR-15**;
			4. Exposição aos riscos ergonômicos: cuidar para que os trabalhadores não se submetam a atividades acima de sua capacidade física, considerando aí as diferenças de gênero e incapacidades individuais;
			5. Riscos de acidentes: dar especial atenção as atividades que possam proporcionar acidentes de quaisquer monta, em especial pisos escorregadios e queda de alturas, para tanto, seguir o que preconiza a **NR-26** – Sinalização de Segurança e **NR-18**, no que se refere aos andaimes e equipamentos suspensos para limpeza externa de prédios;
			6. Treinamento: todos os trabalhadores deverão ser treinados quanto aos riscos a que serão submetidos em suas atividades, bem como a forma correta de utilização dos Equipamentos de Proteção Coletivas e Individuais;
			7. Monitoramento da saúde dos trabalhadores: a Contratada deverá seguir o proposto na **NR-7**, Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, enfatizando a clínica médica, os exames complementares, inclusive audiometria para os expostos a ruídos;
			8. A Contratada deverá elaborar e desenvolver o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais **- NR - 9**, por estabelecimento;
			9. A Contratada deveráconstituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – **CIPA,** centralizada ou local, caso o número de trabalhadores assim o indique, ou conforme acordo coletivo dos trabalhadores;
			10. Oferecer área de vivência de acordo com o proposto na **NR-24**, oferecendo espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal;
			11. Instruir os seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do prédio objeto dos serviços;
			12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas estabelecida pela Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins - SESAU-TO, órgão **Contratante** e regulador dos serviços, especificamente pelas áreas de Atenção e Promoção a Saúde e Vigilância em Saúde (Epidemiológica, Sanitária, Ambiental e Saúde do Trabalhador).

**11.3.Obrigações Relativas aos Saneantes Domissanitários a serem Utilizados na Execução dos Serviços**

* + 1. Fornecer todos os Saneantes Domissanitáriosnecessários e suficientes para a execução dos serviços.
		2. Os saneantes domissanitários relacionados pela Contratada, de acordo com sua composição, fabricante e utilização, deverão ter registro e/ou notificação no Ministério da Saúde (MS) e serem comprovados mediante apresentação de cópia reprográfica autenticada - frente e verso do Certificado de Registro e/ou notificação expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS).
		3. Apresentar, sempre que requerido pela Contratante cópia dos Certificados de Registros e/ou Notificação no Ministério da Saúde emitidos em nome dos fornecedores do produto, com validade na data da aquisição e com as características básicas dos produtos aprovados, bem como respectivos laudos de testes de laboratório credenciado para este fim.
		4. Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com pacientes ou funcionários da Contratada, ou com terceiros.
		5. A contratada responsabiliza-se em apresentar ao fiscal do contrato, no ato do fornecimento dos produtos, Laudos Técnicos que comprovem que os saneantes domissanitários foram avaliados e aprovados pelo Controle de Qualidade do fabricante dos mesmos.
		6. Fornecer à contratante somente saneantesdomissanitários que estejam em perfeitas condições de acondicionamento e identificações, sem qualquer sinais de adulterações e extravio de rótulos.
		7. Utilizar somente saneantes domissanitários após a devida aprovação e autorização do **fiscal da contratante.**
		8. Utilizar apenas detergentes, desinfetantes, hipocloritos e outras soluções químicas indicados para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, registrados e/ou notificados no Ministério da Saúde, nas concentrações necessárias – não sendo permitida a diluição manual, mas apenas automatizada, seguindo as orientações do fabricante.
		9. Quando houver a necessidade de diluição e fracionamento em frascos, os mesmos devem ser claramente identificados e rotulados, obedecendo às técnicas da Gerência Geral de Saneantes (GGSAN), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), incluindo informações de identificação do: produto; conteúdo líquido, lote, data de preparação, validade, finalidade e outras informações pertinentes.
		10. Os baldes, soluções químicas diluídas, materiais de uso diário devem ficar guardados no DML (Depósito de Material de Limpeza).
		11. As soluções químicas em suas embalagens originais devem ser guardadas em local arejado, protegidos do calor e da luz solar, obedecendo às instruções de empilhamento.
		12. Observar conduta adequada na utilização dos produtos e materiais destinados à prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.
	1. **Obrigações Relativas aos Equipamentos e Utensílios a serem Utilizados para a Execução dos Serviços**
		1. Fornecer todos os equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, inclusive os equipamentos de uso administrativo para a Contratante executar os seus serviços (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, etc.), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas.
		2. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, enceradeiras, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante.
		3. Manter todos os equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à execução dos serviços, tanto de sua propriedade quanto da Contratante colocados a sua disposição, em perfeitas condições de uso (manutenção preventiva e corretiva), devendo os danificados/extraviados serem substituídos dentro do tempo que não prejudique o andamento dos serviços.
		4. Manter o uso adequado das instalações físicas disponibilizados à Contratada.
		5. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica.
		6. Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.
		7. **OBSERVAÇÃO:** A Contratante colocará equipamentos/ferramentas/utensílios de sua propriedade (de cada Unidade da Hemorrede) à disposição da Contratada**,** conforme relação constante no **Apêndice 03** deste Termo de Referência.

**11.5.Obrigações Relativas aos Resíduos de Serviços de Saúde na Execução dos Serviços**

* + 1. Proceder ao recolhimento e transporte interno dos resíduos, conforme legislação vigente e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) das Unidades da Hemorrede.
		2. O procedimento de recolhimento dos resíduos das Unidades de Saúde deve contemplar as etapas de: segregação, coleta interna, armazenamento, transporte interno, com vistas ao transporte externo e tratamento interno, sempre obedecendo às normas da ABNT e legislação regente.
		3. Embalar nos termos do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), o resíduo infectante em saco plástico específico padronizado, branco leitoso, espessura padronizada pela **ABNT** (saco lixo tipo II da **NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500**, observando-se o disposto no item 4.8 da **NBR 9191** – devem constar em saco individualmente, a identificação do fabricante e o símbolo da substância infectante, posicionando a um terço da altura de baixo). O fabricante do saco deverá deter o registro no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde, conforme **Lei nº 6.360/76**, regulamentada pelo **Decreto nº 79.094 de 05/01/1977** e, ainda, possuir comprovante de registro ou certificado de isenção do produto.
		4. Trocar o saco plástico por outro da mesma cor, nunca despejando o conteúdo da lixeira em outro recipiente, utilizando-o até o limite de 70% da sua capacidade.
		5. Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota, luva de borracha, avental impermeável, máscara com filtro, quando do manuseio do resíduo embalado e retirada após esse procedimento.
		6. Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura.
		7. Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante.
		8. Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, container ou similares e da área reservada aos expurgos.
		9. Os objetos perfurocortante com resíduos com risco biológico devem ser acondicionados em recipientes rígidos, conforme a norma **NBR 13853/97 da ABNT**, preenchidos somente até dois terço de seu volume ou capacidade. Os perfurocortantes uma vez colocados em seus recipientes, não devem ser removidos por razão alguma. São exemplos de resíduos perfurocortantes – lâminas de bisturis, ampolas, etc.
		10. Deverão ser disponibilizados pela Contratada recipientes adequados para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom).
		11. Deverão ser disponibilizados pela Contratada os contêineres/carros adequados para o transporte dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom).
		12. Deverão ser disponibilizados pela Contratada sacos plásticos para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde na medida da execução do cronograma do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS): vidro (saco plástico verde); plástico (saco plástico vermelho); papéis secos (saco plástico azul); metais (saco plástico amarelo); lixo radioativo (saco plástico laranja); lixo orgânico (saco plástico marrom); além dos sacos pretos (lixo comum) e brancos (lixo não reciclável) para resíduos.
		13. **OBSERVAÇÃO 01:** O Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) é elaborado pela unidade geradora da Contratante, contemplando todos os grupos de resíduos gerados no estabelecimento (Grupo A, B, D e E);
		14. **OBSERVAÇÃO 02:** o responsável pelo fechamento da caixa de perfurocortante é o profissional da equipe de enfermagem da Unidade da Hemorrede.

**11.6.Obrigações Relativas aos Princípios Básicos para a Execução dos Serviços**

* + 1. Preparar previamente todo o material necessário aos procedimentos de limpeza e desinfecção a serem executados.
		2. Lavar as mãos antes e após os procedimentos, inclusive quando realizados com a utilização de luvas e obedecendo as técnicas dispostas no *Manual de Higienização das Mãos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária* (ANVISA).
		3. Antes de iniciar a limpeza, remover do recinto os sacos plásticos contendo os resíduos (lixo), devidamente fechados.
		4. Quando houver necessidade de varredura a seco utilizar equipamento apropriado para ambientes laboratoriais (mop seco).
		5. Todos os procedimentos devem ser realizados cuidadosamente a fim de minimizar a criação de borrifos, poeira ou aerossóis. Não agitar peças de roupas, sacos de lixo, ou qualquer material contaminado.
		6. Iniciar a limpeza sempre das áreas menos contaminadas para as mais contaminadas, ou seja, das áreas não-críticas para as áreas semi-críticas e por fim as áreas críticas.
		7. Realizar, de imediato, a desinfecção localizada da matéria orgânica extravasada em qualquer área do estabelecimento. Superfícies com presença de vazamentos de sangue, secreções e materiais contaminados deverão ser submetidas à ação de um desinfetante, o hipoclorito a 1%, com prioridade em relação a qualquer outra tarefa, utilizando os EPI’s e EPC”s apropriados.
		8. Cumprir o princípio de assepsia, iniciando a limpeza do local menos sujo ou menos contaminado para o local mais sujo ou mais contaminado, de cima para baixo em movimento único, do fundo para a frente e de dentro para fora.
		9. Identificar e/ou sinalizar, como medida de segurança, os corredores e locais de grande circulação, durante o processo de limpeza, dividindo-os através de placas sinalizadoras, em área de livre trânsito e área sinalizada como impedida de trânsito (piso molhado), a fim de evitar a ocorrência de acidentes.
		10. Realizar a coleta dos resíduos de serviços de saúde (lixo) uma ou mais vezes ao dia ou quando o conteúdo ocupar 2/3 do volume total do saco plástico. O lixo deve ser transportado em carro específico, provido de tampa, lavável, com cantos arredondados e sem emendas na sua estrutura e com identificação.
		11. Utilizar a técnica de dois baldes de cores diferentes, um contendo solução detergente e o outro contendo água limpa para o enxágüe.
		12. Utilizar panos limpos e diferenciados para a limpeza dos pisos e para a limpeza dos equipamentos e mobiliários, lavando-os e/ou trocando-os freqüentemente, à medida que se tornarem impregnados com sujidades.
		13. Os materiais, EPC’s, equipamentos e utensílios de limpeza, como carrinhos, baldes, recipientes plásticos, rodos, escovas, pás de lixo, vassouras de nylon e escadas utilizadas nas lavagens dos ambientes, etc. devem ser lavados com água e sabão ao final de cada turno de trabalho e postos para secar. As escovas e vassouras devem ser dependuradas pelo cabo, ou seja, com as cerdas para baixo, em suportes.
		14. Usar para a lavagem dos panos de limpeza apenas o tanque de apoio destinado a esse fim ou enviá-los para a lavanderia. Não lavar estes panos em outras pias ou lavatórios do estabelecimento.
		15. O tanque para lavagem dos panos de limpeza deve ser rigorosamente lavado ao final de cada turno de trabalho e sempre que necessário.
		16. O suporte com papel-toalha e o dispensador com sabão líquido devem estar sempre limpos e abastecidos para que as mãos sejam lavadas ao final dos procedimentos.
		17. Lavar e desinfetar os EPI’s utilizados na execução dos serviços e após cada turno de trabalho, guardá-los em local adequado, sempre que necessário. Devem ficar guardados em armários individuais. Devem estar devidamente identificados com os nomes dos funcionários.
		18. Os panos de limpeza além de lavados devem ser desinfetados com hipoclorito em tanque específico, localizado no DML (Depósito de Material de Limpeza). Caso o estabelecimento disponha de lavanderia, devem ser encaminhados a este setor após cada turno para uma lavagem e desinfecção mais rigorosas.
		19. O Depósito de Material de Limpeza (DML), que é o local de apoio ao Serviço de Higienização, deve ser mantido sempre limpo e organizado.
		20. É proibido comer/dormir no local onde os produtos químicos estão armazenados.
		21. Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:
1. Deverá trabalhar devidamente uniformizado usando crachá de identificação;
2. Os cabelos compridos devem ser mantidos presos e as unhas aparadas;
3. Não é permitido o uso de anéis, colares, pulseiras, brinco muito grande, exceto aliança;
4. Funcionários do sexo masculino devem estar sempre com a barba bem feita;
5. Tomar banho antes do trabalho;
6. Usar desodorante;
7. Falar em tom moderado;
8. Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;
9. Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;
10. Não ausentar-se do setor em horário de trabalho.

**11.7.Obrigações Específicas de Boas Práticas Ambientais para a Execução dos Serviços**

* + 1. A Contratada deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, Saneantes, Domissanitários e Poluição Sonora, observadas as normas ambientais vigentes e os parâmetros e rotinas aqui contidas.
		2. Responsabilizar-se pelo registro de ocorrências para manutenção, por meio do seu encarregado, em **"Solicitação de Manutenção Predial"** que será fornecido pelo **fiscal de contrato.** Quando houver ocorrências, o encarregado deverá entregar o **formulário** devidamente preenchido e assinado ao **fiscal de contrato**. Exemplos de ocorrências mais comuns e que devem ser apontadas:
1. Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatório e chuveiros;
2. Vazamentos de água no vaso sanitário e duchas;
3. Vazamento de gases medicinais;
4. Saboneteiras e toalheiros quebrados;
5. Lâmpadas queimadas ou piscando;
6. Tomadas e espelhos soltos;
7. Fios desencapados;
8. Janelas, fechaduras ou vidros quebrados.

**11.8.Boas Práticas Ambientais - Uso Racional da Água e Energia**

* + 1. A Contratada deverá capacitar toda a sua equipe quanto ao uso racional da água.
		2. Garantir a vedação das tampas dos reservatórios, visando proteger contra insetos, roedores, aves e outros animais, livres de vazamentos, infiltrações, etc. e em perfeitas condições de higiene, livre de resíduos.
		3. Garantir um programa de limpeza e desinfecção periódica dos reservatórios de água (caixas d’água) com responsável técnico, dispondo de registro do serviço executado.
		4. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, esperadas com essas medidas, como exemplo: sempre que possível usar a vassoura, e não a mangueira, para limpar áreas externas e em caso de sujeira localizada (exemplo: lodo, mofo, fezes de animais) a Contratada deverá utilizar-se de equipamento de limpeza com jatos de vapor de água saturada sob pressão.
		5. Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
		6. Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
		7. Durante a limpeza noturna, quando permitida, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas.
		8. Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias, ventiladores, ar condicionado e mau funcionamento de instalações energizadas.
		9. Sugerir ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.
		10. Ao remover o pó de cortinas ou persianas, verificar se essas não estão impedindo a saída do ar condicionado ou aparelho equivalente.
		11. Verificar se existem vazamentos de vapor ou ar nos equipamentos de limpeza, o sistema de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas em aspiradores de pó, enceradeiras, etc.
		12. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas em seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, recipientes dos aspiradores de pó e nas máquinas enceradeiras.
		13. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

**11.9.Boas Práticas Ambientais - Redução de Produção de Resíduos Sólidos**

* + 1. Separar e entregar ao Contratante, pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, ou aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, para que esses adotem, diretamente ou por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais. Essa obrigação atende à **Resolução CONAMA nº 401 de 05/11/2008**. Tratamento idêntico deverá ser dispensado a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral.
		2. Encaminhar os pneumáticos inservíveis abandonados ou dispostos inadequadamente, aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, tendo em vista que esses constituem passivo ambiental. Essa obrigação atende à **Resolução CONAMA Nº 301 de 21/03/2002.**
		3. Quando implantado pelo Contratante Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratada.
		4. No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a **Contratada** deverá observar o conceito de que **materiais não recicláveis** são materiais para os quais ainda não são aplicadas técnicas de reaproveitamento, os quais são denominados ***rejeitos***, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e outros como: cerâmicas, pratos, vidros e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos (que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada); acrílico; lâmpadas fluorescentes (acondicionadas em separado); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas (acondicionadas em separado e enviadas para fabricante). Para os **materiais secos recicláveis**, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (**VERDE** para vidro, **AZUL** para papel, **AMARELO** para metal, **VERMELHO** para plástico e **BRANCO** para lixo não reciclável).
		5. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, de cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

**11.10.Boas Práticas Ambientais - Saneantes Domissanitários**

* + 1. Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.
		2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, de cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.
		3. Observar rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da **Lei nº 6.360 de 23/09/1976** e do artigo 67, do **Decreto nº 79.094 de 05/01/1977**, as prescrições da **Resolução Normativa nº 1, de 25/10/1978**, de cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do **Contratante** são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres.
		4. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da **Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987**, visto que a relação risco x benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I é francamente desfavorável à sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
		5. Não utilizar na prestação dos serviços, conforme**Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001**, saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo **art. 5.º da Resolução nº 336, de 30/07/1999**.
		6. Fica terminantemente proibida a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido comprimido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme **Portarias DISAD - Divisão Nacional de Vigilância Sanitária nº 8, de 10/04/1987 e nº 13/MS/SNVS, de 20/06/1988**.
		7. Observar a rotulagem quanto aos produtos desinfetantes domissanitários, conforme **Resolução RDC nº 326, de 09/11/2005**.
		8. Em face da necessidade de ser preservada a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, somente aplicar saneantes domissanitários cujas substâncias tensoativas aniônicas, utilizadas em sua composição, sejam biodegradáveis, conforme disposições da Portaria nº 874, de 05/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários. Considera-se biodegradável a substância tensoativa susceptível de decomposição e biodegradação por microorganismos; com grau de biodegradabilidade mínimo de 90%; fica definido como referência de biodegradabilidade, para esta finalidade, específica o ndodecilbenzeno sulfonato de sódio. A verificação da biodegradabilidade será realizada pela análise da substância tensoativa aniônica utilizada na formulação do saneante ou no produto acabado. O **Contratante** poderá coletar uma vez por mês e sempre que entender necessário, amostras de saneantes domissanitários, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, para análises laboratoriais. Os laudos laboratoriais deverão ser elaborados por laboratórios habilitados pela Secretaria de Vigilância Sanitária. Deverão constar obrigatoriamente do laudo laboratorial, além do resultado dos ensaios de biodegradabilidade, resultados da análise química da amostra analisada.
		9. Quando da aplicação de álcool, deverá se observar a **Resolução RDC nº 46, de 20/02/2002** que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro.
		10. Fica terminantemente proibida a aplicação de produtos que contenham benzeno em sua composição, conforme **Resolução - RDC nº 252, de 16/09/2003**, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população frente aos riscos avaliados pela IARC - *InternationalAgencyResearchonCancer*, agência de pesquisa referenciada pela OMS - Organização Mundial de Saúde, para analisar compostos suspeitos de causarem câncer. Uma vez que a substância foi categorizada como cancerígena para humanos, a necessidade de resguardar a saúde humana e o meio ambiente e considerando que os riscos de exposição a tornam incompatível com as precauções recomendadas pela Lei nº 6.360, de 23/09/1976, pelo Decreto nº. 79.094, de 5/01/1977 e pela **Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor)**.
		11. Fica proibida a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da **Resolução Normativa CNS n° 01, de 04/04/1979**.
		12. Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.
		13. Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com empregados da Contratada, ou com terceiros.

**11.11.Boas Práticas Ambientais - Poluição sonora**

* + 1. Para seus equipamentos de limpeza que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme **Resolução CONAMA nº. 020, de 07/12/1994,** em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
	1. **Cumprir as Referências Legais e Normativas Pertinentes ao Objeto**
		1. São condições para a prestação dos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predialo cumprimento da legislação atinente ao seu objeto, ao meio ambiente, ao gerenciamento de resíduos, a segurança no trabalho e do trabalhador, bem como da legislação da administração pública, demais leis e normas pertinentes e, condições e condutas relacionadas neste Termo de Referência.
		2. **Decretos**

|  |
| --- |
| 1. Decreto nº. 680, de 23/11/1998 - Código Sanitário do Estado do Tocantins .
 |
| 1. Decreto nº. 79.094 de 05/01/1977 - Regulamenta a Lei nº 6.360, de 23/09/1976.
 |

* + 1. **Leis**

|  |
| --- |
| 1. Lei nº 6.360 de 23/09/1976 – Dispõe sobre a vigilância Sanitária de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos
 |
| 1. Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor.
 |
| 1. Lei nº. 8.080, de 19/09/1990 – Lei Orgânica da Saúde.
 |
| 1. Lei nº. 8.666/1993 – Licitações e Contratos.
 |

* + 1. **Normas**

|  |
| --- |
| 1. Norma da ABNT NBR 10004 / 2004 – Dispõe sobre a classificação dos Resíduos Sólidos.
 |
| 1. Norma da ABNT NBR 10005 / 2004 – Procedimento para obtenção do extrato Lixiviado de Resíduos Sólidos.
 |
| 1. Norma da ABNT NBR 10006 / 2004 - Solubilização de Resíduos sólidos.
 |
| 1. Norma da ABNT NBR 10007 / 2004 - Amostragem de Resíduos Sólidos.
 |
| 1. Norma da ABNT NBR 12810 / 93 - Manuseio de resíduos de serviços de saúde.
 |
| 1. Norma NBR 13853/97 da ABNT - Recipientes Rígidos.
 |
| 1. Normas da ABNT NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500.
 |
| 1. NR – 15 /2004 – Exposição aos riscos físicos à saúde do trabalhador.
 |
| 1. NR – 18 /2004 – Condições de ambiente de trabalho na indústria de construção.
 |
| 1. NR – 24 / 2004 -Oferta de espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal.
 |
| 1. NR – 26/2004 - Sinalização de Segurança e NR-18 – andaimes.
 |
| 1. NR – 32 / 2004 - Segurança e Saúde no Trabalho em Serviço de Saúde.
 |
| 1. NR – 7/2004 - Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional.
 |
| 1. NR – 9 / 2004 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.
 |
| 1. NR - 4 / 2009 - Certificado de aprovação para Equipamento de Proteção Individual - EPI 154.000-9.
 |

* + 1. **Portarias**

|  |
| --- |
| 1. Portaria GM/MTE 485, de 11 de novembro de 2005. - Aprova a Norma Regulamentadora nº. 32, que versa sobre a Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.
 |
| 1. Portaria MS/GM nº 1.016, de 26 de agosto de 1993- Aprova as normas Básicas para Implantação do Sistema de Alojamento Conjunto.
 |
| 1. Portarias DISAD - Divisão Nacional de Vigilância Sanitária nº 8, de 10/04/1987 e nº 13/MS/SNVS, de 20/06/1988 – dispõe sobre as normas pertinentes a ceras e polidores de assoalhos, móveis e metais.
 |
| 1. Portaria MTE Nº. 3.214, de 08/06/1978 - Aprova as Normas Regulamentadoras - NRs sobre Segurança e Medicina do Trabalho.
 |
| 1. Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 - Aprova as Normas Regulamentares (N.R.) da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho).
 |
| 1. Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987 - Dispõe sobre a correta manipulação de produtos químicos (aerossóis).
 |
| 1. Portaria ANVISA nº 15, de 23/08/1988 - Dispõe sobre o regulamento para o registro de produtos saneantes domissanitários.
 |
| 1. Portaria nº 874, de 05/11/1988 - Biodegradabilidade dos tensoativos aniônicos para produtos saneantes domissanitários.
 |
| 1. Portaria MS n.º 930 de 27/08/92 – Dispõe sobre normas para o controle das infecções laboratoriales.
 |
| 1. Portaria n.º 262, de 29/05/2005 - Registro do Técnico de Segurança do Trabalho no Ministério do Trabalho e Emprego.
 |

* + 1. **Resoluções**

|  |
| --- |
| 1. Resolução CONAMA nº 401 de 5 de novembro de 2008 – Estabelece os valores máximos de chumbo, cádmo e mercúrio em pilhas e baterias e o correto manejo e descarte destes.
 |
| 1. Resolução CONAMA nº 020, de 07/12/1994 – Institui o selo ruído como forma de indicação do nível de potência sonora.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 48 de 2/06/2000 - Aprova o Roteiro de Inspeção do Programa de Controle de Infecção Laboratorial.
 |
| 1. Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001 - Saneantes domissanitários de Risco I.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 184, de 22/10/2001 - Atualizar normas de registro de produtos Saneantes Domissanitários e outros de natureza e finalidades idênticas, com base na Lei 6360/76 e seu Regulamento Decreto nº 79.094/77 e Lei nº 9.782/99 - alteração da Resolução 336, de 30/07/1999.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 46, de 20/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro.
 |
| 1. Resolução CONAMA nº 301 de 21/03/2002 - As empresas fabricantes e as importadoras e as importadoras de pneumáticos para uso em veículos automotores e bicicletas ficam obrigadas a coletar e dar destinação final a estes.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 252, de 16/09/2003 - fabricação, distribuição ou comercialização de produtos avaliados e registrados pela ANVISA que contenham o BENZENO, em sua composição, admitida, porém, a presença dessa substância, como agente contaminante, em percentual não superior a 0,1% v/v.
 |
| 1. Resolução CFM nº 1716 publicada no D.O.U em 19/02/2004 – Estabelece o cadastro ou registro de empresas, instituição, entidade ou entidade ou estabelecimento prestador e/ou intermediador de assistência médica, obedecendo as normas dos Conselhos Federais e Regionais de Medicina.
 |
| 1. RDC ANVISA nº. 306 07/12/2004 – Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 358 de 29/04/2005 – Estabelece a necessidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.
 |
| 1. Resolução CONAMA nº. 358, de 29/04/2005 - Institui a obrigatoriedade do PGRSS – Plano de gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 302, de 13/10/2005 - Regulamento Técnico para funcionamento de Laboratórios.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 180, de 03/10/2006 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários.
 |
| 1. RDC ANVISA nº. 14, de 28/02/2007 - Regulamenta as condições para o registro dos produtos saneantes com ação antimicrobiana.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 52, de 22/10/2009 - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 42, de 25/10/2010 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de disponibilização de preparação alcoólica para fricção antisséptica das mãos, pelos serviços de saúde do País, e dá outras providências.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 56, de 16 de dezembro de 2010 - Dispõe sobre o regulamento técnico para o funcionamento dos laboratórios de processamento de células progenitoras hematopoéticas (CPH) provenientes de medula óssea e sangue periférico e bancos de sangue de cordão umbilical e placentário, para finalidade de transplante convencional e dá outras providências.
 |
| 1. RDC ANVISA nº 57, de 16 de dezembro de 2010 - Determina o Regulamento Sanitário para Serviços  que desenvolvem atividades relacionadas ao ciclo produtivo do sangue humano e componentes e procedimentos transfusionais.
 |

* + 1. **Manuais**

|  |
| --- |
| 1. BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, **Manual de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde:** ANVISA, 2006.
 |
| 1. BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, **Segurança do Paciente em Serviços de Saúde** - Higienização das Mãos. Brasília: ANVISA, 2009, 105 pág.
 |

|  |
| --- |
| Instrução Normativa no 02, de 30/04/2008 - Disciplina a contratação de serviços, continuados ou não, por órgãos ou entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais - SISG. |

**12-DA FISCALIZAÇÃO**

12.1.Conforme artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, a fiscalização e acompanhamento da execução do objeto será por meio da Hemorrede do Tocantins observando que:

* + 1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por um representante da CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.
		2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
		3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
		4. A fiscalização ocorrerá ainda, nos termos da Portaria nº. 131/2008 de 05 de maio de 2008, publicada no Diário Oficial do Estado nº. 2.642 de 06 de maio de 2008, ou outra portaria que venha a substituí-la na época da assinatura do contrato, bem como na forma do Manual do Gestor de Contratos do Tribunal de Contas do Estado.
		5. A fiscalização por parte da CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art.70 da Lei 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atesta0do o serviço adquirido, subsistirá a responsabilidade da CONTRATADA pela solidez, qualidade e segurança deste último.

**13-DO PAGAMENTO**

* 1. A CONTRATADA deverá entregar até o décimo dia do mês subsequente ao da prestação do serviço, no Hemocentro Coordenador de Palmas a nota fiscal/fatura dos serviços, para fins de conferencia, aprovação, atesto e envio para liquidação e pagamento na SESAU, de forma a garantir o recolhimento das importâncias retidas relativas à contribuição previdenciária no prazo estabelecido no art. 31 da Lei 8.212/91 e alterações posteriores.
		1. No caso de as notas fiscais/faturas serem emitidas e entregues à CONTRATANTE em data posterior à indicada no Item 12.1, será imputado à CONTRATADA o pagamento dos eventuais encargos moratórios decorrentes.
	2. A CONTRATANTE terá um prazo de até **05 (cinco) dias úteis** para conferência e aprovação, contados da sua protocolização.
		1. Caso Nota Fiscal/Fatura esteja em desacordo, será devolvida para correção.
		2. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no parágrafo anterior, passará a ser contado a partir da data da sua representação.
	3. A CONTRATANTE reserva-se, ainda, o direito de somente efetuar o pagamento após a atestação de que o serviço foi executado em conformidade com as especificações do contrato.
		1. **A CONTRATANTE deduzirá do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos do Item 14 deste Termo.**
	4. Por ocasião da apresentação ao Contratante da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP;
	5. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:
		1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
		2. Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
		3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
		4. Relação de Tomadores/Obras – RET
	6. Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a Contratada deverá elaborar e entregar ao Contratante cópia da:
		1. Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:
1. Nomes dos segurados;
2. Cargo ou função;
3. Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
4. Descontos legais;
5. Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
6. Totalização por rubrica e geral;
7. Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e
	* 1. Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por Contratante, com as seguintes informações:
8. Nome e CNPJ do Contratante;
9. Data de emissão do documento de cobrança;
10. Número do documento de cobrança;
11. Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
12. Totalização dos valores e sua consolidação.
	* 1. Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mensalmente realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da **Contratada**, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:
13. Em 30 (trinta) dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura (nota fiscal), acompanhada dos comprovantes de recolhimentos e demais documentos de apresentação, seja protocolada na SESAU-TO no prazo estipulado no Item 12.1.
14. A não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.
15. Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada**,** equivalendo este ao **agente de limpeza Água** consumida na execução dos serviços em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.
16. Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada**,** equivalendo este ao **agente de limpeza Energia** consumida na execução dos serviços em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.
17. Aplicar o desconto de **R$5,00 (cinco reais) por m2** sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao **espaço físico**deárea cedida à Contratadaem cadaUnidade da Hemorrede do Tocantins.

**14-ALTERAÇÃO, PRORROGAÇÃO E REAJUSTE DO CONTRATO**

**14.1.Alteração**

* + 1. Havendo necessidade, o contrato a ser firmado poderá, mediante prévia justificativa aceita pela superior autoridade competente, ser alterado, observadas as disposições no art. 65 da Lei nº. 8.666/93, bem como as demais disposições legais pertinentes, no que couber.
		2. Se necessária a modificação no valor contratual em decorrência de acréscimos ou supressões quantitativas de seu objeto, esta deverá ser devidamente justificada pela Administração CONTRATANTE, de acordo com os permissivos legais pertinentes, observado o disposto no § 1º do art. 58 da Lei nº. 8.666/93.

**14.2.Prorrogação**

* + 1. Por se tratar de prestação de serviços continuados o contrato firmado entre as parte terá sua vigência por 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme art. 57 inciso II da Lei Federal nº. 8.666/93.

**14.3.Reajuste**

* + 1. A CONTRATADA poderá solicitar o reajustamento visando a adequação aos novos preços de mercado, observados o interregno mínimo de um ano e a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.
			1. Os preços dos insumos e materiais serão reajustados de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE;
			2. Os preços da mão de obra serão repactuados em decorrência de alterações nas Convenções ou Acordos Coletivos, ou na legislação trabalhista e previdenciária.
		2. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo ou convenção coletiva de trabalho.

**15-DAS PENALIDADES CABÍVEIS**

* 1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência, do Termo e do Contrato, serão aplicadas ao fornecedor que incorrer em inexecução total ou parcial do fornecimento dos produtos as penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, transcritos abaixo, garantida sempre a ampla defesa e o contraditório:
		1. Art. 86 da Lei nº 8.666/93: “O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato”.
		2. Art. 87 da Lei nº 8.666/93: “Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior”.

* + 1. Art. 7º da Lei nº 10.520/2002: “Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Termo e no contrato e das demais cominações legais”.
	1. As multas por atraso serão calculadas à base de 0,5% (meio por cento) do valor da respectiva Nota de Empenho, por dia de atraso, até o máximo de 30 (trinta) dias e será descontada da NF/Fatura.
	2. Atraso superior a 30 dias será considerado inexecução total do ajuste, sem prejuízo da multa a ser aplicada nos termos do Item 14.2.
	3. Multa moratória de 10% (dez por cento) do valor contratado, no caso de recusa injustificada para o recebimento da Nota de Empenho.
	4. Nos casos dos produtos não entregues no prazo estipulado o atraso será contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo estabelecido para a entrega.
	5. As sanções administrativas previstas no Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas legais cabíveis, garantida a prévia defesa.
	6. As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas nos casos de força maior, devidamente comprovado, a critério da administração da Secretaria de Estado Saúde/Hemorrede do Tocantins.

**16-DISPOSIÇÕES FINAIS**

* 1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
	2. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Hemorrede do Tocantins (Hemoto), sob pena de desclassificação/inabilitação.
	3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

|  |
| --- |
| **Apêndice 01 - Caracterização das Unidades da Hemorrede do Tocantins** |
| **Ord** | **Unidades da Hemorrede** | **Localidade** | **Horário de Funciona****mento (hora)**  | **Área Construída (m²)** | **Área Urbanizada (m2)** | **Área Total (m2)** | **Nº de Servidor**  | **Total Estimado de Doadores**  | **Destino Final do RSS ¹** |
| **Mês** | **Ano** | **Rede Esgoto** | **Fossa Séptica** |
| 1 | HEMOCENTRO COORDENADOR DE PALMAS. Qd 301 Norte, Av. Ns 01,Conjunto 02 Lt. 01, Cep: 77-001-214, Palmas/To.**- Quantitativo Mínimo dos Profissionais:**O número mínimo de profissionais que deverá ficar a disposição do Hemocentro Coordenador (Hemoto) para a prestação dos serviços, objeto desta contratação, será de 14 (quatorze), sendo:- 01 (um) encarregado; 01 (um) servente capacitado para efetuar pequenos reparos – trabalhar de segunda a sexta-feira com 8 (oito) horas diárias e 2 (duas) horas para almoço e aos sábados das 08 as 12 horas; 2 (dois) serventes para o serviço de copa de doador/funcionário e copa da coleta externa; 7 (sete) serventes de limpeza para a área administrativa e laboratorial; 02 (dois) servente de limpeza para lavagem e esterilização; 01 (um) servente de limpeza externa e jardinagem.Trabalhando de segunda a sexta-feira das 07 as 13 horas e das 13 as 19 horas e aos sábados alternar entre os grupos com horário das 07 as 13 horas. | Palmas - TO | 24 | 1.580,00 | 17.113,00 | 18.693,00 | 209 | 800 | 9.597 | Não | Sim |
| 2 | UNIDADE DE COLETA E AMBULATÓRIO DE HEMATOLOGIA (anexo ao Hospital Geral de Palmas). Qd 201 Sul Ns 01 Conj. 02 Lt. 01, Cep: 77-015 -202, Palmas/To.**- Quantitativo Mínimo dos Profissionais:**O número mínimo de profissionais que deverá ficar a disposição da Unidade de Coleta e Ambulatório de Hematologia para a prestação dos serviços, objeto desta contratação, será de 05 (cinco), sendo:- 01 (um) servente para o serviço de copa de doador/funcionário; 03 (três) serventes de limpeza para a área administrativa e laboratorial; 01 (um) servente de limpeza para lavagem e esterilização.Trabalhando de segunda a sexta-feira das 07 as 13 horas e das 13 as 19 horas e aos sábados das 07 as 13 horas. | Palmas-TO | 12 | 958,42 | - | 958,42 | 40 | 600 | 7.200 | Sim | Sim |
| 3 | UNIDADE DE COLETA E TRANSFUSÃO DE PORTO NACIONAL. Av Luiz Leite Ribeiro Qd 01 Lt 05 Esq. C/ Av. Presidente Castelo Branco, Cep: 77-500-000, Porto Nacional/To.**- Quantitativo Mínimo dos Profissionais:**O número máximo de profissionais que deverá ficar a disposição da UCT de Porto Nacional para a prestação dos serviços, objeto desta licitação, será de 05 (cinco), sendo: -01 (um) servente para o serviço de copa de doador e funcionário; 02 (dois) servente de limpeza para a área administrativa e laboratorial; 01 (um) servente de limpeza para lavagem e esterilização e 01(um) limpeza externa e jardinagem.Trabalhando de segunda a sexta-feira das 07 as 13 horas e das 13 as 19 horas e aos sábados alternar entre os grupos com horário das 07 as 13 horas. | Porto Nacional - TO | 12 | 865,00 | 100,00 | 965,00 | 25 | 162 | 1.943 | Não | Sim |
| 4 | NÚCLEO DE HEMOTERAPIA DE GURUPI. Rua 14 de Novembro, Qd 117 Lt 08, Cep: 77-405-070, Gurupi/To. **- Quantitativo Mínimo dos Profissionais:**O número mínimo de profissionais que deverá ficar a disposição do Núcleo de Hemoterapia de Gurupi, para a prestação dos serviços, objeto desta licitação, será de 06 (seis), sendo:- 03 (três) serventes de limpeza para a área administrativa e a área laboratorial; 01 (um) servente de limpeza para lavagem e esterilização; 01 (um) servente para o serviço de copa de doador e funcionário e 01(um) de limpeza externa e jardinagem.Trabalhando de segunda a sexta-feira das 07 as 13 horas e das 13 as 19 horas e aos sábados alternar entre os grupos com horário das 07 as 13 horas. | Gurupí - TO | 12 | 496,00 | 20,00 | 516,00 | 48 | 308 | 3.700 | Não | Sim |
| 5 | HEMOCENTRO REGIONAL DE ARAGUAINA. Rua 13 de Maio Nº 1336, Cep: 77-803-130, Araguaina/To.**- Quantitativo Mínimo dos Profissionais:**O número máximo de profissionais que deverá ficar a disposição do Hemocentro Regional de Araguaína (Hemara) para a prestação dos serviços, objeto desta licitação, será de 11 (onze), sendo: - 01 (um) encarregado; 01 (um) servente capacitado para efetuar pequenos reparos – trabalhar de segunda a sexta-feira com 8 (oito) horas diárias e 2 (duas) horas para almoço e aos sábados das 08 as 12 horas; 02 (dois) serventes para o serviço de copa de doador/funcionário; 04 (quatro) serventes de limpeza para a área administrativa e laboratorial; 02 (dois) servente de limpeza para lavagem e esterilização; 01 (um) servente de limpeza externa e jardinagem.Trabalhando de segunda a sexta-feira das 07 as 13 horas e das 13 as 19 horas e aos sábados alternar entre os grupos com horário das 07 as 13 horas. | Araguaína - TO | 24 | 924,18 | 150,00 | 1.074,18 | 153 | 600 | 7.197 | Sim | Sim |
| 6 | UNIDADE DE COLETA E TRANSFUSÃO DE AUGUSTINÓPOLIS. Rua Anicuns Nº 200, Cep: 77-960-000, Augustinópolis/To.**- Quantitativo Mínimo dos Profissionais:**O número mínimo de profissionais que deverá ficar a disposição da UCT de Augustinopolis para a prestação dos serviços, objeto desta contratação, será de 05 (cinco), sendo:- 01 (um) servente para o serviço de copa de doador e funcionário; 02 (dois) serventes de limpeza para a área administrativa e laboratorial; 01 (um) servente de limpeza para lavagem e esterilização e 01(um) de limpeza externa e jardinagem.Trabalhando de segunda a sexta-feira das 07 as 13 horas e das 13 as 19 horas e aos sábados alternar entre os grupos com horário das 07 as 13 horas. | Augustinópolis - TO | 12 | 600,00 | 747,00 | 1.347,00 | 20 | 297 | 3.560 | Não | Sim |
| **TOTAL** | **5.423,60** | **18.130,00** | **23.553,60** | **495** | **2.667** | **31.997** |  |  |

**Apêndice 02 – Detalhamento dos Serviços de Limpeza, Higienização Esterilização e Conservação Predial das Unidades da Hemorrede do Tocantins.**

1. **CONCEITOS A SEREM ENTENDIDOS, SEGUIDOS E APLICADOS NOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, ESTERILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PREDIAL**
	1. **Conceitos Básicos de Limpeza**
		1. **LIMPEZA:** é o processo de localizar, identificar, conter, remover e desfazer-se de forma adequada, de substâncias indesejáveis, ou seja, poluentes, de uma superfície ou ambiente (Comitê Técnico ABRALIMP – Associação Brasileira do Mercado Institucional de Limpeza, 1998). Este conceito pressupõe que limpeza é proteção à saúde, de acordo com o preconizado pela OMS (Organização Mundial de Saúde). Em outra definição limpeza é a remoção de qualquer corpo indesejável, visível ou não, de uma superfície, sem alteração das características originais do item que está sendo limpo, e onde o processo utilizado não seja nocivo ao meio ambiente (OSMAR VVIANI, 2003).
		2. **LIMPEZA LABORATORIAL:** é o processo de remoção de sujeira mediante a aplicação de ação ou energia química, mecânica e térmica, num determinado período de tempo. Consideramos como limpeza laboratorial a limpeza das superfícies fixas e equipamentos permanentes das diversas áreas laboratoriais, incluindo pisos, paredes, janelas, mobiliários, equipamentos, instalações sanitárias, condicionador de ar e caixas d’água (Bibliografia: Curso Básico de Controle de Infecção de Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – Caderno E. 2002).
		3. **AÇÃO OU ENERGIA QUÍMICA:** é proveniente da ação dos produtos que têm a finalidade de limpar através da propriedade de dissolução, dispersão e suspensão da sujeira.
		4. **AÇÃO OU ENERGIA MECÂNICA:** é proveniente de força física aplicada sobre a superfície para remover a sujeira resistente à ação do produto químico. Esta ação pode ser obtida pelo ato de esfregar manualmente com esponja, escova, pano ou sob pressão de uma máquina de lavar.
		5. **AÇÃO OU ENERGIA TÉRMICA:** é proveniente da atuação do calor que reduz a viscosidade da graxa e gordura tornando mais facilmente removíveis pela aceleração da ação química.
2. **CLASSIFICAÇÃO DAS UNIDADES DA HEMORREDE NOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, ESTERILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PREDIAL**
	1. **ÁREAS CRÍTICAS:** são aquelas em que há risco aumentado de transmissão de infecções, por serem locais onde são realizados um grande número de procedimentos invasivos ou, aquelas áreas que, por suas especificidades, necessitam que seja minimizada a presença de microorganismos patogênicos. Exemplos: setores de processamento de materiais (lavagem, desinfecção e esterilização), Abrigos de Resíduos, Áreas Sujas de Lavanderias, Áreas Técnicas, Ambulatório, etc.
	2. **ÁREAS SEMI-CRÍTICAS**: São áreas ocupadas pelos doadores de sangue. Exemplos: ambulatórios, unidades de emergência, banheiros, etc.
	3. **ÁREAS NÃO CRÍTICAS:**São áreas onde não existe circulação habitual de doadores de sangue e cujos procedimentos não envolvem riscos de infecção. Exemplos: Setores administrativos, Almoxarifado, Farmácias, Arquivos - áreas administrativas de uma forma geral.
	4. **ÁREAS ADMINISTRATIVAS:** são todas as demais áreas das Unidades da Hemorrede destinadas às atividades administrativas.
	5. **ÁREAS EXTERNAS;** são todas as áreas das Unidades da Hemorrede situadas externamente às edificações, tais como: estacionamentos, pátios, passeios, etc.
	6. **VIDROS EXTERNOS:** são aqueles localizados nas fachadas das edificações.
	7. **PISOS FRIOS**: aqueles constituídos/revestidos de paviflex, mármore, cerâmica, marmorite, plurigoma, granitina, cimento queimado e similares.
	8. **VIDROS EXTERNOS COM EXPOSIÇÃO A SITUAÇÃO DE RISCO** são somente aqueles existentes em áreas consideradas de risco, necessitando para a execução dos serviços de limpeza a utilização de balancins manuais ou mecânicos, ou ainda, andaimes e EPIs adequados ao risco da atividade. **Fica proibida a utilização de cordas para a execução de serviços de limpeza externa de vidros**.
3. **TIPOS DE LIMPEZA NOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, ESTERILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PREDIAL**
	1. **HIGIENIZAÇÃO CONCORRENTE:** é o processo de desinfecção e/ou limpeza realizado de uma forma geral, diariamente e sempre que necessário, e inclui a limpeza de pisos instalações sanitárias superfícies horizontais de equipamentos e mobiliários, esvaziamento e troca de recipientes de lixo e arrumação em geral.
	2. **LIMPEZA IMEDIATA:** é o processo de desinfecção e/ou limpeza realizado em ambiente com presença de matéria orgânica e independe da periodicidade das limpezas anteriores. É realizada de acordo com a necessidade e em todas as dependências laboratoriais.
	3. **LIMPEZA PERIÓDICA OU PROGRAMADA:** é o processo de desinfecção e/ou limpeza realizado em ambiente de forma programada, conforme a necessidade para remover o acúmulo de sujidade ou produtos químicos. Abrange limpeza de tetos (inclusive luminárias), paredes, janelas, desincrustação generalizada, lavação de pisos e limpeza detalhada da mobília.
	4. **Técnicas de Limpeza nos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial**
		1. **DESCONTAMINAÇÃO:** tem a finalidade de eliminar total ou parcialmente a carga microbiana de superfícies, tornando-as aptas para o manuseio seguro.
		2. **DESINFECÇÃO:**é o processo de eliminação dos microorganismos patogênicos, exceto as formas esporuladas, realizada em superfícies inertes mediante a aplicação de meios físicos ou químicos (desinfetantes), elimina microorganismos na forma vegetativa, não garantindo a eliminação total dos esporos bacterianos. Pode ser realizada por meio de processos químicos ou físicos.
	5. **Procedimentos Básicos para a Limpeza nos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial**
		1. De cima para baixo;
		2. Da esquerda para a direita;
		3. Do mais distante para o mais próximo;
		4. De dentro para fora;
		5. De trás para frente.
	6. Portanto, observados estes procedimentos, realizar a limpeza obedecendo aos sentidos corretos: **Paredes:** de cima para baixo; **Tetos:** utilizar uma direção única, iniciando do fundo da sala para a saída; **Pisos**: limpar em sentido único, evitando o vaivém, iniciando do fundo para a porta de saída. Piso de corredores, escadas e hall: sinalizar a área, dividindo-a em 2 faixas, possibilitando o trânsito em uma delas. Utilizar luvas de borracha de cores diferenciadas para a limpeza, por exemplo, de pisos e banheiros / camas e bancadas.
	7. **Métodos de Limpeza de Superfície nos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial**
		1. **LIMPEZA MOLHADA:** é uma operação de limpeza mais rigorosa que envolve a fricção das superfícies com o auxílio de máquinas ou fibras sintéticas (máquinas lavadoras que realizam essa função utilizando discos acessórios para a fricção), utilizando água em maior quantidade como elemento principal da remoção da sujidade, e detergente. Após a lavagem, deve ser feito o enxágüe com água limpa para retirar os resíduos do detergente.
		2. **LIMPEZA ÚMIDA:** Consiste na utilização de água, como elemento principal da remoção da sujidade, podendo ser por processo manual ou mecânico.
		3. **LIMPEZA COM JATO DE VAPOR DE ÁGUA:** trata-se de alternativa de inovação tecnológica por meio de limpeza realizada com equipamento com jatos de vapor d’água, saturada sob pressão, sendo destinada predominantemente para a limpeza terminal. Sua utilização será precedida de avaliação, pela **Contratante**, das vantagens e desvantagens.
		4. **LIMPEZA SECA:** consiste em retirar a sujidade, pó ou poeira, mediante a utilização de aspirador de pó ou mop Pó.
4. **RESÍDUOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE – CONCEITO E CLASSIFICAÇÃO**
	1. De acordo com a RDC/ANVISA nº. 306, de 07/12/2004, são definidos como “***geradores de Resíduos de Serviços de Saúde (RSS) todos os serviços relacionados com o atendimento à saúde humana ou animal, inclusive os serviços de assistência domiciliar e de trabalhos de campo; laboratórios analíticos de produtos para a saúde; necrotérios, funerárias e serviços onde se realizem atividades de embalsamamento, serviços de medicina legal, drogarias e farmácias inclusive as de manipulação; estabelecimentos de ensino e pesquisa na área da saúde, centro de controle de zoonoses; distribuidores de produtos farmacêuticos, importadores, distribuidores produtores de materiais e controles para diagnóstico in vitro, unidades móveis de atendimento à saúde; serviços de acupuntura, serviços de tatuagem, dentre outros similares”.***
	2. Classificação dos Resíduos de Serviços de Saúde: **Grupo A:** Resíduos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente devido à presença de agentes biológicos. Enquadram-se neste grupo, dentre outros: sangue e hemoderivados; animais usados em experimentação, bem como os materiais que tenham entrado em contato com os mesmos; excreções, secreções e líquidos orgânicos; meios de cultura; tecidos, órgãos, fetos e peças anatômicas; filtros de gases aspirados de áreas contaminadas; resíduos advindos de área de isolamento; restos alimentares de unidade de isolamento; resíduos de laboratórios de análises clínicas; resíduos de unidades de atendimento ambulatorial; resíduos de sanitários de unidade de internação e de enfermaria e animais mortos a bordo dos meios de transportes. Neste grupo incluem-se, dentre outros, os objetos perfuro cortantes ou cortantes, capazes de causar punctura ou corte, tais como lâmina de barbear, bisturi, agulhas, escalpes, vidros quebrados, etc, provenientes de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Sendo apresentados pelos subgrupos: A1; A2; A3; A4; A5. **Grupo B:**resíduos que apresentam risco potencial à saúde e ao meio ambiente devido às características químicas. Enquadram-se neste grupo, dentre outros: drogas quimioterápicas e produtos por elas contaminados; resíduos farmacêuticos (medicamentos vencidos, contaminados, interditados ou não utilizados); e demais produtos considerados perigosos, conforme classificação da NBR 10004 da ABNT. **Grupo C:**rejeitos radioativos: enquadram-se neste grupo os materiais radioativos ou contaminados com radionuclídeos, provenientes de laboratórios de análises clínicas, serviços de medicina nuclear e radioterapia, segundo Resolução CNEN (Conselho Nacional de Energia Nuclear) nº 6.05. **Grupo D:**resíduos comuns são todos os demais que não se enquadram nos descritos anteriormente.
5. **SANEANTES DOMISSANITÁRIOS NOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, ESTERILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PREDIAL**
	1. Saneantes Domissanitários são substâncias ou produtos destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum, e no tratamento de água para consumo humano (somente desinfecção), desinfecção de hortifrutícolas, e produtos para jardinagem amadora.
	2. **Principais Produtos Químicos Utilizados nos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial**
		1. Produtos Químicos são substâncias sólidas, líquidas ou gasosas que tem característica de ser inflamável, corrosivo, ou tóxico e que pode causar danos ao homem ou ao meio ambiente. São eles:
			1. **GERMICIDAS**: são agentes químicos que inibem ou destroem os microorganismos, podendo ou não destruir esporos, sendo classificados em esterilizantes, desinfetantes e anti-sépticos. Na seleção dos germicidas deve-se considerar a necessidade de seu uso e a avaliação dos produtos disponíveis no mercado (formulação, ação sobre patógenos, efeitos de alcalinidade ou acidez; incompatibilidade, corrosividade, efeitos tóxicos, susceptibilidade à inativações por matérias orgânicas, efeito cumulativo e/ou residual e custos).
			2. **DESINFETANTES:** são agentes químicos capazes de destruir microorganismos na forma vegetativa, podendo destruir parcialmente os esporos, em artigos ou superfícies, sendo divididos segundo seu nível de atividade em: alto, médio ou baixo.
			3. **DETERGENTES DE BAIXO NÍVEL** (sanificantes): são aqueles destituídos de ação turbeculicida, esporicida e virucida, devendo ter baixa toxicidade.
			4. **DETERGENTES**: são substâncias tensoativas, solúveis em água e dotadas de capacidade de emulsificar gorduras e manter resíduos em suspensão. São utilizados para limpeza de artigos e superfícies e para lavagem das mãos.
			5. **HIPOCLORITO DE SÓDIO:** atua como desinfetante devido ao cloro ativo. Para a desinfecção de equipamentos e superfícies contaminados com material biológico, utiliza-se soluções de hipoclorito de sódio de 1% de cloro ativo (10.000 ppm) estável. O uso de hipoclorito de sódio não é recomendado em metais e mármores, devido à sua ação corrosiva.
			6. **CLORO ORGÂNICO**: o dicloroisocianureto de sódio age da mesma forma que o hipoclorito de sódio. Apresentado em pó e pode ser associado atensoativos. Para a desinfecção de superfícies fixas é utilizado numa concentração de 3%. O cloro orgânico possui estabilidade, menor toxicidade, baixa corrosividade, sendo mais fácil e seguro seu manuseio e aplicação.
			7. **ALCOÓIS**: O mais utilizado é o álcool etílico, por possuir maior atividade germicida, menor custo e toxicidade. Para a desinfecção de superfícies recomenda-se a concentração de 77% volume/volume, que corresponde a 70% em peso/volume. O uso em acrílico, borrachas e tubos plásticos é contra indicado, pois podem danificá-los.
			8. **PRAGUICIDA**: produto que mata, inativa ou repele organismos indesejáveis em plantas, em ambientes domésticos, sobre objetos e/ou superfícies inanimadas, e/ou ambientes. Compreende os inseticidas domissanitários, rodenticidas e repelentes.
	3. **Critérios para Seleção dos Produtos Químicos a serem Utilizados nos Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial**
		1. A **Contratada** para adquirir os produtos químicos de limpeza de superfície de estabelecimentos de Saúde deve obedecer aos critérios abaixo relacionados, e, consultar a Comissão de Controle de Qualidade, a qual compete o papel de fiscalizar o cumprimento dos mesmos.
		2. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção dos germicidas:
			1. **Primeiro Critério** - necessidades de uso, bem como os produtos existentes no mercado, e procurar responder as questões que se seguem, para avaliação de produtos diferentes:
				1. Formulação: Quais os produtos ativos e a concentração de cada um?
				2. Ação sobre patógenos: quais são eliminados, quais não são? Qual, a concentração e tempo de exposição para eliminar cada um?
				3. Efeitos de alcalinidade ou acidez: A ação do germicida aumenta ou diminui por elementos ácidos ou alcalinos?
				4. Materiais estranhos: Qual a extensão da sujidade ou outras substancias estranhas que podem influenciar a eficácia do produto?
				5. Incompatibilidades: O produto é afetado pela dureza da água, sabões, detergentes ou outros produtos químicos?
				6. Corrosividade: Caso exista ataque químico aos metais, a que temperatura ou a que concentração isto ocorre?
				7. Efeitos indesejáveis: É irritante dérmico? A que concentração? É tóxico ou sua toxicidade é cumulativa? Causa reações alérgicas? Pode manchar ou descolorir?
				8. Custo: O custo deve ser determinado pelo produto pronto para uso, bem como a quantidade gasta para produzir o efeito desejado.
				9. Uso: As informações necessárias estão disponíveis? Encontram-se adequadamente no rótulo? Existem limitações listadas?
			2. **Segundo Critério**- os germicidas devem preencher os requisitos básicos estabelecidos pela legislação em vigor:
				1. Lei nº 6.360 de 23/09/1976;
				2. Decreto nº 79.094 de 05/01/1977;
				3. Portaria ANVISA nº 15, de 23/08/1988 que dispõe sobre o regulamento para o registro de produtos saneantes domissanitários com ação antimicrobiana, apresentando: certificado de registro no Ministério da Saúde, em vigor (5 anos), com as características básicas do produto aprovado; laudos de testes no INCQS (Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde) ou laboratório credenciado para este fim; laudo do produto;
				4. Outras legislações que os substituam.
		3. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção de produtos de limpeza de superfícies:
			1. **Primeiro Critério**- quanto às superfícies, equipamentos e ambiente:
				1. Natureza da superfície a ser limpa ou desinfetada, e se a mesma pode sofrer corrosão ou ataque químico;
				2. Tipo e grau de sujidade e sua forma de eliminação;
				3. Tipo de contaminação e sua forma de eliminação (microorganismo envolvido com ou sem matéria orgânica presente);
				4. Qualidade de água e sua influencia na limpeza e desinfecção;
				5. Método de limpeza e desinfecção, tipo de maquinas e acessórios existentes. Caso o germicida entre em contato direto com funcionários, considerar irritação dérmica e toxicidade;
				6. Segurança na manipulação e uso.
			2. **Segundo Critério**- Quanto ao tipo de germicida:
				1. Tipo de agente químico e concentração;
				2. Tempo de contato para ação;
				3. Influência da luz, temperatura e pH;
				4. Interações com íons;
				5. Toxicidade;
				6. Inativação ou não em presença de matéria orgânica;
				7. Prazo de validade para uso e estabilidade;
				8. Condições para uso seguro;
				9. Necessidade de retirar resíduos após utilização.
6. **BARREIRAS DE PROTEÇÃO A SEREM USADAS NOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, ESTERILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PREDIAL**
	1. Os equipamentos de proteção podem ser de uso individual (EPI) ou coletivo (EPC), e destinam-se a proteger os profissionais contra riscos biológicos, químicos ou físicos, durante o exercício das suas atividades. É imprescindível a adesão dos funcionários e sua conscientização quanto à necessidade e importância do uso correto dos EPI’s e EPC’s.
	2. **Equipamentos de Proteção Individual (EPI)**
		1. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) tem por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização de determinadas tarefas. É composto de óculos, luvas de borracha, botas de borracha, sapato de segurança em couro fechado, avental impermeável, máscara, gorro, protetor auricular, capa de chuva, cintos de segurança para janelas, vidros e outros;
		2. Tipo de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) a serem utilizados**Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial:**

|  |
| --- |
| **a1) Óculos:** |
| 1. Devem ser usados quando da execução de limpeza de áreas que estejam localizadas acima do nível da cabeça, em que ocorra o risco de respingos em pele ou mucosas da face;
2. Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos de microorganismos ou de materiais perigosos;
3. Devem ser lavados e desinfetados após o uso;
4. Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa.
 |
| **a2) Luvas de borracha (látex):** |
| 1. Devem ser utilizadas sempre que houver possibilidade de contato com materiais e superfície contaminados ou produtos químicos. Deverá ser utilizada com o objetivo de proteger as mãos, ser de material resistente e possuir cano alto para proteção do antebraço. **As luvas de borracha deverão ser utilizadas sobre as luvas de procedimentos.**
2. Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados;
3. Devem ser descartadas quando se apresentarem danificadas, mesmo por minúsculos furos;
4. Devem ser usadas rotineiramente para a realização de limpeza, de desinfecção e na manipulação de resíduos (lixo);
5. Quando contaminadas, devem ser retiradas com técnica para evitar que as mãos limpas toquem na parte externa contaminada das luvas.
6. Ao tocar maçanetas, portas, telefones, botões de elevadores, etc, utilizarem à técnica adequada ou correta para calçar e retirar as luvas;
7. Lavar as mãos antes de calçar e após retirar as luvas;
8. Após o uso, e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão;
9. Devem ser guardadas secas e em local próprio.
 |
| **a3) Botas de Borracha:** |
| 1. Devem ser utilizadas para a proteção dos pés e parte das pernas nas atividades em que exista utilização de grande quantidade de água e produto, e, risco de queda;
2. Devem ser impermeável, ter cano alto, e solados antiderrapantes;
3. Devem ser de uso individual;
4. Ao final da jornada de trabalho devem ser higienizadas e guardadas em local adequado.
 |
| **a4) Sapatos de Segurança em Couro Fechado:** |
| 1. Devem ser utilizados durante a permanência do trabalhador dentro do estabelecimento de saúde;
2. Devem ser higienizado conforme instruções do fabricante;
3. Não devem ser utilizados em contato com água ou umidade.
 |
| **a5) Aventais:** |
| 1. Devem ser longo e impermeável;
2. Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes;
3. Devem estar limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário;
4. Após o uso, deve ser retirado com técnica correta, sem ter contato com a parte externa, e em seguida fazer a desinfecção.
 |
| **a6) Máscaras e Respirador Purificador de Ar de Segurança:** |
| 1. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção contra contaminação por microorganismos e inalação de gases tóxicos oriundos de soluções desinfetantes e resíduos;
2. Devem cobrir boca e nariz;
3. Devem ser descartadas quando se tornarem impróprias para o uso, conforme as instruções do fabricante;
4. Não devem ser utilizadas dependuradas no pescoço, devendo ser mantidas sob proteção de saco plástico e utilizadas apenas quando necessário;
5. A máscara provida de filtro deve ser trocada conforme as instruções do fabricante;
6. Os filtros do **Respirador Purificador de Ar de Segurança** devem ser trocados conforme as instruções do fabricante.
 |
| **a7) Gorro:** |
| 1. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção do couro cabeludo;
2. Devem ser utilizadas em áreas especiais em que se exige paramentação completa.
 |
| **a8) Protetor Auricular:** |
| 1. Devem ser utilizado pelo trabalhador quando o mesmo for manusear equipamento com ruídos acima de 85 decibéis (dB) até 115 dB, obedecendo a tabela de limites de tolerância para ruído contínuo ou intermitente – **NR-15**;
2. Devem ser higienizado conforme as instruções do fabricante.
 |

* 1. **Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC)**
		1. Os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC’s) tem por finalidade a prevenção de acidentes com pacientes, doadores, funcionários e visitantes durante a realização de determinadas tarefas. São compostos de placas sinalizadoras, cones, fitas zebradas, e outros;
		2. Tipo de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) a serem utilizados**Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial:**

|  |
| --- |
| **b1) Placa Sinalizadora:** |
| 1. Devem apresentar desenhos que permitam aos transeuntes identificar a situação da área delimitada (ex: Piso escorregadio, piso molhado);
2. Devem estar limpas sempre que houver necessidade de uso;
3. Após o uso, devem ser retiradas, e guardadas em local adequado.
 |
| **b2) Cone de Sinalização e Fita Zebrada:** |
| 1. Devem ser utilizadas para sinalização e delimitação da área
2. Após o uso, deve ser retirados do local.
 |

1. **METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, ESTERILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PREDIAL**
	1. **Descrição dos Serviços para Áreas Críticas e Semi-Critícas**
		1. A periodicidade e frequência de limpeza concorrente nos ambientes específicos serão estabelecidas pelo **supervisor da Contratada** em cada Unidade da Hemorrede, em **conjunto** com a Comissão de Controle da Qualidade, a partir dos parâmetros e rotinas a seguir, no que diz respeito a forma, periodicidade e frequência de limpeza concorrente e terminal dos principais ambientes e observando o estabelecido neste Termo de Referência.
		2. A regra geral da frequência da limpeza em áreas críticas é ao início de cada jornada de trabalho dos funcionários dos **Serviços de Limpeza, Higienização, Esterilização e Conservação Predial** e quando necessário.
		3. Nas Áreas Críticas e Semi-Critícas nunca varrer superfícies a seco, evitando assim a dispersão de microorganismos e partículas de pó.

|  |
| --- |
| **ÁREAS INTERNAS: PISOS FRIOS DE TODOS OS SETORES DAS UNIDADES DA HEMORREDE** |
| **Características:** Áreas constituídos/revestidos de cerâmica, cimento queimado e similares. |

|  |
| --- |
| **Teto, Parede/Divisória e Visor, Porta, Maçanetas e Extintor** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência de Limpeza** |
| **Concorrente** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, MOPS e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. Recolher os sacos de lixo de o local fechá-los adequadamente e depositá-los no saco “hamper” do carrinho de limpeza e **efetuar a troca de luvas**;
7. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
8. Afastar os móveis das paredes e executar a limpeza do **teto:** remover teias de aranha com pano úmido envolvido no rodo. Limpar/ remover manchas do **forro** com rodo envolvido em pano umedecido com solução de detergente e depois com água limpa;
9. Limpar mecanicamente com detergente as **paredes/divisórias, visor, e extintor**: higienizar toda a superfície das **paredes/divisórias e visor**, com rodo envolvido em pano umedecido com solução de detergente, repetindo a operação com água limpa para retirar os resíduos do detergente.
10. Proceder a limpeza da porta/visor, **maçaneta** com solução detergente em movimentos verticais de cima para baixo e enxaguar;
11. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
12. Proceder a higienização do recipiente de lixo com solução detergente, em local indicado pela **Contratante**;
13. Retirar as luvas e lavar as mãos;
14. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
15. Inspecionar o trabalho.
 | Diariamente uma ou duas vezes e/ou sempre que necessário após contaminação. |
| **Luminárias:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, escada, produtos de reposição e outros que julgar necessários;

**Método:**1. Limpeza úmida, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza e levar até a área a ser limpa;
2. Remover os móveis do local, se necessário;
3. **As lâmpadas deverão estar desligadas durante este procedimento**;
4. Preparar os dois baldes, um com água e detergente, e outro com água limpa;
5. Lâmpadas fluorescentes: sem removê-la, limpá-las usando pano umedecido em solução de detergente e, em seguida, passando pano umedecido em água limpa e secando com pano limpo e seco;
6. Lâmpadas fluorescentes (outras): remover a lâmpada e limpá-la usando pano umedecido em solução de detergente e, em seguida, passando pano umedecido em água limpa e secando com pano limpo e seco. Fazer o mesmo procedimento para o receptáculo da lâmpada, Retirar o globo e lavá-lo;
7. Calhas/suportes de lâmpadas fluorescentes (20/40w): limpar com pano úmido por fora, inclusive na superfície superior, sem remover a lâmpada;
8. Na existência de globo/abajur/arandela retirá-las e lavar com água e detergente, secar com pano limpo e seco;
9. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
10. Retirar as luvas e lavar as mãos;
11. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
12. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Mensalmente uma vez |

|  |
| --- |
| **Janela, Parapeito e Vidros.** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, escadas, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneantes sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
6. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
7. Borrifar o detergente no parapeito e secar com pano limpo;
8. Borrifar o detergente no centro do vidro; passar o pano no vidro começando do alto junto ao caxilho, limpando de um lado para outro e de cima para baixo; passar pano limpo e seco para dar brilho da mesma forma;
9. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
10. Retirar as luvas e lavar as mãos;
11. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
12. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Parapeito diariamente e Sempre que necessário.Vidros quinzenalmente. |

|  |
| --- |
| **Interruptor e Tomada** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
6. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
7. Limpar interruptores, tomadas e exaustores com um pano macio ligeiramente embebido em solução de detergente, passando em seguida o pano levemente umedecido com água limpa e enxugando com pano limpo e seco. Não usar detergente, álcool ou água diretamente sobre a frente plástica destes dispositivos.
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Retirar as luvas e lavar as mãos;
10. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
11. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Quinzenal |

|  |
| --- |
| **Cortinas Persianas** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
6. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
7. Remover o pó de cortinas e persianas, com equipamentos e acessórios adequados;
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Retirar as luvas e lavar as mãos;
10. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
11. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Quinzenal |

|  |
| --- |
| **Quadro de Avisos, Quadros, Relógio, Objeto de Decoração:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
6. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
7. Tirar cuidadosamente o pó com pano umedecido com detergente. Aplicar polidor de móveis (preferencialmente neutro ou essência indicada para ambientes laboratoriales), em quantidade suficiente para toda superfície de madeira, metal ou Plástico.
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Retirar as luvas e lavar as mãos;
10. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
11. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Diariamente uma ou duas vezes |

|  |
| --- |
| **Porta Papel Toalha, Porta Papel Higiênico e Dispensadores de Sabonete Líquido, Álcool Gel, Papel Assento, e, de Absorvente:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;

**Porta: Papel Toalha, Papel Higiênico e Papel Assento de Vaso Sanitário:**1. Abrir a dispensador com a chave: fazer a remoção do papel;
2. Limpar mecanicamente (esfregar) com detergente. Secar com pano limpo e seco;
3. Acondicionar o papel; Passar o papel pela abertura do toalheiro, deixando a ponta do papel acessível ao usuário; fechar a tampa do toalheiro; verificar se a tampa ficou travada;

**Dispensador de Sabonete Líquido e álcool gel:**1. Abrir a saboneteira com a chave: fazer a remoção do sachê;
2. Limpar mecanicamente (esfregar) com detergente. Secar com pano limpo e seco;
3. Acondicionar o sabonete;
4. Fechar a saboneteira;
5. Verificar se a saboneteira está travada;
6. Verificar se a saboneteira está vazando;
7. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
8. Retirar as luvas e lavar as mãos;
9. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
10. Inspecionar o trabalho.
 | Concorrente |
| Diariamente e/ou sempre que necessário. |

|  |
| --- |
| **Cama e Colchão, Mesa de Cabeceira, Mesa de Refeição, Suporte de Soro, Tala de Braço;** **Mesa de Exame ou Maca, Colchonete; Cadeira de Rodas e Escadinha:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneantes sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. Após contaminação: fazer a desinfecção. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
7. Limpar mecanicamente (esfregar) com solução detergente. Secar com pano limpo e seco;
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Proceder à higienização do recipiente de lixo com solução detergente, em local indicado pela **Contratante**;
10. Retirar as luvas e lavar as mãos;
11. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
12. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Diariamente uma ou duas vezes. Ou imediatamente após contaminação com matéria orgânica. |

|  |
| --- |
| **Escadinha e Banqueta:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. Após contaminação: fazer a desinfecção. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
7. Limpar mecanicamente com pano umedecido em solução detergente. Secar com pano limpo e seco;
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Retirar as luvas e lavar as mãos;
10. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
11. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Diariamente e sempre que necessário |

|  |
| --- |
| **Condicionador de Ar face externa:**  |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.
4. Executar a limpeza semanal da frente plástica, da parte aparente do gabinete e do filtro do aparelho de ar condicionado.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Desligar o aparelho completamente, retirando o plugue da tomada;
6. Realizar a remoção das migalhas, cabelos e outros;
7. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
8. Remover o filtro de ar do aparelho, o qual, se estiver furado ou rasgado, necessita ser

trocado por um novo (o filtro é de fornecimento da **Contratante**);1. Limpar o filtro no DML com água e detergente, através de imersão e limpeza mecânica, atendendo as recomendações contidas no manual do aparelho;
2. Executar a limpeza da frente plástica, e da parte aparente do gabinete, com um pano
3. macio ligeiramente embebido em solução de detergente;
4. Passar o pano umedecido com água limpa;
5. Enxugar com pano limpo e seco.

**Atenção:** Jamais usar detergente, álcool ou água diretamente sobre a frente plástica.1. Não recolocar o plugue na tomada com as mãos molhadas ou úmidas.
2. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
3. Retirar as luvas e lavar as mãos;
4. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
5. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Parte externa uma vez por semana.Limpeza do filtro uma vez por mês. |

|  |
| --- |
| **Ventilador de Teto e /ou Parede, Telefone, Televisão:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
6. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;

**Ventilador:**1. Tirar cuidadosamente, o pó com pano umedecido com solução de detergente. Os ventiladores serão limpos com pano úmido e escova, não deixando molhar; O ventilador deverá estar desligado;

**Telefone e fio:**1. Passar o pano com detergente, enxaguar com o pano umedecido com água limpa e secar antes de friccionar as superfícies com álcool a 70% - passar o pano sempre limpo, umedecido com álcool a 70%, friccionando as superfícies;

**Televisão:**1. Tirar cuidadosamente, o pó com pano umedecido com solução de detergente. A televisão deverá estar desligada;
2. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
3. Retirar as luvas e lavar as mãos;
4. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
5. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Duas vezes por semana. |

|  |
| --- |
| **Geladeira:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. Primeiramente agendar a limpeza com a Chefia do Setor;
7. A geladeira deverá estar desligada;
8. Promover a externa com solução de detergente neutro, enxaguar com pano umedecido em água e secar com pano limpo e seco;
9. Promover a desinfecção friccionando as superfícies internas e externas com álcool álcool a 70%;
10. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
11. Retirar as luvas e lavar as mãos;
12. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
13. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Parte Externa: diariamente e após contaminação.Parte Interna: após contaminação. Descongelar sempre que necessário. |

|  |
| --- |
| **Lixeiras:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Com o quê e Como:**1. Recolher todo o lixo acondicionado em saco plástico. Amarrar a boca do saco de lixo com um nó bem apertado. Caso o saco esteja rasgado colocar dentro de outro. Colocar o saco de lixo no chão para amarrar a boca, evitando acidentes;
2. Lavar a lixeira com esponja dupla face e escova e solução de detergente;
3. Colocar o saco de lixo de acordo com a identificação ou da mesma cor que estava antes de recolocá-la (conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS);
4. O saco de lixo dever ser encaminhado para o local designado de acordo com o tipo de resíduo;
5. Caso perceba a presença de qualquer objeto estranho ou que represente risco de acidente, como um perfuro cortante, avisar imediatamente ao encarregado da **Contratada;**
6. Retirar as luvas e lavar as mãos;
7. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
8. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Diariamente |

|  |
| --- |
| **Suporte para Água e Garrafão de Água - Bebedouros:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**01 recipiente contendo detergente;01 escova;01 esponja dupla fase;01 balde com água limpa;01 pano limpo para secagem do equipamento;01 recipiente contendo álcool a 70%;01 pano próprio para fricção com o álcool a 70%;01 recipiente contendo hipoclorito de sódio a 0,02% (que equivale a 20ml de hipoclorito de sódio a 1% para 980ml de água); e outros que julgar necessários.**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Com o quê e Como:**1. Desligar a tomada do equipamento sempre que for realizar uma lavagem geral do mesmo;
2. Começar a limpeza friccionando a esponja com detergente, sempre do ponto mais alto do equipamento até o ponto mais baixo, com movimentos verticais uniformes;
3. Utilizar a escova umedecida com solução de detergente para friccionar as superfícies em volta da torneira, o aparador de água e todas as reentrâncias, a fim de retirar as sujidades que se acumulam nesses locais, utilizando também, quando necessário, a esponja de aço;
4. Remover os resíduos de detergente do equipamento com o uso de esponja ou pano embebido em água limpa, também com movimentos retos de cima para baixo;
5. Secar todas as superfícies com pano limpo e seco específico para esse fim e passar o álcool a 70%, friccionando todas as superfícies externas, principalmente o local que corresponde ao aparador de água (onde são colocados os copos para receber a água);

**Observações:**1. Caso o bebedouro seja do tipo que requer um garrafão acoplado, o reservatório interno de água proveniente desse garrafão deve, pelo menos 1 vez por semana, ser lavado com solução de detergente, enxaguado com água limpa e, desinfetado com solução de hipoclorito de sódio a 0,02% (obtida mediante a diluição de 20ml de hipoclorito de sódio a 1% para 980 ml de água) durante 60 minutos, deixando em seguida a solução escorrer pelas torneiras abertas para desinfetar também o seu lúmen;
2. Sempre que for abastecer o bebedouro com um garrafão cheio, proceder da seguinte forma: lavar previamente as mãos, higienizar a superfície externa do garrafão com solução de detergente, enxaguar o garrafão com água limpa, secá-lo com pano limpo e, por fim, friccioná-lo com álcool a 70%, não mais tocando com as mãos a região do gargalo.
 | **Concorrente** |
| Diariamente: tirar o pó com pano umedecido com detergente. Mensalmente: lavar o suporte por dentro e por fora; enxaguar várias vezes e secar com pano limpo e seco. |

|  |
| --- |
| **Balcão e Armário parte externa, Cadeira, Mesa e Sofá – mobiliários em geral:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Realizar a remoção das migalhas, cabelos e outros;
6. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
7. Limpar mecanicamente com pano umedecido em solução detergente para a remoção da sujidade, passando em seguida o pano levemente umedecido com água limpa e enxugando com pano limpo e seco. Sempre que necessário, realizar fricção com álcool 70%;
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Retirar as luvas e lavar as mãos;
10. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
11. Inspecionar o trabalho.

OBSERVAÇÃO: Antes de iniciar a limpeza das mesas, necessário se faz a retirada de todos os objetos nela dispostos. Tal retirada de objetos deve ser feita pelo usuário da mesa. | **Concorrente** |
| Diariamente e/ou sempre que necessário. |

|  |
| --- |
|  **Azulejo, Torneira e Pia – Lavabo:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. **Torneira e Pia**: lavar de fora para dentro terminando com a torneira. Lavar com água e detergente e após enxaguar e secar com pano limpo;
7. **Azulejo:** limpar mecanicamente com detergente as paredes: higienizar toda a superfície das paredes com rodo envolvido em pano umedecido com solução de detergente, repetindo a operação com água limpa para retirar os resíduos do detergente.
8. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
9. Retirar as luvas e lavar as mãos;
10. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;

Inspecionar o trabalho. | **Concorrente** |
| Diariamente e/ou sempre que necessário |

|  |
| --- |
|  **Chuveiro, Pia, Vaso Sanitário, Mictório, Box banheiro:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. **Chuveiro**: Desligar da tomada, passar um pano úmido com água e detergente. Remover a água e detergente com pano úmido;
7. **Torneira e Pia**: lavar de fora para dentro terminando com a torneira. Lavar com água e detergente e após enxaguar e secar com pano limpo;
8. **Box:** borrifar solução de detergente em todo Box e deixar agir por três minutos e a seguir esfregar com esponja dupla face; enxaguar com bastante água e secar com pano limpo;
9. **Vaso Sanitário e Mictório**: puxar a descarga duas vezes. Escovar o vaso por dentro e por fora e puxar novamente a descarga. Lavar com pano com água e detergente, puxar a descarga e após passar pano úmido. Passar esponja no assento e na tampa. Lavar com água e detergente e remover com água limpa. A parte externa do vaso, lavar com água e detergente e remover com água limpa. Utilizar tela antibactericida no mictório;
10. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
11. Retirar as luvas e lavar as mãos;
12. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
13. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Chuveiro: uma vez por semana.Pia: três vezes ao dia.Box: três vezes ao dia.Vaso sanitário: três vezes ao dia.E/ou sempre que necessário |

|  |
| --- |
| **Piso:** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência por Tipo de Limpeza:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. Afastar a mobília das paredes;
7. Desconectar todos os equipamentos das tomadas elétricas, com exceção de geladeira de vacinas, computadores e terminais;
8. Encher os baldes pela metade, um com solução de detergente e outro com água limpa, trocando ou repondo esses líquidos sempre que estiverem sujos;
9. Mergulhar o pano de limpeza na solução de detergente, torcê-lo para retirar o excesso de solução, e fazer a varredura úmida.
10. Iniciando-a com movimentos uniformes, do fundo do recinto em direção à porta. Caso seja utilizado o mop, realizar o mesmo processo, com movimentos em forma de “S”, também do fundo do recinto em direção à porta;
11. Repetir a operação, mergulhando o pano em água limpa e envolvendo-o no rodo para realização do enxágüe ou utilizando o mop;
12. Proceder a secagem da área da mesma forma, do fundo do recinto em direção à porta;
13. Retornar o mobiliário ao local apropriado;
14. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
15. Retirar as luvas e lavar as mãos;
16. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
17. Inspecionar o trabalho.
 | **Concorrente** |
| Diariamente e/ou sempre que necessário |

|  |
| --- |
| **Tratamento de Piso:** |
| **Com o quê e Como:** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza, produtos para remoção de sujidades, cera acrílica, impermeabilizante e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Usar placas de sinalização.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Após o isolamento do local, é feito a remoção de toda a sujidade e resíduos impregnados no piso, lavagem e remoção de todas as sujidades, tais como: incrustações, ceras velhas, seladores, resinas, tratamentos antigos, etc., através de removedores de uso profissional;
5. Selagem e impermeabilização (aplicação do selador de pisos): após a remoção e secagem, é aplicado a “Base Seladora”, que vedará as porosidades do piso;
6. Brilho/acabamento: após secagem da base seladora, aplicação do Acabamento Acrílico (“Cera”), de alta resistência ao tráfego, que será impermeabilizante (protegerá o piso) e antiderrapante, dando no final um acabamento estético, deixando o piso com aspecto de novo e brilhante;
7. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
8. Retirar as luvas e lavar as mãos;
9. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
10. Inspecionar o trabalho.

**Frequência:** 1. Mensal: restauração de brilho
2. Semestral: remoção e tratamento do piso.
 |

|  |
| --- |
| **Corredores:**  |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência** |
| **Equipamentos:**1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s, produtos de reposição e outros que julgar necessários.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Lavar inicialmente os bebedouros, conforme procedimento descrito;
2. Recolher os sacos plásticos com resíduos, amarrando-os devidamente para evitar acidentes de trabalho;
3. Dispor adequadamente os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, e placas de sinalização evitando obstruir o corredor e a ocorrência de acidentes;
4. Observar manchas nas paredes, dando atenção especial às áreas em volta e nas maçanetas das portas e dos interruptores, removendo essas manchas conforme método de desinfecção com presença de matéria orgânica, seguido pela remoção do excesso de detergente com esponja ou pano embebido com água limpa e secagem com pano limpo das referidas áreas;
5. Limpar com pano úmido as superfícies suspensas (bancos, parapeitos das janelas, etc.);
6. Lavar e secar as lixeiras, colocando novos sacos plásticos;
7. Dividir o corredor em duas partes, no sentido longitudinal, limpando, enxaguando e secando primeiro uma metade e depois a outra, sempre deixando um percurso seco para os transeuntes e sinalizando com placas a parte molhada para evitar acidentes (escorregões, quedas);
8. Trocar a água dos baldes sempre que necessário, como também o detergente;
9. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela Contratante, procedendo à higienização dos mesmos;
10. Retirar as luvas e lavar as mãos;
11. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
12. Inspecionar o trabalho.

OBSERVAÇÃO: Durante a varrição úmida dos corredores, os resíduos deverão ser recolhidos em etapas conforme a extensão do corredor, evitando o arrastamento toda sua extensão. | Diariamente e sempre que necessário |

* 1. **Descrição dos Serviços em Áreas Não-Critícas**
		1. A frequência da limpeza em áreas não-críticas, uma vez ao dia e quando necessário. Nos casos e precauções de contato, aumentar a frequência da limpeza e da desinfecção.As rotinas das tarefas e as frequências de limpeza a serem executadas nestas áreas são análogas às das áreas administrativas.

|  |
| --- |
| **ÁREAS INTERNAS: ALMOXARIFADOS/GALPÕES** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Áreas utilizadas para depósito/ estoque/ guarda de materiais diversos. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. DIÁRIA** | **Áreas administrativas de almoxarifados**1.1.1 Manter os cestos isentos de detritos, acondicionando-os em local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Remover o pó de mesas, telefones, armários, arquivos, prateleiras, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.;Sempre que possível utilizar apenas pano úmido, com a finalidade de:• evitar o uso desnecessário de aditivos e detergentes para a limpeza dos móveis e eliminar o uso de "polidor de móveis";• evitar fazer a limpeza de bocais (e outras partes manuseáveis) com produtos potencialmente alergênicos.1.1.3 Limpar espelhos e pisos dos sanitários com pano úmido e saneante domissanitário desinfetante, realizando a remoção de sujidade e outros contaminantes, mantendo-os em adequadas condições de higienização, durante todo o horário previsto de uso;1.1.4 Lavar bacias, assentos e pias com saneante domissanitário desinfetante, mantendo-os em adequadas condições de higienização durante todo o horário previsto de uso;1.1.5 Efetuar a reposição de papel higiênico, sabonete e papel toalha nos respectivos sanitários;1.1.6 Passar pano úmido e polir os pisos paviflex, mármore, cerâmica, marmorite, plurigoma e similares;1.1.7 Varrer pisos (varredura úmida) removendo os detritos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.8 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária.**Áreas operacionais de almoxarifados/ galpões**1.1.1 Retirar os detritos dos cestos 2 vezes por dia, removendo-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Varrer pisos (varredura úmida) removendo os detritos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária. |
| **1.2. SEMANAL** | **Áreas administrativas de almoxarifados**1.2.1 Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos;1.2.2 Limpar divisórias, portas, barras e batentes com produto adequado;1.2.3 Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;1.2.4 Limpar/ polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc., com produto adequado, procurando fazer uso de polidores de baixa toxidade ou atóxicos;1.2.5 Limpar os azulejos, os pisos e espelhos dos sanitários com saneantes domissanitários desinfetantes, mantendo-os em adequadas condições de higienização;1.2.6 Limpar telefones com produto adequado, evitando fazer a limpeza de bocais (e outras partes manuseadas) com produto alergênicos, usando apenas pano úmido;1.2.7 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência semanal.**Áreas operacionais de almoxarifados/galpões**1.2.1 Passar pano úmido nos pisos, removendo pó, manchas, etc. |
| **1.3. MENSAL** | **Áreas operacionais de almoxarifados/galpões**1.3.1 Remover o pó das prateleiras, bancadas, armários, bem como dos demais móveis existentes;Sempre que possível utilizar apenas pano úmido, com a finalidade de evitar uso desnecessário de aditivos e detergentes para a limpeza dos móveis e eliminar o uso de "polidor de móveis".1.3.2 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência quinzenal. |
| **1.4. MENSAL** | **Áreas administrativas de almoxarifados**1.4.1 Limpar/ remover manchas de forros, paredes e rodapés;1.4.2 Remover o pó de cortinas e persianas, com equipamentos e acessórios adequados;1.4.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência mensal. |
| **1.5. TRIMESTRAL** | **Áreas administrativas de almoxarifados**1.5.1.Limpar todas as luminárias por dentro e por fora, lâmpadas, aletas e difusores;1.5.2 Limpar cortinas e persianas com produtos, equipamentos e acessórios adequados;1.5.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência trimestral. |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |
| 1. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**
 |
| Os trapos e estopas contaminados nas atividades de polimento (ou que utilizem produtos considerados tóxicos) deverão ser segregados e ter destinação adequada. |

|  |
| --- |
| **ÁREAS INTERNAS: OFICINAS** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Áreas destinadas a executar serviços de reparos, manutenção de equipamentos/materiais, etc. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. DIÁRIA** | **Áreas administrativas da oficina**1.1.1 Manter os cestos isentos de detritos, acondicionando-os em local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Remover o pó de mesas, telefones, armários, arquivos, prateleiras, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.;Sempre que possível utilizar apenas pano úmido, com a finalidade de:• evitar o uso desnecessário de aditivos e detergentes para a limpeza dos móveis e eliminar o uso de polidor de móveis;• evitar fazer a limpeza de bocais (e outras partes manuseáveis) com produtos potencialmente alergênicos.1.1.3 Limpar espelhos e pisos dos sanitários com pano úmido e saneante domissanitário desinfetante, realizando a remoção de sujidades e outros contaminantes, mantendo-os em adequadas condições de higienização, durante todo o horário previsto de uso;1.1.4 Lavar bacias, assentos e pias com saneante domissanitário desinfetante, mantendo-os em adequadas condições de higienização durante todo o horário previsto de uso;1.1.5 Efetuar a reposição de papel higiênico, sabonete e papel toalha nos respectivos sanitários;1.1.6 Passar pano úmido e polir os pisos paviflex, mármore, cerâmica, marmorite, plurigoma e similares;1.1.7 Varrer pisos (varredura úmida) removendo os detritos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.8 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária.**Áreas operacionais da oficina**1.1.1 Retirar os detritos dos cestos 2 vezes por dia, removendo-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Varrer pisos (varredura úmida) removendo os detritos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.3 Limpar/ remover poças e manchas de óleo dos pisos, quando solicitado pelo **Contratante**;1.1.4 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária. |
| **1.2. SEMANAL** | **Áreas administrativas da oficina**1.2.1 Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos;1.2.2 Limpar divisórias, portas, barras e batentes com produto adequado;1.2.3 Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;1.2.4 Limpar/polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc., com produto adequado, procurando fazer uso de polidores de baixa toxidade ou atóxicos;1.2.5 Limpar os azulejos, os pisos e espelhos dos sanitários com saneantes domissanitários desinfetantes, mantendo-os em adequadas condições de higienização;1.2.6 Limpar telefones com produto adequado, evitando fazer a limpeza de bocais (e outras partes manuseáveis) com produto alergênicos, usando apenas pano úmido;1.2.7 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência semanal. |
| **1.3. MENSAL** | **Áreas administrativas da oficina**1.3.1 Limpar/ remover manchas de forros, paredes e rodapés;1.3.2 Remover o pó de cortinas e persianas, com equipamentos e acessórios adequados;1.3.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência mensal. |
| **1.4. TRIMESTRAL** | **Áreas administrativas da oficina**1.4.1 Limpar todas as luminárias por dentro e por fora, lâmpadas, aletas e difusores;1.4.2 Limpar persianas com produtos, equipamentos e acessórios adequados;1.4.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência trimestral. |
| **1.5. SEMESTRAL** | **Áreas operacionais da oficina**1.5.1 Lavar o piso com solução desengraxante usando equipamento apropriado;1.5.2 Executar os demais serviços considerados necessários à freqüência semestral. |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |
| 1. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**
 |
| Os trapos e estopas contaminados nas atividades de polimento (ou que utilizem produtos considerados tóxicos) deverão ser segregados e ter destinação adequada; Para as áreas de oficinas, segregar e dar a devida destinação aos resíduos perigosos de limpeza - solventes e estopas contaminadas, borras oleosas etc. - e considerar substituição de produtos desengraxantes por alternativas menos tóxicas. |

|  |
| --- |
|  **ÁREAS INTERNAS COM ESPAÇOS LIVRES – SAGUÃO, HALLE SALÃO** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Consideram-se como áreas internas com espaços livres, áreas como saguão, *hall* e salão, revestidos com pisos frios. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. DIÁRIA** | 1.1.1 Manter os cestos isentos de detritos, acondicionando-os em local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Remover o pó dos peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos bancos, cadeiras, demais móveis existentes, telefones, extintores de incêndio etc.;Sempre que possível utilizar apenas pano úmido, com a finalidade de: • evitar o uso desnecessário de aditivos e detergentes para a limpeza dos móveis eeliminar o uso de "polidor de móveis";• evitar fazer a limpeza de bocais (e outras partes manuseáveis) com produtospotencialmente alergênicos.1.1.3 Varrer pisos (varredura úmida) removendo os detritos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.4 Remover manchas e lustrar os pisos encerados de madeira;1.1.5 Passar pano úmido e polir os pisos paviflex, mármore, cerâmica, marmorite, plurigoma e similares;1.1.6 Limpar/ remover o pó de capachos e tapetes;1.1.7 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária. |
| **1.2. SEMANAL** | 1.2.1 Limpar portas, barras e batentes com produto adequado;1.2.2 Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;1.2.3 Limpar/ polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc., com produto adequado, procurando fazer uso de polidores de baixa toxidade ou atóxicos;1.2.4 Limpar telefones com produto adequado, evitando fazer a limpeza de bocais (e outras partes manuseadas) com produto alergênicos, usando apenas pano úmido;1.2.5 Encerar / lustrar os pisos de madeira, paviflex, plurigoma e similares;1.2.6 Retirar o pó e resíduos dos quadros em geral;1.2.7 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência semanal. |
| **1.3. MENSAL** | 1.3.1 Limpar/ remover manchas de forros, paredes e rodapés;1.3.2 Remover o pó de cortinas e persianas, com equipamentos e acessórios adequados;1.3.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência mensal. |
| **1.4. TRIMESTRAL** | 1.4.1 Limpar todas as luminárias por dentro e por fora, lâmpadas, aletas e difusores;1.4.2 Limpar persianas com produtos, equipamentos e acessórios adequados;1.4.3 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência trimestral. |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |
| 1. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**
 |
| Os trapos e estopas contaminados nas atividades de polimento (ou que utilizem produtos considerados tóxicos) deverão ser segregados e ter destinação adequada. |

|  |
| --- |
| **ÁREAS EXTERNAS: PISOS PAVIMENTADOS ADJACENTES/ CONTÍGUOS ÀS EDIFICAÇÕES** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| São aquelas áreas circundantes aos prédios administrativos, revestidas de cimento, lajota, cerâmica etc. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. DIÁRIA** | 1.1.1 Manter os cestos isentos de detritos, acondicionando-os em local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Limpar/ remover o pó de capachos;1.1.3 Limpar adequadamente cinzeiros;1.1.4 Varrer as áreas pavimentadas com *vassourão*, removendo os detritos acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.5 Retirar papéis, detritos e folhagens, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**, sendo terminantemente vedada a queima dessas matérias em local não autorizado, situado na área circunscrita de propriedade do **Contratante**, observada a legislação ambiental vigente e de medicina e segurança do trabalho;1.1.6 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária;1.1.7 Lavar os pisos somente nas áreas circunscritas que apresentem sujidade e manchas, observadas as restrições do item 2 a seguir. |
| **1.2. SEMANAL** | 1.2.1 Lavar os pisos, observados os regramentos estabelecidos pelo item 2 a seguir;1.2.2 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência semanal. |
| **1.3. MENSAL** | 1.3.1 Limpar e polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc. com produto adequado, procurando fazer uso de polidores de baixa toxidade ou atóxicos;1.3.2 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência mensal. |
| 1. **UTILIZAÇÃO DA ÁGUA**
 |
| 2.1 A limpeza dos pisos pavimentados somente será feita por meio de varredura e recolhimento de detritos, ou por meio da utilização de baldes, panos molhados ou escovão, sendo expressamente vedada lavagem com água potável, exceto em caso que se confirme material contagioso ou outros que tragam dano à saúde;2.2 Sempre que possível, será permitida lavagem com água de reuso ou outras fontes (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros). |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |
| 1. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**
 |
| Os trapos e estopas contaminados nas atividades de polimento (ou que utilizem produtos considerados tóxicos) deverão ser segregados e ter destinação adequada. |

|  |
| --- |
| **ÁREAS EXTERNAS: VARRIÇÃO DE PASSEIOS E ARRUAMENTOS** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Áreas destinadas a estacionamentos (inclusive garagens cobertas), passeios, alamedas, arruamentos e demais áreas circunscritas nas dependências do **Contratante**. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. DIÁRIA** | 1.1.1 Manter os cestos isentos de detritos, acondicionando-os em local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Varrer as áreas pavimentadas com *vassourão*, removendo os detritos acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.3 Retirar papéis, detritos e folhagens, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**, sendo terminantemente vedada a queima dessas matérias em local não autorizado, situado na área circunscrita de propriedade do **Contratante**, observada a legislação ambiental vigente e de medicina e segurança do trabalho;1.1.4 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência diária. |
| 1. **UTILIZAÇÃO DA ÁGUA**
 |
| 2.1 A limpeza do arruamento somente será feita por meio de varredura e recolhimento de detritos, sendo expressamente vedada lavagem com água potável, exceto em caso que se confirme material contagioso ou outros que tragam dano à saúde;2.2 A limpeza de passeios somente será feita por meio de varredura e recolhimento de detritos, ou por meio da utilização de baldes, panos molhados ou escovão, sendo expressamente vedada lavagem com água potável, exceto em caso que se confirme material contagioso ou outros que tragam dano à saúde;2.3 Sempre que possível, será permitida lavagem com água de reuso ou outras fontes (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros). |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |

|  |
| --- |
| **ÁREAS EXTERNAS - PÁTIOS E ÁREAS VERDES - MÉDIA FREQÜÊNCIA (1 VEZ POR QUINZENA)** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Áreas externas nas dependências do **Contratante** que necessitam de limpeza quinzenal. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. QUINZENAL** | 1.1.1 Retirar os detritos dos cestos, removendo-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Varrer as áreas pavimentadas, removendo os detritos e acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.3 Retirar papéis, detritos e folhagens das áreas verdes, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**, sendo terminantemente vedada a queima dessas matérias em local não autorizado, situado na área circunscrita de propriedade do **Contratante**, observada a legislação ambientalvigente e de medicina e segurança do trabalho;1.1.4 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência quinzenal. |
| 1. **UTILIZAÇÃO DA ÁGUA**
 |
| 2.1 A limpeza de pátios somente será feita por meio de varredura e recolhimento de detritos, sendo expressamente vedada lavagem com água potável, exceto em caso que se confirme material contagioso ou outros que tragam dano à saúde;2.2 Sempre que possível, será permitida lavagem com água de reuso ou outras fontes (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros). |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |

|  |
| --- |
| **ÁREAS EXTERNAS - PÁTIOS E ÁREAS VERDES - BAIXA FREQÜÊNCIA (1 VEZ POR MÊS)** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Áreas externas nas dependências do **Contratante** que necessitam de limpeza mensal. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. MENSAL** | 1.1.1 Retirar os detritos dos cestos, removendo-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Varrer as áreas pavimentadas com *vassourão*, removendo os detritos e acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.3 Retirar papéis, detritos e folhagens das áreas verdes, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**, sendo terminantemente vedada a queima dessas matérias em local não autorizado, situado na área circunscrita de propriedade do **Contratante**, observada a legislação ambientalvigente e de medicina e segurança do trabalho;1.1.4 Executar demais serviços considerados necessários à freqüência mensal: capinação e roçagem - Proceder a capina e roçada, retirar de toda área externa plantas desnecessárias, cortar grama e podar árvores que estejam impedindo a passagem das pessoas |
| 1. **UTILIZAÇÃO DA ÁGUA**
 |
| 2.1 A limpeza de pátios somente será feita por meio de varredura e recolhimento de detritos, sendo expressamente vedada lavagem com água potável, exceto em caso que se confirme material contagioso ou outros que tragam dano à saúde;2.2 Sempre que possível, será permitida lavagem com água de reuso ou outras fontes (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros). |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |
| 1. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**
 |
| O pátio (área sem calçada) deve ser mantido sem ervas ***daninhas***. A limpeza é requerida fundamentalmente na época das chuvas. Este processo de limpeza deverá ser feito manualmente, mecanicamente e quimicamente, conforme a necessidade. |

|  |
| --- |
| **ÁREAS EXTERNAS: COLETA DE DETRITOS EM PÁTIOS E ÁREAS VERDES – FREQÜÊNCIA DIÁRIA** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Consideram-se áreas externas com e sem pavimentos, pedregulhos, jardins e gramados. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. DIÁRIA** | 1.1.1 Retirar os detritos dos cestos de lixo, removendo-os para local indicado pelo **Contratante**;1.1.2 Coletar papéis, detritos e folhagens das áreas, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo **Contratante**, sendo terminantemente vedada a queima dessas matérias em local não autorizado, situado na área circunscrita de propriedade do **Contratante**, observada a legislação ambiental vigente e de medicina e segurança do trabalho; |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento do Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |

|  |
| --- |
| **VIDROS EXTERNOS - FREQÜÊNCIA MENSAL (com ou sem exposição a situação de risco)** |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Consideram-se vidros externos aqueles localizados nas fachadas das edificações. Os vidros externos se compõem de face interna e face externa. A quantificação da área dos vidros externos deverá se referir somente a uma de suas faces. |
| 1. **FREQUÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| **1.1. MENSAL** | 1.1.1 Limpar todos os vidros externos - face interna aplicando-lhes, se necessário, produtos antiembaçantes de baixa toxicidade. |
| 1. **HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
 |
| Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do **Contratante.** Estes horários devem ser definidos em consonância com o período de funcionamento da Unidade da Hemorrede do Tocantins e com as especificidades requeridas por cada ambiente, observando a jornada ininterrupta de seu funcionamento, e, respeitada a jornada de 44 horas semanais. |
| 1. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**
 |
| Fica proibida a utilização de cordas para a execução de serviços de limpeza externa de vidros.  |

* 1. **Descrição dos Serviços de Limpeza de Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde**

|  |
| --- |
| **Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde:**  |
| **Com o quê e Como:** |
| **Materiais**:1. Carrinho de serviço completo com baldes, panos para limpeza e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPI’s e EPC’s (capote, luva de borracha, gorro, botas de borracha cano longo, máscara com filtro, avental impermeável), produtos de reposição e outros que julgar necessários: 01 escova ou vassoura de nylon (nova); 01 pá com reservatório.

**Método:**1. Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa;
2. Secar com pano seco e limpo: secar toda a superfície com pano limpo e seco, usando movimentos verticais;
3. Desinfecção na presença de matéria orgânica: colocar saneante sobre a matéria esperar o tempo de ação deste, retirar o conteúdo com papel toalha, desprezar o papel toalha no lixo laboratorial, proceder a limpeza usual com água e detergente, secar com pano limpo.

**Técnica:**1. Lavar as mãos e paramentar-se.
2. Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
3. Utilizar movimento único de limpeza.

**Etapas:**1. Reunir todo o material necessário em carrinho de limpeza;
2. Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
3. Colocar os EPI’s e EPC’s necessários para a realização da limpeza;
4. Efetuar quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta. **Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas**;
5. Observar a presença de manchas e removê-las com esponja ou pano umedecido com solução de detergente, através de movimentos verticais, de cima para baixo;
6. Lavar o ambiente diariamente: limpar mecanicamente usando água e sabão (esfregar com vassoura), teto, parede, porta, piso;
7. Lavar os conteirners ou carros de transportes de resíduos todos os dias ao final do turno - partes internas e externas: limpar mecanicamente usando água e sabão (esfregar com vassoura);
8. Manter a porta sempre fechada;
9. Fazer a limpeza das rodas dos conteirners ou carros de transportes de resíduos lubrificando-as;
10. Os abrigos (para resíduos infectantes, químicos e comuns) são lavados da mesma maneira;
11. Desprezar o conteúdo dos baldes no local indicado pela **Contratante**, procedendo à higienização dos mesmos;
12. Retirar as luvas e lavar as mãos;
13. Limpar os EPI’s, EPC’s e guardar o material, em local indicado pela **Contratante**;
14. Inspecionar o trabalho.
 |

* 1. **Descrição dos Serviços de Limpeza de Caixas d’água**

|  |
| --- |
| **Caixas d’água:**  |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência:** |
| **Materiais**:1. 01 escova ou vassoura de nylon (nova);
2. 01 pá;
3. 01 balde;
4. 02 panos;
5. 01 tampão de madeira ou substituto;
6. Botas de borracha novas;
7. Máscara;
8. Luvas de borracha novas;
9. Mangueira;
10. Hipoclorito de sódio a 2%.

**Técnicas:**1. Programar a limpeza do reservatório;
2. Desligar a bomba de água de entrada para o reservatório e fechar o registro;
3. Esvaziar a caixa d’água, abrindo as torneiras e dando descargas. Para evitar desperdício, a água armazenada pode ser utilizada para a limpeza de banheiros, pisos, jardim, etc. Monitorar o nível do reservatório e esperar que a lâmina de água chegue a aproximadamente 5 a 10% do nível;
4. Fechar os registros de saída de água do reservatório para a rede de distribuição para impedir a entrada da água na caixa;
5. Quando a caixa estiver quase vazia, tampar a boca do cano de saída da água para impedir que a sujeira desça pelo cano. Se necessário, utilize um tampão de madeira ou pedaço de pano;
6. Esfregar as paredes internas do reservatório com vassouras e enxaguar utilizando os baldes;
7. Abrir o registro de descarga do reservatório;
8. Esfregar as paredes e o fundo da caixa, usando somente pano e escova ou vassoura de nylon (nova), a qual deve ser de uso exclusivo para esta finalidade**. Não usar esponja de aço, sabão, detergente ou outros produtos corrosivos, os quais são prejudiciais à saúde;**
9. Retirar a água suja e o material que restaram da limpeza, usando pá, balde e panos, enxaguando até deixar a caixa totalmente limpa;
10. Depois de bem limpa a caixa d’água, retire o tampão da boca do cano de saída, abra o registro geral da entrada ou solte a bóia e deixe entrar água na caixa até encher.
11. Adicione um litro de água sanitária pura (sem aditivos químicos) para cada 500 litros de água na caixa e agite bastante para obter uma boa mistura;
12. Deixar as torneiras e as descargas fechadas e não usar de forma alguma esta água por 2 horas;
13. Passadas essas 2 horas, fechar o registro ou a bóia para não entrar água na caixa.
14. Esvaziar a caixa d’água, abrindo as torneiras e dando descargas. Esta água misturada com o desinfetante (água sanitária) servirá também para limpar e desinfetar os canos, sendo proibido seu uso para consumo humano;
15. Fechar bem a caixa, verificando se a tampa ficou bem vedada (colocar um plástico para melhor vedação) de modo a evitar a entrada de materiais indesejáveis, pequenos animais e insetos, inclusive o mosquito transmissor da dengue;
16. Anotar, do lado de fora da caixa, a data da limpeza;
17. Após o total esvaziamento da caixa, abrir o registro geral de entrada de água, ou soltar a bóia, passando a usar normalmente a água;
18. Registrar o procedimento no livro de controle de manutenção.
 | É necessário, de 6 em 6 meses, esvaziar e limpar as caixas d’água, |

* 1. **Descrição dos Serviços na Copa do Doador, Copa da Coleta Externa e Copa do Servidor.**

|  |
| --- |
| **Serviço de Copa do Doador, Copa da Coleta Externa e Copa do Servidor** |
| **Com o quê e Como:** | **Frequência:** |
| O serviço de copa compreenderá em operacionalização e distribuição do lanche para os doadores na copa do doador e na copa da coleta externa e preparar o café para a equipe da unidade na copa do servidor, a limpeza e conservação dos ambientes em que serão desenvolvidos os trabalhos relativos à copeiragem e a limpeza e organização dos utensílios relativos a este serviço.Indicadores de Fornecimento do Serviço:1. Os utensílios (garrafas térmicas, bandejas, louças, copos, etc.) deverão estar e permanecer em perfeitas condições de uso e de higiene;
2. Os lanches, sucos, café, entre outros, nunca poderão ser reaproveitados;
3. Prover diariamente café para no mínimo, 02 (duas) vezes ao dia. No início do turno da manhã e no início do turno da tarde na Copa do Servidor;
4. A preparação dos produtos que compõem o fornecimento do serviço deverá ser preparada no próprio local;
5. Os serviços de copeiragem deverão ser exercidos durante todo o horário de atendimento em qualquer local da Hemorrede do Tocantins, sendo que, poderão ser solicitados sob demanda das Unidades;
6. Os funcionários da Contratadadevem estar devidamente treinados, uniformizados, e paramentados com os EPI´s.
 | Diariamente |

* 1. **Descrição do Serviço de Lavagem de Materiais (materiais, bolsas, sacolas, tapetes, etc).**

|  |
| --- |
| **Detalhamento do Serviço de Lavagem de materiais** |
| **1º) Coleta do Material Sujo na Unidade de Geradora** |
| 1. A coleta será feita na unidade geradora, por funcionários da Contratada devidamente treinados, uniformizados, e paramentados com os EPI´s.
2. A coleta será feita com a utilização de carrinhos tipo contêiner com tampa, lavável, os quais NÃO devem servir à distribuição de materiais limpos.
3. A periodicidade de coleta dos materiais deverá ser sempre que necessário, em horário estabelecido pelo Contratante, de forma a cobrir a necessidade de roupas limpas, inclusive aos domingos e feriados e período noturno.
4. O transporte do material sujo até o setor de triagem (área suja) deverá ser feito em horários de pouco trafico e observando-se que, em hipótese alguma haja cruzamento entre roupa limpa e roupa suja, carrinhos de refeição e carros de medicação.
5. O carro de transporte do material sujo deve ser higienizado.
 |
| **2º) Separação:** |
| 1. O material sujo deverá ser separado seguindo critérios e técnicas estabelecidas de acordo com o tipo de tecido e tipo de sujidade;
2. O funcionário que faz a separação do material deve usar avental descartável, botas de borracha e luvas de borracha cobrindo os braços;
3. O controle do material sujo será efetuado pelo funcionário designado pelo **Contratante** em conjunto com a **Contratada**.
 |
| **3º)Lavagem do material sujo:** |
| 1. A lavagem dos materiais deverá ser feita duas ou três vezes por semana;
2. Os custos advindos do consumo de produtos químicos e demais insumos do processo de lavagem, inclusive consumo de água, energia (e gás GLP onde existir caldeira), são de responsabilidade da Contratada;
3. Para os produtos químicos a serem empregados nos processamentos, suas propriedades e composição química deverão ser comprovadas mediante apresentação de cópia reprográfica autenticada: frente e verso do certificado de registro dos mesmos nas D.I.S.A.D.S - Divisão de Produtos Saneantes Domissanitários e Divisão Nacional de Vigilância do Ministério da Saúde, sendo que a qualidade do produto deverá manter o padrão de cor ou de brancura e resistências dos tecidos que serão testados a cada 60 (sessenta) dias. Os laudos com os resultados dos testes de durabilidade dos tecidos deverão ser entregues ao Contratante semestralmente;
4. As dosagens dos produtos a serem utilizados deverão seguir rigorosamente às instruções do fabricante, visando à garantia do serviço executado, cujos processos de lavagem devem ser automatizados;
5. Um ciclo completo de lavagem de roupa com sujidade pesada deve incluir: umectação, enxágue inicial, pré-lavagem, lavagem, alvejamento, enxágues, acidulação e amaciamento;
6. O material com sujidade leve deve incluir: lavagem, enxágues, acidulação e amaciamento;
 |
| **4º) Pré-Secagem do material Limpo (Centrifugação):** |
| 1. A centrifugação (pré-secagem) tem o objetivo de remover o excesso de água presente no material. Esse processo é realizado em centrífuga. Após a centrifugação, o material deve ser classificado levando-se em consideração o tipo de tecido, peça de roupa e a fase do processo de acabamento a que ela será submetida.
 |
| **5º) Secagem do material Limpo:** |
| 1. A secagem é a operação que tem como objetivo retirar a umidade das roupas que não podem ser calandradas, como uniformes de centro cirúrgico, toalhas, cobertores e roupas de tecido felpudo.
2. A secadora necessita de várias limpezas diárias para impedir o acúmulo de felpas.
3. O material deverá ser seco com a utilização de equipamentos que melhor se adaptem ao tipo de roupa e estrutura do tecido.
 |

**Apêndice 03 – Relação Mínima dos Materiais, Insumos e Equipamentos Necessários para Execução do Serviço.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **a.1) Elenco Mínimo de Materiais (Agentes de Limpeza) Utilizados na Limpeza. Fornecimento em quantidades e periodicidade compatível com a caracterização das Unidades da Hemorrede.** |
|  | Agrotóxico para ervas daninhas regulamentado por órgão competente. |
|  | Álcool gel 70% °INPM - para higienização das mãos de todos os transeuntes (conforme volume de demanda a partir da caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no Apêndice 01) – para áreas críticas, semi-críticas e não críticas. |
|  | Álcool líquido 70 % °INPM – para desinfecção de ambientes e equipamentos. |
|  | Álcool liquido absoluto 99,5% - para limpeza de tubos e outros. |
|  | Cabeleira MOP úmido com ponta cortada. |
|  | Cera acrílica Auto Brilho. |
|  | Cera acrílica de alta resistência ao tráfego, de uso laboratorial, em composição para o tipo de piso do EAS. |
|  | Cera de acabamento e impermeabilizante autobrilho. |
|  | Desentupidorde pia e ralos. |
|  | Desinfetante laboratorial para superfícies fixas, inodoro. |
|  | Desinfetante líquido de uso geral com bactericida. |
|  | Desinfetante para sanitários. |
|  | Detergente Desincrustante Enzimático para material cirúrgico e laboratorial contendo no mínimo as três enzimas: lípase, protease e amilase. |
|  | Detergente líquido neutro para limpeza geral (louça, piso, entre outros). |
|  | Detergente neutro de uso laboratorial. |
|  | Disco branco de 510 mm, para limpeza de piso (tipo para enceradeira). |
|  | Disco para enceradeira. |
|  | Disco preto de 350 mm, para limpeza de piso (tipo para enceradeira). |
|  | Disco preto de 410 mm, para limpeza de piso (tipo para enceradeira). |
|  | Disco preto de 510 mm, para limpeza de piso (tipo para enceradeira). |
|  | Disco verde de 510 mm, para limpeza de piso (tipo para enceradeira). |
|  | Escova grande para lavar tubo tamanho G-215/15 mm diâmetro. |
|  | Escova media para lavar tubo tamanho M-210/10 mm diâmetro. |
|  | Escova pequena para lavar tubo tamanho P-180/8 mm diâmetro. |
|  | Escova para lavar roupa. |
|  | Escova para limpeza de vaso sanitária. |
|  | Esponja de lã de aço, composição aço carbono. |
|  | Esponja de limpeza dupla face. |
|  | Fibra de limpeza geral (fina). |
|  | Fibra de limpeza ultra pesada. |
|  | Flanela branca 100% algodão para limpeza. |
|  | Fita para autoclave de 19x30 cm. |
|  | Funil de plástico. |
|  | Higienizador para mãos com bactericida. |
|  | Hipoclorito de Sódio 1% e 2%. |
|  | Inseticida Spray. |
|  | Limpa pedra. |
|  | Limpa vidro líquido. |
|  | Lustra móvel. |
|  | MOP: Conjunto de utensílios de limpeza composto basicamente de baldes, esfregão (cabo e cabeleiras de fios de algodão, com diversas extensões de fios e cores), espremedor para a cabeleira, reunido em carro de transporte (carro MOP). Observação: o MOP substitui o pano de limpeza). |
|  | Pá de plástico para lixo. |
|  | Palha de aço. |
|  | Pano de chão alvejado 100% algodão. |
|  | Pano de prato 100% algodão. |
|  | Papel higiênico rolão 300m x 10cm-papel higiênico rolão branco extra; 100% celulose; medindo 10cm x 300mt; composição: 100% fibras de celuloses virgens. |
|  | Papel toalha folha simples, tipo bobina (rolão) com 200 metros x 20cm. |
|  | Removedor de cera acrílica de uso laboratorial. |
|  | Removedor especial para tratamento de piso. |
|  | Restaurador de brilho de piso de ambiente laboratorial. |
|  | Rodo de limpeza em alumínio (diversos tamanhos). |
|  | Sabão em pó. |
|  | Sabão glicerinado em barra. |
|  | Sabonete líquido com ação bactericida para higienização das mãos para áreas críticas e sanitárias. |
|  | Saboneteira para sabonete liquido. |
|  | Selador de piso para ambiente laboratorial (Impermeabilizante). |
|  | Suportepara pendurar vassouras e rodos. |
|  | Vassoura limpa teto com cabo. |
|  | Vassoura para limpeza de pisos lisos. |
|  | Vassoura para limpeza pesada. |
|  | Vassoura para varrer calçadas. |
| **Item** | **a.2) Elenco Mínimo de Material de Acondicionamento – Recipientes. Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização das Unidades da Hemorrede.** |
|  | Balde de 60 litros, em material plástico (polipropileno) na cor branca, com suporte metálico e pedal para resíduo sólido infectante, contendo impressão de simbologia de material infectante na cor preta de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco “6.2” na cor preta. |
|  | Bombona de 200 litros com tampa para resíduo líquido infectante. |
|  | Bombona de 500 litros com tampa para resíduo líquido infectante. |
|  | Cesto de lixo retangular com pedal 15ltrs. |
|  | Coletor de material perfurocortante de 13ltrs. |
|  | Coletor de material perfurocortante de 3ltrs. |
|  | Coletor de material perfurocortante de 7ltrs. |
|  | Contêiner de PVC com tampa de 250 litros, material liso, resistente, lavável, impermeável com cantos arredondados, superfícies internas lisas, tampa leve e de fácil manejo com local de escoamento da água, fundo com caimento e dreno, rodas giratórias, na cor azul contendo impressão de simbologia de material infectante na cor preta de acordo com a NBR 7.500; Contendo impresso também na cor pretao número da subclasse de risco (6.2).  |
|  | Contêiner de PVC com tampa de 500 litros, material liso, resistente, lavável, impermeável com cantos arredondados, superfícies internas lisas, tampa leve e de fácil manejo com local de escoamento da água, fundo com caimento e dreno, rodas giratórias, na cor laranja contendo impressão de simbologia de material infectante na cor preta de acordo com a NBR 7.500; Contendo impresso também na cor preta o número da subclasse de risco (6.2). |
|  | Lixeira com pedal em plástico 10,5 ltrs. |
|  | Lixeira com pedal em plástico 12 ltrs. |
|  | Lixeira com pedal em plástico 15 ltrs. |
|  | Lixeira de 60 Ltrs na cor Azul, com tampa. |
|  | Lixeira de 60 Ltrs na cor Cinza, com tampa. |
|  | Lixeira de 60 Ltrs na cor Vermelho, com tampa. |
|  | Lixeira em aço inox com pedal 20 ltrs. |
|  | Lixeira Telada. |
| **Item** | **a.3) Elenco Mínimo de Material de Acondicionamento – Sacos e Caixas. Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização das Unidades da Hemorrede.** |
|  | Saco autoclavável, branco leitoso, com capacidade de 30, 60 e 100 litros, com impressão de simbologia de material infectante de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco “6.2” na cor preta e a frase de advertência “RSSS – Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde” na cor vermelha. |
|  | Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de 100 litros, em polietileno, na cor azul (para papel) conforme padrão (ABNT). |
|  | Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de 30,60 e 100 litros, em polietileno, na cor preta (lixo comum) conforme padrão (ABNT). |
|  | Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de 60 litros, em polietileno, na cor azul (para papel) conforme padrão (ABNT). |
|  | Sacos plásticos para coleta de lixo laboratorial em tamanho e cores conforme necessidade da instituição (conforme normas da ABNT). |
| **Item** | **a.4) Elenco Mínimo de Material Dispensador. Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização das Unidades da Hemorrede** |
|  | Dispenser (porta papel) para papel higiênico. Cor branca. |
|  | Dispenser (porta papel) para papel toalha. Fabricado em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência. - Sistema de abertura e fechamento: Travas laterais acionados por pressão. |
|  | Reservatório de parede para álcool gel, em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca. |
|  | Saboneteira de parede para sabonete liquido, em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca. |
| **Item** | **a.5) Elenco Mínimo de EPI’s e EPC’s. Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização das Unidades da Hemorrede.** |
|  | Avental de PVC impermeável e de medida comprimento (ABNT-NBR 12810/93). |
|  | Bota impermeável cano longo solado antiderrapante cor clara. |
|  | Capa impermeável. |
|  | Fita zebrada. |
|  | Gorro. |
|  | Luva de proteção para corrente elétrica. |
|  | Luva de PVC, impermeáveis, resistentes, de cor clara, antiderrapantes e de cano longo (ABNT-NBR 12810/93). |
|  | Máscara com filtro  |
|  | Máscara com respirador (tipo semifacial), impermeável descartável (ABNT-NBR 12810/93). |
|  | Óculos de lentes panorâmicas, incolores, de plástico resistente, armação em plástico flexível, com proteção lateral e válvulas para ventilação (ABNT-NBR 12810/93). |
|  | Placa de sinalização de segurança (ex: “piso molhado”). |
|  | Protetor auricular. |
|  | Respirador purificador de ar de segurança, tipo semi-facial. |
|  | Sapato de segurança em couro fechado. |
|  | Uniforme camisa longa ¾ e calça comprida. |
| **Ord.** | **a.6) Elenco Mínimo de Equipamentos / Ferramentas / Utensílios. Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização das Unidades da Hemorrede** |
|  | Andaimes para subir, utilizado no rote de galhos de arvores e em outras funções. |
|  | Cabo extensor para limpeza de teto. |
|  | Carrinho de mão. |
|  | Carro azul, com 02 rodas, com tampa, cap. 240l. |
|  | Carro de transporte e guarda do material de limpeza (carro funcional). |
|  | Enceradeiras. |
|  | Escadas do tipo doméstica, antiderrapante com degraus de borracha corrugado, com plataforma superior e dispositivo para colocar utensílios de limpeza – diversos tamanhos. |
|  | Escova de aço. |
|  | Espátulas. |
|  | Jato profissional de alta pressão. |
|  | Kit para limpar vidros com extensores. |
|  | Mangueira para jardim. |
|  | Motosserra para corte de árvores grandes e pequenas. |
|  | Pá de lixo com reservatório, cabo longo e curto. |
|  | Roçadeira lateral a gasolina. |
|  | Vassourão (para varredura de pátios e arruamentos). |
|  | Vassourinha para limpar vaso sanitário. |

1. **Observações:**
	1. Todos os produtos acima relacionados deverão ser de 1ª qualidade.
	2. As marcas dos produtos deverão ser indicadas na proposta.
	3. Os produtos deverão ser entregues no depósito da empresa prestadora dos serviços, localizado nas dependências das unidades da Hemorrede, até o 2º dia útil de cada mês.
	4. A relação constante deste apêndice é básica. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os materiais, incluindo o emprego de outros não previstos, nas quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços.
2. **Os saneantes, insumos, materiais e produtos fornecidos pela contratada deverão observar os artigos 73 a 76 da Lei 8.666/1993, e ainda:**
	1. PROVISORIAMENTE, para efeito de verificação da conformidade dos produtos, será aberto o Relatório de Inspeção de Recebimento – RIR, pelo setor de Gestão de Resíduos para avaliação dos produtos entregues.
		1. A HEMORREDE terá o prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento, para verificar se os produtos fornecidos estão em consonância com o Termo e com seus anexos.
	2. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e conseqüente aceitação e aprovação do Relatório de Inspeção de Recebimento – RIR.
	3. FISPQ – Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos.
	4. Certificado de Análise e aprovação do lote do produto emitido pelo fabricante.
	5. Certificado de Boas Práticas de Fabricação para Saneantes Domissanitários, concedido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária segundo RDC ANVISA nº 225, de 25 de agosto de 2003 concedido a empresa que fabricou o saneante.
	6. Terem seus rótulos íntegros não violados e atender as especificações determinadas pela RDC ANVISA Nº. 14, de 28 de fevereiro de 2007.
	7. Independente da forma de apresentação dos alcoóis fornecidos pela empresa, estes deverão ser acompanhados de FISPQ; Certificado de Análise e aprovação do lote do produto bem como apresentar Certificado de Boas Práticas de Fabricação emito pelo fabricante segundo a RDC – ANVISA Nº 59, DE 27 DE JUNHO DE 2000.

**ANEXO III**

**CRONOGRAMA DE IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENE, ASSEIO E CONSERVAÇÃO PREDIAL DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | Hospital de Pequeno Porte de Alvorada  | Alvorada | 30 dias | 45 dias |
| 02 | Hospital de Regional de Araguaçú | Araguaçú | 30 dias | 45 dias |
| 03 | Hospital de Regional de Araguaína (incluso Radioterapia e Quimioterapia) | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 04 | Casa de Apoio Glória Morais ( Araguaína) - Albergue | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 05 | Centro Estadual de Reabilitação de Araguaína - Ambulatório | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 06 | Hospital de Regional de Arapoema | Arapoema | 30 dias | 45 dias |
| 07 | Hospital de Regional de Arraias | Arraias | 30 dias | 45 dias |
| 08 | Hospital de Regional de Augustinópolis ( inclusive Ambulatório ) | Augustinópolis | 25 dias | 40 dias |
| 09 | Hospital de Regional de Dianópolis | Dianópolis | 25 dias | 40 dias |
| 10 | Hospital de Regional de Guaraí | Guaraí | 25 dias | 40 dias |
| 11 | Hospital de Regional de Gurupí | Gurupí | 20 dias | 35 dias |
| 12 | Hospital Regional de Miracema do Tocantins | Miracema do Tocantins | 25 dias | 45 dias |
| 13 | Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres  | Palmas | 20 dias | 35 dias |
| 14 | Casa de Apoio Vera Lúcia - Albergue | Palmas | 20 dias | 35 dias |
| 15 | Centro Estadual de Reabilitação de Palmas - Ambulatório | Palmas | 20 dias | 35 dias |
| 16 | Hospital Dona Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assistência Mulher e a Criança) | Palmas | 20 dias | 35 dias |
| 17 | Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva | Palmas | 20 dias | 35 dias |
| 18 | Unidade de Coleta de Sangue e Ambulatório de Hematologia do HGP - Ambulatório | Palmas | 20 dias | 35 dias |
| 19 | Hospital de Regional de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros  | Paraíso | 25 dias | 40 dias |
| 20 | Hospital de Regional de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda | Pedro Afonso | 25 dias | 40 dias |
| 21 | Hospital de Regional de Porto Nacional | Porto Nacional | 20 dias | 35 dias |
| 22 | Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante -Tia Dede | Porto Nacional | 20 dias | 35 dias |
| 23 | Hospital de Regional de Xambioá | Xambioá | 30 dias | 45 dias |
| 24 | Centro Estadual de Reabilitação de Porto Nacional | Porto Nacional | 25 dias | 40 dias |
| 25 | CAPS III - ARAGUAÍNA/SRT -ARAGUAÍNA  | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 26 | CAPS INFANTIL- ARAGUAÍNA  | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 27 | Ambulatório do Hospital Regional de Augustinópolis  | Augustinópolis | 25 dias | 45 dias |
| 28 | CAF - CENTRO DE ABASTECIMENTO FARMACEUTICO (TIA DEDÉ)  | Porto Nacional | 20 dias | 35 dias |
| 29 | Galpão do Almoxarifado do Hospital Regional de Araguaína | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 30 | Anexo Administrativo do Hospital Regional de Araguaína | Araguaína | 20 dias | 35 dias |
| 31 | Ambulatório de especialidades do Hospital Regional de Araguaína | Araguaína | 20 dias | 35 dias |

**ANEXO IV**

**CONSUMO DE ÁGUA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | JANEIRO 2016 | FEVEREIRO 2016 | MARÇO 2016 |
| Descrição | Consumo M3 | ValorR$ | Consumo M3 | ValorR$ | Consumo M3 | ValorR$ |
| Hospital Infantil de Palmas | 570 | 9.101,63 | 475 | 9.083,64 | 588 | 9.932,26 |
| Hospital de Ref de Paraíso | 1.274 | 10.584,10 | 1.348 | 10.558,62 | 1.402 | 13.414,74 |
| Hospital de Alvorada |  |  |  |  |  |  |
| Hospital de Ref de Pedro Afonso |  |  |  |  |  |  |
| Hospital de Ref de Arapoema | 111 | 1.110,03 | 148 | 1.270,77 | 140 | 1.452,30 |
| Hospital de Ref de Xambioá | 376 | 7.544,43 | 419 | 5.101,46 | 475 | 6.472,26 |
| Hospital Dona Regina | 1.990 | 31.059,01 | 2.048 | 37.540,30 | 2.325 | 39.412,48 |
| Hospital Geral de Palmas | 12.502 | 179.482,29 | 11.481 | 202.905,10 | 13.083 | 222.592,94 |
| Hospital de Ref de Guaraí | 721 | 12.420,71 | 686 | 11.251,41 | 721 | 13.615,50 |
| Hospital de Ref de Porto Nacional | 1.302 | 17.876,22 | 1.458 | 19.929,66 | 1.370 | 22.612,14 |
| Hospital de Ref de Araguaina | 4.019 | 67.966,17 | 3.961 | 69.179,50 | 3.926 | 70.058,87 |
| Hospital Infantil Tia Dedé | 715 | 5.656,33 | 782 | 10.907,55 | 1.175 | 13.486,33 |
| Hospital de Ref de Gurupi | 2.303 | 35.861,11 | 2.587 | 42.832,84 | 2.254 | 38.441,41 |
| Hospital de Ref de Arraias | 517 | 5.586,04 | 504 | 3.783,81 | 458 | 4.626,17 |
| Hospital de Ref de Araguaçú | 635 | 5.284,22 | 680 | 6.366,51 | 714 | 6.684,71 |
| Hospital de Ref de Dianópolis | 527 | 3.671,95 | 456 | 3.780,79 | 528 | 5.516,93 |
| Hospital de Ref de Miracema | 789 | 8.998,19 | 800 | 7.534,69 | 819 | 8.985,97 |
| Hospital de Ref de Augustinopolis | 934 | 8.509,68 | 1.047 | 9.703,72 | 940 | 9.425,72 |
| **TOTAL** | 29.285 | 410.712,11 | 28.880 | 451.730,37 | 30.918 | 486.730,73 |

**ANEXO V**

**CONSUMO DE ENERGIA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | JANEIRO 2016 | FEVEREIRO 2016 | MARÇO 2016 |
| Descrição | Consumo kWh | ValorR$ | Consumo kWh | ValorR$ | Consumo kWh | ValorR$ |
| Hospital Infantil de Palmas | 39.036 | 20.267,84 | 45.428 | 26.656,94 | 45.670 | 24.183,61 |
| Hospital de Ref de Paraíso | 57.133 | 29.888,86 | 70.044 | 34.656,27 | 67.468 | 37.538,43 |
| Hospital de Alvorada | 9.210 | 4.916,32 | 9.777 | 5.021,61 | 12.090 | 6.462,70 |
| Hospital de Ref de Pedro Afonso | 20.366 | 10.640,15 | 24.980 | 12.335,99 | 2.325 | 13.295,90 |
| Hospital de Ref de Arapoema | 8.535 | 5.094,04 | 11.409 | 6.155,89 | 12.495 | 6.739,07 |
| Hospital de Ref de Xambioá | 20.658 | 11.218,29 | 25.146 | 12.684,14 | 29.496 | 15.146,37 |
| Hospital Dona Regina | 104.099 | 51.240,16 | 121.733 | 57.944,64 | 118.414 | 59.624,88 |
| Hospital Geral de Palmas | 462 | 235.103,53 | 507.777 | 245.076,76 | 519.664 | 264.075,27 |
| Hospital de Ref de Guaraí | 30.448 | 18.046,03 | 33.544 | 18.537,22 | 39.476 | 22.233,38 |
| Hospital de Ref de Porto Nacional | 63.381 | 33.698,73 | 72.435 | 36.314,51 | 86.058 | 43.377,15 |
| Hospital de Ref de Araguaína | 217.955 | 113.712,55 | 252.186 | 129.421,20 | 254.334 | 135.049,90 |
| Hospital Infantil Tia Dedé | 25.368 | 13.930,97 | 31.189 | 15.816,92 | 34.306 | 17.768,10 |
| Hospital de Ref de Gurupi | 99.134 | 56.105,29 | 122.512 | 63.878,39 | 130.105 | 71.736,86 |
| Hospital de Ref de Arraias | 14.259 | 7.878,76 | 16.703 | 8.509,86 | 19.781 | 10.143,84 |
| Hospital de Ref de Araguaçú | 10.770 | 5.769,97 | 16.050 | 8.264,44 | 17.370 | 9.252,75 |
| Hospital de Ref de Dianópolis | 15.182 | 8.638,19 | 15.573 | 8.611,57 | 20.989 | 11.403,13 |
| Hospital de Ref de Miracema | 34.566 | 19.227,27 | 39.813 | 20.728,89 | 45.387 | 24.023,66 |
| Hospital de Ref de Augustinópolis | 83.693 | 46.611,24 | 70.746 | 36.765,56 | 53.450 | 31.157,62 |
| **TOTAL** | 854.255 | 671.720,35 | 1.487.045 | 720.723,86 | 1.508.878 | 779.029,01 |

**ANEXO IV**

**PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

|  |
| --- |
| **MÃO DE OBRA VINCULADA Á EXECUÇÃO CONTRATUAL** |
| **Dados complementares para composição dos custos referentes à mão de obra** |
| 1 | Tipo de Serviço (serviço com características distintas) |  |
| 2 | Salário Normativo da Categoria Profissional |  |
| 3 | Categoria Profissional (vinculada à execução contratual) |  |
| 4 | Data Base da Categoria (dia/mês/ano) |  |
| **MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO** |
| **1** | **REMUNERAÇÃO** | **%** | **Valor**  |
| A | Salário Base |  |  |
| B | Adicional Periculosidade |  |  |
| C | Adicional Insalubridade |  |  |
| D | Adicional Noturno |   |   |
| E | Hora noturna adicional |   |   |
| F | Adicional de hora extra |   |   |
| G | Intervalo intrajornada |   |   |
|   | Outros (especificar) |   |   |
| **1** | **Total da Remuneração** |  |  |
| **MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS** |
| **2** | **Benefícios Mensais e Diários** | **Valor**  |
| A | Transporte (22 x 2 vales x R$ 2,50) – (6% x Salário) |  |  |  |
| B | Auxílio Alimentação (Clausula 3º, § 2º CCT) |  |  |  |
| C | Desconto Alimentação (até 1% do valor do auxílio)(Clausula 12º, § 3º CCT)  |  |  |  |
| D | Auxílio creche |  |  |  |
| E | Assistencia médica e familiar |  |  |  |
| F | Seguro de vida, invalidez e funeral (Clausula 13º, § 1º CCT)  |  |  |  |
| **2** | **Total de Benefícios mensais e diários** |   |  |
| **MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS** |
| **3** | **Insumos Diversos** | **Valor (R$)** |
| A | Uniformes  |  |
| B | Materiais |  |
| C | Equipamentos |  |
| D | Outros (depreciação) |  |
| **3** | **Total de Insumos Diversos** |  |
| **MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS** |
| **SUBMÓDULO 4.1 - ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS** |
| **4.1** | **Encargos Previdenciários e FGTS** | **%** | **Valor**  |
| A | INSS |  |  |
| B | SESI ou SESC |  |  |
| C | SENAI ou SENAC |  |  |
| D | INCRA |  |  |
| E | SALÁRIO EDUCAÇÃO |  |  |
| F | FGTS |  |  |
| G | SEGURO ACIDENTE DO TRABALHO |  |  |
| H | SEBRAE |  |  |
| **4.1** | **Total da Remuneração** |  |  |
| **SUBMÓDULO 4.2 - 13º SALÁRIO e ADICIONAL DE FÉRIAS** |
| **4.2** | **13º Salário e Adicional de Férias** | **%** | **Valor (R$)** |
| A | 13º Salário |  |  |
| B | Adicional de Férias |  |  |
| **SUBTOTAL** |  |  |
| C | Incidência do 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias |  |  |
| **4.2** | **Total do 13º e Adicional de Férias** |  |  |
| **SUBMÓDULO 4.3 - AFASTAMENTO MATERNIDADE** |
| **4.3** | **Afastamento Maternidade** | **%** | **Valor (R$)** |
| A | Afastamento Maternidade |  |  |
| B | Incidência do 4.1 sobre o Afastamento Maternidade |  |  |
| **4.3** | **Total do Afastamento Maternidade** |  |  |
| **SUBMÓDULO 4.4 - PROVISÃO PARA RESCISÃO** |
| **4.4** | **PROVISÃO PARA RESCISÃO** | **%** | **Valor**  |
| A | Aviso Prévio Indenizado |  |  |
| B | Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado |  |  |
| C | Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado |  |  |
| D | Aviso Prévio Trabalhado |  |  |
| E | Incidência Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado |  |  |
| F | Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado |  |  |
| **4.4** | **Total da Provisão para Rescisão** |  |  |
| **SUBMÓDULO 4.5 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE** |
| **4.5** | **COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO** | **%** | **Valor**  |
| A | Férias |  |  |
| B | Ausência por Doença |  |  |
| C | Licença Paternidade |  |  |
| D | Ausências legais |  |  |
| E | Ausência por Acidente de Trabalho |  |  |
| **SUBTOTAL** |  |  |
| G | Incidência Submódulo 4.1 sobre Custo de Reposição |  |  |
| **4.5** | **Total do Custo de Reposição** |  |  |
| **QUADRO – RESUMO – MÓDULO 4 -ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS** |
| **4** | **COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO** | **%** | **Valor**  |
| **4.1** | Encargos Previdenciários e FGTS |  |  |
| **4.2** | 13º Salário + Adicional de Férias |  |  |
| **4.3** | Afastamento Maternidade |  |  |
| **4.4** | Custo de Rescisão |  |  |
| **4.5** | Custo de Reposição do Profissional Ausente |  |  |
| **4** | **Total do Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas** |  |  |
| **Base de Cálculo das Despesas e Lucro (Módulos 1,2,3 e 4)** |  |
| **Base de Cálc. Tributos (Mód. 1 a 4 + Desp. + Lucro)/(100%- 8,65%)** |  |
| **MÓDULO 5 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO** |
| **5** | **Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | **%** | **Valor**  |
| **A** | **Custos Indiretos (Despesas)** |  |  |
| **B** | **Tributos** |  |  |
|  |  - COFINS |  |  |
|  |  - PIS |  |  |
|  |  - ICMS |  |  |
|  |  - ISS |  |  |
| **C** | **Lucro** |  |  |
| **5** | **Total do Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro** |  |  |
| **QUADRO – RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO** |
| **6** | **Mão de obra vinculada à execução contratual** | **%** | **Valor**  |
| **A** | **Módulo 1 – Composição da Remuneração** |  |  |
| **B** | **Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários** |  |  |
| **C** | **Módulo 3 – Insumos Diversos** |  |  |
| **D** | **Módulo 4 – Encargos sociais e Trabalhistas** |  |  |
| **SUBTOTAL** |  |  |
| **E** | **Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro** |  |  |
| **F** | **Valor total por Empregado** |  |  |

**ANEXO III**

**MINUTA DO CONTRATO**

O **ESTADO DO TOCANTINS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e foro nesta Capital, através da Secretaria Estadual de Saúde, inscrita no CNPJ sob nº 25.053.117/0001-64, pelo Excelentíssimo Senhor Secretário da Saúde, **Marcos Esner Musafir**, brasileiro, residente e domiciliado nesta capital, nomeado Secretário da Saúde, pelo Ato Governamental de nº. 96 – NM. publicado no Diário Oficial do Estado nº. 4.548, de27 de janeiro de 2016, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa .............................................................. pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro, na ..................................................................., inscrita no CNPJ sob nº ............................................, Inscrição Estadual sob nº ........................................, doravante denominada CONTRATADA, representada por seu titular, o(a) Sr.(a) ...................................., brasileiro(a), portador(a) da Cédula de Identidade nº ..................................... - SSP-.........., CPF nº .........................................., resolvem celebrar o presente CONTRATO, elaborado de acordo com a minuta aprovada pela **SUPERINTENDÊNCIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS** e pela **PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**, observadas as disposições da Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente a Lei nº 10.520/02, Decreto Federal nº 5.450/05, Decreto Federal nº 7.892/13, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

* 1. O presente contrato tem por objeto aquisição eventual contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de serviços continuados de limpeza, higienização, esterilização e conservação predial das unidades da Hemorrede do Tocantins, no prazo e nas condições a seguir ajustadas, decorrentes do Pregão Eletrônico nº XXX/2017, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

**PARÁGRAFO ÚNICO – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

A aquisição deste Contrato as quantidades e observações constantes do Objeto da Licitação do Pregão Eletrônico nº XXX/2017, conforme **Processo nº 2015/30550/002076** parte integrante deste Contrato, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

| **Item** | **Qtd** | **Und** | **Especificações** | **Preço****Unitário** | **Preço****Global** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **VALOR TOTAL** |  |

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA)

CLÁUSULA SEGUNDA – DAs condições de fornecimentoDOS SERVIÇOS

Relativo às condições de fornecimento, a CONTRATADA deverá:

1. Entregar os serviços obedecendo rigorosamente às condições deste Termo, do Edital e seus anexos.
2. Entregar os serviços obedecendo rigorosamente às condições do Contrato.
3. Entregar os serviços obedecendo rigorosamente à legislação vigente inerente ao objeto contratado.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE INICIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1.**A execução do serviço deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, salvo, se por motivo justo, a CONTRATADA solicitar prorrogação, e este pedido ser aceito pela SESAU/HEMORREDE.

**3.2.**Se a CONTRATADA não cumprir o prazo de entrega ou recusar-se a retirar a Nota de Empenho, sem justificativa formal aceita pela CONTRATANTE, decairá seu do direito de fornecer os serviços adjudicados, sujeitando-se as penalidades previstas no Termo de Referência e no Edital, sendo convocados os licitantes remanescentes em ordem de classificação para contratar com a SESAU/HEMORREDE.

**CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**4.1.** A execução dos serviços deverá ser feita nos locais indicados no Item 03 do Termo de Referência e no seu Apêndice I.

**CLÁUSULA QUINTA– DA LICITAÇÃO**

A aquisição, consubstanciada no presente contrato, foram objeto de licitação, sob a modalidade Pregão, na forma eletrônica, conforme Edital constante de folhas ....... /......., do **Processo nº 2015/30550/002076**, a que se vincula este contrato, além de submeter-se, também aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

**CLÁUSULA SEXTA– DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

O CONTRATANTE obriga-se:

* 1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
	2. Receber os serviços adjudicados, nos termos, prazos quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital e Contrato.
	3. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Edital e Contrato.
	4. Comunicar à CONTRATADA até o 5° dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento, dos serviços adquiridos.
	5. Fiscalizar a execução do objeto, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.
	6. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no Contrato

**CLÁUSULA SÉTIMA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**7.1. Obrigações Gerais do Contratado para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, conforme Cronograma de Implantação constante do Termo de Referência, com o início do fornecimento previsto para no máximo em 15 (quinze dias) após a conclusão da implantação da infraestrutura;

b) Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

c) Realizar todas as etapas dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, englobando serviços técnicos operacionais de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais, dietas enterais) com a disponibilização de:

I. Mão-de-obra especializada: pessoal técnico-operacional de alimentação e nutrição, em número suficiente para desenvolver a todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e de saúde do trabalhador;

II. Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC’s);

III. Equipamentos, ferramentas, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis) para produção e distribuição de alimentação e nutrição;

IV. Materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios para higienização do ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;

V. Saneantes domissanitários necessários a higiene e desinfecção de material, ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;

VI. Gêneros e produtos alimentícios.

d) A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:

I. Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;

II. Apoio técnico a nutrição clínica;

III. Serviços para a operacionalização e distribuição de nutrição enteral sistema aberto, formulações lácteas, suplementos e módulos.

e) Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitada a jornada de 44 horas semanais.

f) A equipe de trabalho deverá estar sempre uniformizada e provida de EPI’s adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.

g) Os serviços deverão ser executados para 23 Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, localizados em 15 cidades distintas.

h) Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

i) As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 03 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 02 Casas de Apoio a Pacientes que serão impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde constante do Termo de Referência;

j) Estes Estabelecimentos Assistenciais de Saúde poderão ser redimensionados, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços;

k) As especificações detalhadas do objeto estão contidas no Termo de Referência;

l) Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

m) Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência, além da localização, frequência e horários;

n) Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Estes horários devem ser definidos em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde (EAS), observando o seu funcionamento ininterrupto, conforme Anexo I e II do Termo de Referência;

o) Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar com utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

p) Apresentar um Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente) e um Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, na medida do Cronograma de Implantação (Anexo 04) contendo o cronograma, normas e procedimentos definidos no Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar para cada um dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, o qual deverá ser elaborado a partir das orientações contidas no Termo de Referência;

q) Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

r) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, saneantes domissanitários, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

s) Fornecer saneantes domissanitários, materiais, utensílios e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços e, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação vigente e em quantidades necessárias para viabilizar à boa execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

t) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos;

u) Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;

v) Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

w) Distribuir nos sanitários do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e NutriçãoHospitalar papel higiênico, sabonete líquido anti-bactericida, papel toalha, álcool gel, de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento;

x) Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

y) Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

z) Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;

aa) Responder ao Contratante pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados (Técnico em Nutrição), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Contratante;

bb) Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

cc) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

dd) Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

ee) Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

ff) Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

gg) Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;

hh) Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

ii) Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

jj) Proceder à contagem e registro do número de *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos*, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal doContratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc);

kk) Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

ll) Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorre ções resultantes da sua execução;

mm) Para a estocagem de insumos de consumo superior a 08 (oito) dias a Contratada deverá dispor de espaço próprio fora das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações do Estabelecimento para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a Contratante;

nn) Adotar alternativas de solução às contingências alheias ao Contratado e Contratante, tais como: falta d’água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

oo) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das *refeições/fórmula/suplementos/ módulos*, e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;

pp) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

qq) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

rr) Responsabilizar-se pelas chaves referentes as áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;

ss) Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

tt) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;

uu) Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

vv) Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

ww) Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

xx) Possuir 01 (um) Técnico de Segurança do Trabalho devidamente registrado na Delegacia Regional do Trabalho (DRT), por meio do contrato de trabalho ou carteira profissional, e, por meio do comprovante de registro na DRT, conforme Portaria MTE nº. 262, de 29/05/2005.

yy) A contratada deverá possuir Licença de Funcionamento para exercer a atividade de Controle de Vetores e Pragas Urbanas – concedida pela Vigilância Sanitária; Ou, se esta atividade especifica for subcontratada, a empresa subcontratada deverá apresentar licença para esta atividade.

**7.2. Obrigações Relativas à MãodeObra Alocada para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

b) Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente: noções, fundamentos, conceitos e princípios da Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, uso correto de EPI’s e EPC’s, comportamento organizacional e motivação com ênfase na *Política de Humanização do SUS*, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço Produção e Distribuiçãode Alimentação e Nutrição Hospitalar, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microorganismos; tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos e educação ambiental;

c) Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, mantendo profissionais nos horários predeterminados pela Contratante, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal;

d) Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde,um profissional supervisor com formação em Nutrição, comprovadamente capacitado em técnicas e fundamentos e conceitos e princípios em Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de controle de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microorganismos; tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos, manuseio de produtos químicos utilizados na higenização da área onde são produzidos os alimentos, materiais e equipamentos e, pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas, para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas na legislação vigente, selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPS’s e EPC’s e produtos químicos;

e) Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

f) Nomear encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

g) Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

h) Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;

i) O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

j) Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratantee em local diverso aos refeitórios dos EstabelecimentosAssistenciais de Saúde;

k) Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;

l) Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;

m) Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

n) Realizar treinamentos e capacitações permanentes aos funcionários que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes à Limpeza na área de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

o) Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;

p) Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;

q) Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da contratante;

r) Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

s) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços;

t) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição);

u) Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;

v) Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares da SESAU-TO, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria da Saúde, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Secretaria da Saúde, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

w) Fornecer, no mês subseqüente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;

x) Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

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

**7.3. Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes recomendações deverão ser atendidas pela Contratada no sentido de se eliminar ou minimizar estes riscos:**

a) Exposição aos riscos biológicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a contaminação do trabalhador pela derme, mucosa e vias aéreas;

b) Exposição aos riscos químicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a absorção dos agentes químicos pela derme, mucosa, vias aéreas e ingestão acidental;

c) Exposição aos riscos físicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam que os trabalhadores se exponham aos agentes físicos, a níveis acima do Limite de Tolerância estabelecido pela NR-15;

d) Exposição aos riscos ergonômicos: cuidar para que os trabalhadores não se submetam a atividades acima de sua capacidade física, considerando aí as diferenças de gênero e incapacidades individuais;

e) Riscos de acidentes: dar especial atenção às atividades que possam proporcionar acidentes de quaisquer monta, em especial pisos escorregadios e queda de alturas, para tanto, seguir o que preconiza a NR-26 – Sinalização de Segurança e NR-18, no que se refere aos andaimes e equipamentos suspensos utilizados em limpezas;

f) Treinamento: todos os trabalhadores deverão ser treinados quanto aos riscos a que serão submetidos em suas atividades, bem como a forma correta de utilização dos Equipamentos de Proteção Coletivas e Individuais;

g) Monitoramento da saúde dos trabalhadores: a Contratada deverá seguir o proposto na NR-7, Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, enfatizando a clínica médica, os exames complementares, inclusive audiometria para os expostos a ruídos;

h) A Contratada deverá elaborar e desenvolver o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - NR - 9, por estabelecimento;

i) A Contratada deveráconstituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – CIPA, centralizada ou local, caso o número de trabalhadores assim o indique, ou conforme acordo coletivo dos trabalhadores;

j) Oferecer área de vivência de acordo com o proposto na NR-24, oferecendo espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal;

k) Instruir os seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do prédio objeto dos serviços;

l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas estabelecidas pela Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins - SESAU-TO, órgão Contratante e regulador dos serviços, especificamente pelas áreas de Atenção e Promoção a Saúde e Vigilância em Saúde (Epidemiológica, Sanitária, Ambiental e Saúde do Trabalhador).

**7.4. Obrigações Relativas aos Saneantes Domissanitários a Serem Utilizados na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fornecer todos os Saneantes Domissanitáriosnecessários e suficientes para a execução dos serviços de Produção e Distribuição deAlimentação e Nutrição Hospitalar;

b) Utilizar saneantes domissanitários devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde - artigos 14 e 15 do Decreto Federal nº 79.094, de 05/01/1997, que regulamenta a Lei Federal nº 6.360, de 23/09/1976;

c) Os saneantes de uso na limpeza, higiene, asseio e conservação predial do ambiente de Produção e Distribuição deAlimentação e Nutrição Hospitalar, de acordo com: sua composição, fabricante e utilização deverão ter Registro ou Notificação no Ministério da Saúde e serem comprovados mediante apresentação do Certificado de Registro ou Notificação na Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);

d) Os produtos químicos relacionados pela Contratada, de acordo com sua composição, fabricante e utilização, deverão ter registro e/ou notificação no Ministério da Saúde (MS) e serem comprovados mediante apresentação de cópia reprográfica autenticada - frente e verso do Certificado de Registro expedido pela ANVISA/MS;

e) Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com pacientes ou funcionários da Contratada, ou com terceiros;

f) Utilizar somente produtos químicos após a devida aprovação pela Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) e autorização do gestor da contratante (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

g) Utilizar apenas detergentes, desinfetantes, hipocloritos e outras (soluções químicas), indicados para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, registrados ou notificados no Ministério da Saúde, nas concentrações necessárias – não sendo permitida a diluição manual, mas apenas automatizada, seguindo as orientações do fabricante;

h) Quando houver a necessidade de diluição e fracionamento em frascos, os mesmos devem ser claramente identificados e rotulados, obedecendo às técnicas da Gerência Geral de Saneantes (GGSAN), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), incluindo informações de identificação do: produto; conteúdo líquido, lote, data de preparação, validade, finalidade e outras informações pertinentes;

i) Os baldes, soluções químicas diluídas, materiais de uso diário devem ficar guardados no DML (Depósito de Material de Limpeza);

j) As soluções químicas em suas embalagens originais devem ser guardadas em local arejado, protegidos do calor e da luz solar, obedecendo às instruções de empilhamento;

k) Observar conduta adequada na utilização dos produtos e materiais destinados à prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.

**7.5. Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fornecer e colocar a disposição do Contratante todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato;

b) Fornecer todos os equipamentos e ferramentas de uso administrativo da Contratada (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, condicionador de ar, etc), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

c) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratante colocados à sua disposição que forem inutilizados por quebra ou extravio ou que vierem a ser considerados impróprios pelo fiscal e gestor do contrato. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante. Os equipamentos e utensílios repostos à Contratante serão considerados de patrimônio da Contratante devendo ser providenciado seu Termo de Doação.

d) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio.

e) As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante;

f) Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;

g) Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante;

h) Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

i) Assegurar que as instalações físicas e dependências dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

j) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

k) Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;

l) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

m) Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

n) Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

o) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras, lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, fornos de microondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

p) Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

q) Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

r) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

s) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de Produção de Alimentação e Nutrição Hospitalar (Convencional, Dietas Especializadas e Fórmulas Lácteas), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

t) OBSERVAÇÃO: a Contratante colocará equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade (de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde) à disposição da Contratada, conforme relação constante noTermo de Referência.

**7.6. Obrigações Relativas à Higienização na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos

alimentos;

b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais/clientes, na área destinada para esse fim;

c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;

d) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

e) Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos, bancadas de granito) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

f) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

g) Remover para locais indicados pelo Contratante os resíduos de materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem (resto ingesta), conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

h) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

i) Realizar, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

j) Possuir por escrito no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborado pela Contratada, todo o processo de higienização das instalações físicas e dos equipamentos e utensílios dentro das normas sanitárias vigentes;

k) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;

l) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

**7.7. Obrigações Relativas aos Resíduos Sólidos da Produção e Distribuição de Alimentos e Nutrição Hospitalar:**

a) Proceder ao recolhimento e transporte interno dos resíduos, conforme legislação vigente e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

b) O procedimento de recolhimento dos resíduos dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde deve contemplar as etapas de: segregação, coleta interna, armazenamento, transporte interno, com vistas ao transporte externo, tratamento e disposição final, sempre obedecendo às normas da ABNT e legislação regente;

c) Embalar nos termos do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), o resíduo infectante em saco plástico específico padronizado, branco leitoso, espessura padronizada pela ABNT (saco lixo tipo II da NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500, observando-se o disposto no item 4.8 da NBR 9191 – devem constar em saco individualmente, a identificação do fabricante e o símbolo da substância infectante, posicionando a um terço da altura de baixo). O fabricante do saco deverá deter o registro no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde, conforme Lei nº 6.360/76, regulamentada pelo Decreto nº 79.094 de 05/01/1977 e, ainda, possuir comprovante de registro ou certificado de isenção do produto;

d) Trocar o saco plástico por outro da mesma cor, nunca despejando o conteúdo da lixeira em outro recipiente, utilizando-o até o limite de 80% da sua capacidade;

e) Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota, luva de borracha, avental impermeável, máscara com filtro, quando do manuseio do resíduo embalado e retirada após esse procedimento;

f) Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura;

g) Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviço ou corredores de circulação e acesso, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como: serviço de nutrição e alimentação, lavanderia e transporte de pacientes;

h) Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante;

i) Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, containers ou similares e da área reservada aos expurgos.

j) Os objetos perfurocortante com resíduos com risco biológico devem ser acondicionados em recipientes rígidos, conforme a norma NBR 13853/97 da ABNT, preenchidos somente até dois terços de seu volume ou capacidade. Os perfurocortantes uma vez colocados em seus recipientes, não devem ser removidos por razão alguma. São exemplos de resíduos perfurocortantes – pratos e copos de louças quebrados, latas de metal, etc.

k) Deverão ser disponibilizados pela Contratada recipientes adequados para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);

l) Deverão ser disponibilizados pela Contratada os contêineres/carros adequados para o transporte dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);

m) Deverão ser disponibilizados pela Contratada sacos plásticos para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde na medida da execução do cronograma do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS): vidro (saco plástico verde); plástico (saco plástico vermelho); papéis secos (saco plástico azul); metais (saco plástico amarelo); lixo radioativo (saco plástico laranja); lixo orgânico (saco plástico marrom); além dos sacos pretos (lixo comum) e brancos (lixo não reciclável) para resíduos.

n) OBSERVAÇÃO 01: O Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) é elaborado pela unidade geradora da Contratante, contemplando todos os grupos de resíduos gerados no estabelecimento (Grupo A, B, C e D).

**7.8. Obrigações Relativas aos Princípios Básicos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Preparar previamente todo o material necessário aos procedimentos de armazenamento, manipulação, produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar;

b) Lavar as mãos antes e após os procedimentos, inclusive quando realizados com a utilização de luvas e obedecendo as técnicas dispostas no *Manual de Higienização das Mãos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária* (ANVISA) e Portaria MS nº. 930 de 27/08/92;

c) Coletar resto ingesta na unidade de geração, para o efetivo descarte, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

d) Preparar as refeições conforme o tipo de dieta prescrita pelo Nutricionista Clínico da Contratante;

e) Realizar o processo de produção e distribuição de alimentos conforme o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e orientações da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

f) Porcionar e organizar as *refeições, alimentação avulsa, fórmula/dieta* de maneira que preservem a qualidade higiênico sanitária das mesmas, de acordo com as necessidades da Contratante;

g) Estabelecer um programa de controle das condições higiênico sanitárias das *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos*, envolvendo os processos e produtos, através de análise de amostras coletadas antes de servir as mesmas (quando industrializada anotar o número do lote de fabricação).

h) Proceder às análises microbiológicas das *refeições, fórmulas/suplementos/módulos*, conforme solicitação da contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, apresentando resultados/laudos a Contratante.

i) Cumprir o princípio de assepsia do ambiente da produção e distribuição da alimentação e nutrição, iniciando sempre da área mais limpa para a área mais suja e sinalizando com EPC’s;

j) Os materiais, EPC’s, equipamentos e utensílios da área de produção e distribuição de alimentação e nutrição, como carros de transporte de alimentos, bandejas, balcões térmicos, talheres e outros, devem ser higienizados conforme orientações contidas no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

k) Lavar e desinfetar os EPI’s utilizados na execução dos serviços e após cada turno de trabalho, guardá-los em local adequado, sempre que necessário. Devem ficar guardados em armários individuais. Devem estar devidamente identificados com os nomes dos funcionários;

l) A área destinada à armazenagem, produção e distribuição de alimentação e nutrição deve ser mantida sempre limpa e organizada;

m) O Depósito de Material de Limpeza (DML), que é o local de apoio ao serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição, deve ser mantido sempre limpo e organizado;

n) É proibido comer/dormir no local onde os produtos são armazenados, produzidos e distribuídos os alimentos;

o) Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:

I. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá de identificação da Contratada;

II. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

III. Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;

IV. Falar em tom moderado;

V. Fazer a barba diariamente;

VI. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

VII. Manter os sapatos e botas limpos;

VIII. Não aplicar maquiagem;

IX. Não ausentar-se do setor em horário de trabalho;

X. Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços, exceto aliança;

XI. Os cabelos compridos devem ser mantidos presos;

XII. Manter a higiene adequada das mãos;

XIII. Tomar banho antes do trabalho;

XIV. Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;

XV. Usar desodorante sem odor;

XVI. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;

XVII. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos,

XVIII. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.

**7.9. Obrigações Relativas ao Padrão de Qualidade dos Alimentos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

**7.9.1. Padrão de Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques:**

a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;

b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na RDC nº 216, de 15/09/2004.

c) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal do Contratante;

d) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

e) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no Anexo 06 - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

f) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados nos Estabelecimento Assistencial de Saúde, quando os mesmos se fizerem necessários à recuperação do paciente, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

g) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;

h) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004;

i) Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

j) Armazenar corretamente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

k) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

l) Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

m) Preparar e distribuir as *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos* com o mesmo padrão de qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**7.9.2. Padrão de Preparo e Distribuição de Refeições:**

a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/ suplementos/módulos* aos pacientes conforme planejamento e programação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

b) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

c) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

d) Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

e) Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

f) Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

g) Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao SND da Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo;

h) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

i) Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

j) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

k) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

l) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no Anexo 06 - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

m) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final;

n) As refeições preparadas devem ser mantidas em recipientes adequados e térmicos devidamente tampados, e, quando transportadas protegidas contra chuva e incidência direta do sol em veículo de transporte dotado de equipamento de refrigeração ou outra forma igualmente adequada para manutenção da temperatura;

o) Manter o registro do controle de temperatura verificada em todo o processo de operacionalização dos alimentos em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

p) Coletar amostras de todas as *refeições/fórmulas/suplementos/módulos,* preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais;

q) Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das *refeições/fórmulas/suplementos/módulos* fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método “APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

r) Encaminhar, conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante. A coleta das amostras de fórmulas infantis para análise microbiológica deve ser feita duas vezes ao dia, preferencialmente a cada troca de turno;

s) Responsabilizar-se pelos custos da análise microbiológica, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

t) Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

u) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;

v) Elaborar e implantar, na medida do Cronograma de Implantação da Prestação dos Serviços – Anexo 04, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;

w) Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, contendo dietas gerais e especiais via oral e preparações de exames, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

x) Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos da Nutrição Enteral e do Lactário a serem adotados para preparação de fórmulas/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

y) Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário à equipe de Nutricionistas do Contratante, na medida do Cronograma de Implantação da Prestação dos Serviços – Anexo 04, procedendo a revisão e atualização anual dos mesmos;

z) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário)impressos à disposição para eventuais consultas.

**7.10. Obrigações Específicas de Boas Práticas Ambientais para a Execução dos Serviços:**

**7.10.1. Uso da Água e da Energia:**

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados (Técnico em Nutrição) devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.

b) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

c) São proibidas as seguintes ações/atitudes:

I. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.

II. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionários naquele ponto de uso.

III. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

IV. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

V. Ao executar limpeza no interior de vasilhame, panelões/caldeirões é comum o funcionário encher a vasilha de água completamente.

VI. Fechar as torneiras sempre que interromper um trabalho, por mais rápida que seja a interrupção.

VII. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

VIII. Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

d) Práticas a serem promovidas para o uso adequado da água:

I. Na lavagem de folhas e legumes: desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado; lavar em água corrente escorrendo os resíduos; desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);

II. Monitorar a concentração de cloro - não deve estar inferior a 100 PPM; monitorar a turvação da

solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável.

III. Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois contribuem para a economia de água, em torno de 25%; utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício; sempre que possível instalar torneiras de acionamento não manual; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar somente a quantia necessária de detergente; não utilizar água para descongelar alimentos; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; jogar os restos ao lixo.

e) Manter critérios especiais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

f) Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que apresentem eficiência energética e redução de consumo. Optar pela aquisição de equipamentos com o selo PROCEL (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) e o selo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial);

g) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração: ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

h) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

j) Comunicar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente), por meio de "Formulário de Ocorrências" sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

k) Sugerir ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

l) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

m) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

**7.10.2. Boas Práticas Ambientais - Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

a) O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

b) Quando implantado pelo Contratante Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratada;

c) No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá observar o conceito de que materiais não recicláveis são materiais para os quais ainda não são aplicadas técnicas de reaproveitamento, os quais são denominados *rejeitos*, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e outros como: cerâmicas, pratos, vidros e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos (que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada); acrílico; lâmpadas fluorescentes (acondicionadas em separado); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas (acondicionadas em separado e enviadas para fabricante). Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo, de cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

e) Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções: objetivando minimizar impactos de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados a reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

**7.10.3. Boas Práticas Ambientais – Saneantes Domissanitários:**

a) Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos de lavagem e de higienização de alimentos, equipamentos e áreas de armazenagem, produção e distribuição das refeições;

b) Utilizar racionalmente os produtos adotados, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade e livre de corantes;

c) Observar rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere: ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23/09/1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05/01/1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25/10/1978, de cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

d) Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987, visto que a relação risco x benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I é francamente desfavorável à sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;

e) Não se utilizar na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001, de saneantes domissanitários de Risco I, listados na Resolução nº 184, de 22/10/2001;

f) Observar a rotulagem quanto aos produtos desinfetantes domissanitários, conforme Resolução RDC nº 326, de 09/11/2005;

g) Em face da necessidade de ser preservada a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, somente aplicar saneantes domissanitários cujas substâncias tensoativas aniônicas, utilizadas em sua composição, sejam biodegradáveis, conforme disposições da Portaria nº 874, de 05/11/1998, RDC Nº 180, de 03/10/2006, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários. Considera-se biodegradável a substância tensoativa susceptível de decomposição e biodegradação por microorganismos; com grau de biodegradabilidade mínimo de 90%; fica definido como referência de biodegradabilidade, para esta finalidade, específica o ndodecilbenzeno sulfonato de sódio. A verificação da biodegradabilidade será realizada pela análise da substância tensoativa aniônica utilizada na formulação do saneante ou no produto acabado.

h) O Contratante poderá coletar uma vez por mês e sempre que entender necessário, amostras de saneantes domissanitários, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, para análises laboratoriais. Os laudos laboratoriais deverão ser elaborados por laboratórios habilitados pela Secretaria de Vigilância Sanitária. Deverão constar obrigatoriamente do laudo laboratorial, além do resultado dos ensaios de biodegradabilidade, resultados da análise química da amostra analisada;

i) Quando da aplicação de álcool, deverá se observar a Resolução RDC nº 46, de 20/02/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro;

j) Fica terminantemente proibida a aplicação de produtos que contenham benzeno em sua composição, conforme Resolução - RDC nº 252, de 16/09/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população frente aos riscos avaliados pela IARC - *InternationalAgencyResearchonCancer*, agência de pesquisa referenciada pela OMS - Organização Mundial de Saúde, para analisar compostos suspeitos de causarem câncer. Uma vez que a substância foi categorizada como cancerígena para humanos, a necessidade de resguardar a saúde humana e o meio ambiente e considerando que os riscos de exposição a tornam incompatível com as precauções recomendadas pela Lei nº 6.360, de 23/09/1976, pelo Decreto n.º 79.094, de 5/01/1977 e pela Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

k) Fica proibida a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n° 01, de 04/04/1979.

l) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato;

m) Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com funcionários da Contratada, ou com terceiros;

n) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

**7.10.4. Boas Práticas Ambientais - Poluição sonora:**

Para os equipamentos utilizados nos ambientes de armazenamento, produção e distribuição de alimentos que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

**CLÁUSULA OITAVA– DO PREÇO**

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela prestação do(s)serviço(s) o valor total de R$ .......................... (...........................................................).

**CLÁUSULA NONA– DO PAGAMENTO**

* 1. A CONTRATADA deverá entregar até o décimo dia do mês subsequente ao da prestação do serviço, no Hemocentro Coordenador de Palmas a nota fiscal/fatura dos serviços, para fins de conferencia, aprovação, atesto e envio para liquidação e pagamento na SESAU, de forma a garantir o recolhimento das importâncias retidas relativas à contribuição previdenciária no prazo estabelecido no art. 31 da Lei 8.212/91 e alterações posteriores.
	2. No caso de as notas fiscais/faturas serem emitidas e entregues à CONTRATANTE em data posterior à indicada no Item 12.1 do Termo de Referência, será imputado à CONTRATADA o pagamento dos eventuais encargos moratórios decorrentes.
	3. A CONTRATANTE terá um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação, contados da sua protocolização.
		1. Caso Nota Fiscal/Fatura esteja em desacordo, será devolvida para correção.
		2. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no parágrafo anterior, passará a ser contado a partir da data da sua representação.
	4. A CONTRATANTE reserva-se, ainda, o direito de somente efetuar o pagamento após a atestação de que o serviço foi executado em conformidade com as especificações do contrato.
	5. A CONTRATANTE deduzirá do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos do Item 14 deste Termo.
	6. Por ocasião da apresentação ao Contratante da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP;
	7. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:
1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
2. Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
4. Relação de Tomadores/Obras – RET
	1. Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a Contratada deverá elaborar e entregar ao Contratante cópia da:
5. Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

a.1) Nomes dos segurados;

a.2)Cargo ou função;

a.3) Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;

a.4) Descontos legais;

a.5) Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;

a.6) Totalização por rubrica e geral;

a.7) Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

* 1. Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por Contratante, com as seguintes informações:
1. Nome e CNPJ do Contratante;
2. Data de emissão do documento de cobrança;
3. Número do documento de cobrança;
4. Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
5. Totalização dos valores e sua consolidação.
	* 1. Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mensalmente realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:
6. Em 30 (trinta) dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura (nota fiscal), acompanhada dos comprovantes de recolhimentos e demais documentos de apresentação, seja protocolada na SESAU-TO no prazo estipulado no Item 12.1 no termo de referência.
7. A não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.
8. Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscal a ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Água consumida na execução dos serviços em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.
9. Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscal a ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Energia consumida na execução dos serviços em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.
10. Aplicar o desconto de R$5,00 (cinco reais) por m2 sobre o valor da fatura/nota fiscal a ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao espaço físico de área cedida à Contratada em cada Unidade da Hemorrede do Tocantins.

**CLÁUSULA DÉCIMA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa resultante deste contrato correrá à conta de dotação orçamentária consignada no programa ........................................... elemento de despesa............................................

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA–DA FISCALIZAÇÃO**

11.1 Conforme artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, a fiscalização e acompanhamento da execução do objeto será por meio da Hemorrede do Tocantins observando que:

* + 1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por um representante da CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.
		2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
		3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
		4. A fiscalização ocorrerá ainda, nos termos da Portaria nº. 131/2008 de 05 de maio de 2008, publicada no Diário Oficial do Estado nº. 2.642 de 06 de maio de 2008, ou outra portaria que venha a substituí-la na época da assinatura do contrato, bem como na forma do Manual do Gestor de Contratos do Tribunal de Contas do Estado.
		5. A fiscalização por parte da CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art.70 da Lei 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atesta0do o serviço adquirido, subsistirá a responsabilidade da CONTRATADA pela solidez, qualidade e segurança deste último.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– RESCISÃO CONTRATUAL.**

O presente Contrato poderá ser rescindido na forma e na ocorrência de qualquer das hipóteses dos Artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DAS PENALIDADES**

**13.1** Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência, do Termo e do Contrato, serão aplicadas ao fornecedor que incorrer em inexecução total ou parcial do fornecimento dos produtos as penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, transcritos abaixo, garantida sempre a ampla defesa e o contraditório:

1. Art. 86 da Lei nº 8.666/93: “O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato”.
2. Art. 87 da Lei nº 8.666/93: “Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior”

1. Art. 7º da Lei nº 10.520/2002: “Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Termo e no contrato e das demais cominações legais”.

**13.2**As multas por atraso serão calculadas à base de 0,5% (meio por cento) do valor da respectiva Nota de Empenho, por dia de atraso, até o máximo de 30 (trinta) dias e será descontada da NF/Fatura.

* 1. Atraso superior a 30 dias será considerado inexecução total do ajuste, sem prejuízo da multa a ser aplicada nos termos do Item 14.2 no termo de referência.
	2. Multa moratória de 10% (dez por cento) do valor contratado, no caso de recusa injustificada para o recebimento da Nota de Empenho.
	3. Nos casos dos produtos não entregues no prazo estipulado o atraso será contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo estabelecido para a entrega.
	4. As sanções administrativas previstas no Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas legais cabíveis, garantida a prévia defesa.
	5. As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas nos casos de força maior, devidamente comprovado, a critério da administração da Secretaria de Estado Saúde/Hemorrede do Tocantins.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DA VIGÊNCIA**

O contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado a interesse da Administração por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO**

**15.1.** O contrato a ser firmado pode ser reajustado transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

**15.2.**A CONTRATADA poderá solicitar o reajustamento visando a adequação aos novos preços de mercado, observados o interregno mínimo de um ano e a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

**15.3.** Os preços dos insumos e materiais serão reajustados de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE;

**15.4.** Os preços da mão de obra serão repactuados em decorrência de alterações nas Convenções ou Acordos Coletivos, ou na legislação trabalhista e previdenciária.

**15.5.** É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo ou convenção coletiva de trabalho.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DA PUBLICAÇÃO**

O CONTRATANTE, no prazo de até 20 (vinte) dias após assinatura deste Contrato, providenciará a sua publicação, por extrato, no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO CONTROLE**

O presente contrato será submetido à fiscalização da entidade de controle externo competente, de conformidade com a fonte de recursos que subvencionam a presente aquisição.

**CLÁUSULA DÉCIMAOITAVA – DA ALTERAÇÃO**

O presente contrato poderá ser alterado nas formas e condições previstas no artigo 65 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMANONA – DO FISCAL DO CONTRATO**

O fiscal do contrato bem como o seu respectivo suplente, referente ao presente contrato, serão indicados pelo gestor da pasta através de portaria assinada e publicada no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos e as dúvidas na execução deste Contrato, serão objetos de comunicação por escrito entre as partes CONTRATANTES, donde para resolução poderão ser submetidos a manifestação da Assessoria Jurídica da SESAU/TO ou ainda pela Procuradoria Geral do Estado - PGE.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA– DO FORO**

Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes **CONTRATANTES**, na presença das testemunhas abaixo.

Palmas, aos .......... de .................................... de 2017.

................................

**PELO CONTRATANTE**

................................

**PELA CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

**MODELOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODELO 1****Carta de Correção de Proposta de Preços**

|  |
| --- |
| **CARTA DE CORREÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS** |
| Pregão Eletrônico nº.:Processo:Empresa:Nota: carta elaborada com base no item 12.3, do Edital. |
| Item | Unidade | Descrição resumida | Marca | Vlr Unitário(R$) | Valor Total (R$) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Total |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pregoeiro |

 |

**MODELO 2**

**Declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93**

Ref.: Pregão Eletrônico N° \_\_\_\_\_\_\_\_/2017.

Palmas-TO, .......de .................................... de 2017.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

*(discrição do objeto)*

 A empresa \_\_\_\_\_ pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. \_\_\_\_\_\_\_, localizada no endereço \_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_, e CPF/MF nº \_\_\_\_\_\_\_\_, vem declarar que não existe em meu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de Gerência, Administração ou Tomada de Decisão, na forma do art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa