



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



- g) Realizar a coleta do lixo pelo menos 3 (três) vezes ao dia, ou quando o conteúdo ocupar 2/3 do volume total. O lixo deverá ser transportado em carro próprio, fechado, com tampa, lavável, com cantos arredondados e sem emendas na sua estrutura;
- h) Usar luvas, panos e baldes de cores padronizadas para cada procedimento;
- i) Usar técnica de 2 (dois) baldes, sendo um com água e solução detergente/ desinfetante, e outro com água para o enxágue;
- j) Lavar os utensílios utilizados na prestação de serviços (mops, esfregões, panos de limpeza, escovas, baldes, etc.) nas salas de utilidades indicadas pela unidade Contratante, diariamente, ou sempre que utilizados em locais contaminados;
- k) Utilizar na prestação dos serviços somente produtos que possuam garantia de qualidade, conforme norma ABNT NBR ISO 9001, ou similar, bem como atender aos requisitos básicos estabelecidos pela legislação vigente e submetidos a prévia apreciação e aprovação pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH; e,
- l) Disponibilizar germicidas que possuam Certificado de Registro no Ministério da Saúde, contendo as características básicas do produto aprovado e Laudos específicos.

8.3.2.1.3 - Tipos de limpeza preconizados

Limpeza concorrente ou diária: é o processo de limpeza realizado diariamente com a finalidade de remover a sujeira e repor o material de higiene.

Limpeza terminal: é o processo, realizado sempre que necessário, de limpeza e/ou desinfecção de toda a área hospitalar, incluindo todas as superfícies, mobiliários e equipamentos, com a finalidade de remover a sujeira e diminuir a contaminação ambiental, abastecendo as unidades com material de higiene.

8.3.2.1.4 - Métodos e equipamentos de limpeza de superfícies

Limpeza Úmida: consiste na utilização de água como elemento principal da remoção da sujeira, podendo ser por processo manual ou mecânico.

Limpeza com Jatos de Vapor de Água: trata 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, pelo Contratante, das vantagens e desvantagens.

Limpeza Molhada: consiste na utilização de água abundante, como elemento principal da remoção da sujeira, podendo ser manual ou mecânica, destinada principalmente para a limpeza terminal. **Limpeza Seca:** consiste na retirada de sujeira, pó ou poeira sem a utilização de água. A limpeza com vassouras é recomendável somente em áreas externas.

8.3.2.1.5 - Técnicas de desinfecção

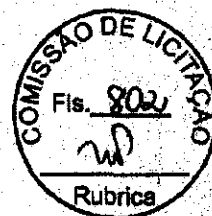
A desinfecção é o processo aplicado a superfícies inertes, que elimina microrganismos na forma vegetativa, não garantido a eliminação total dos esporos bacterianos. Pode ser realizada por meio de processos químicos ou físicos.

A desinfecção consiste em: - retirar o excesso de carga contaminante com papel absorvente, utilizando luvas apropriadas, expurgar o papel em sacos plástico de lixo; - proceder à limpeza da superfície com água e sabão. Opcionalmente, a critério da CCIH – Comissão de Controle de Infecção Hospitalar, poderá ser aplicado, sobre a área afetada, desinfetante adequado, retirando-o com pano molhado, após o tempo recomendado.





Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



8.3.2.1.6 - Produtos utilizados

Germicidas: são agentes químicos que inibem ou destroem os micro-organismos, podendo ou não destruir esporos. São classificados em: esterilizantes, desinfetantes e antissépticos. Na seleção dos germicidas há necessidade de 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 a inativações por matérias orgânicas, efeito cumulativo e/ou residual e custos).

Desinfetantes: são agentes químicos capazes de destruir micro-organismos na forma vegetativa, podendo destruir parcialmente os esporos, em artigos ou superfícies, sendo divididos segundo seu nível de atividade em: alto, médio ou baixo.

Detergentes de baixo nível (sanificantes): são aqueles destituídos de ação turbeculicida, esporicida e virucida, devendo ter baixa toxicidade.

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.

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 mármore, devido à sua ação corrosiva.

Cloro orgânico - o dicloroisocianureto de sódio age da mesma forma que o hipoclorito de sódio. Apresentado em pó, pode ser associado a tensoativos. Para a desinfecção de superfícies fixas é utilizado numa concentração de 3%.

Álcoois - 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 contraindicado, pois podem danificá-los.

8.3.2.1.7 - Considerações a respeito de produtos de limpeza de superfícies fixas

A utilização de produtos, utensílios e equipamentos para a limpeza e desinfecção deve atender às determinações da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH, às recomendações dos órgãos públicos de saúde e às especificidades apresentadas pelos fabricantes. Na seleção de produtos de limpeza de superfícies deverão ser considerados:

Quanto às superfícies, equipamentos e ambientes: - Natureza da superfície a ser limpa ou desinfetada; - Tipo e grau de sujidade; - Tipo de contaminação; - Qualidade da água; - Método de limpeza; - Segurança na manipulação e uso de produtos de limpeza.

Quanto ao tipo de germicida: - Tipo de agente químico e concentração; - Tempo de contato para ação; - Influência da luz, temperatura e pH; - Interação com íons; - Toxicidade;

Inativação ou não em presença de matéria orgânica; - Estabilidade; - Prazo de validade para uso; - Condições para uso seguro; - Necessidade de retirar resíduos do desinfetante, após utilização.

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS



8.3.2.1.8 - Equipamentos de proteção a serem utilizados

- a) Equipamento de Proteção Individual (EPI) – tem por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização de determinadas tarefas, sendo composto por óculos, luvas grossas de borracha de cano longo, botas de borracha, avental, máscara, gorro descartável, capa de chuva, cintos de segurança para janelas, e outros.
- b) Equipamento de Proteção Coletiva (EPC) – tem por finalidade a proteção coletiva durante a realização de determinadas tarefas, sendo composto por placas sinalizadoras, cones, fitas zebreadas e outros.

8.3.2.1.9 - De geração de resíduos e correspondente fluxo, sob responsabilidade do Contratante:

✓ **GRUPO A:** Resíduos que apresentem 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 transporte.

✓ **GRUPO B:** Resíduos que apresentem risco potencial à saúde e ao meio ambiente devido às suas características químicas. Enquadram-se nesse grupo, dentre outros: a) drogas quimioterápicas e produtos por elas contaminados; b) resíduos farmacêuticos (medicamentos vencidos, contaminados, interditados ou não utilizados); e, c) demais produtos considerados perigosos, conforme classificação da norma NBR 10.004 da ABNT (tóxicos, corrosivos, inflamáveis e reativos).

✓ **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 6.05.

✓ **GRUPO D:** Resíduos comuns: são todos os demais que não se enquadram nos grupos descritos anteriormente.

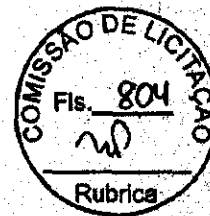
✓ **GRUPO E:** Materiais perfurocortantes ou escarificantes, tais como: lâminas de barbear, agulhas, escalpes, ampolas de vidro, brocas, limas endodônticas, pontas diamantadas, lâminas de bisturi, lancetas; tubos capilares; micropipetas; lâminas e laminulas; espátulas; e todos os utensílios de vidro quebrados no laboratório (pipetas, tubos de coleta sanguínea e placas de Petri) e outros similares.

8.3.2.1.10 - Procedimentos para coleta de resíduos

- ✓ 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% de sua capacidade;
- ✓ Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota e luva de borracha (expurgo), quando do manuseio do resíduo embalado e de sua retirada após esse procedimento;
- ✓ Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para o grupo de resíduo, fechado com tampa, lavável, impermeável, provido de tampa articulada ao próprio corpo do equipamento, com cantos e bordas arredondados, sem emenda na estrutura, e identificados com o símbolo correspondente ao risco do resíduo nele contido. Deve ser provido de rodas revestidas de material que reduza o ruído;



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS



- ✓ Os contêineres com mais de 400l de capacidade devem possuir válvula de dreno no fundo. O uso de recipientes desprovidos de rodas deve observar os limites de carga permitidos para o transporte pelos trabalhadores, conforme normas reguladoras do Ministério do Trabalho e Emprego.
- ✓ Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviços, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como SND – Serviço de Nutrição e Dietética, lavanderia e transporte de pacientes;
- ✓ Armazenar o resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pelo Contratante;
- ✓ Os resíduos, uma vez coletados no ponto de geração, devem permanecer no mesmo recipiente até o armazenamento externo, antes da coleta final;
- ✓ Proceder à lavagem e desinfecção dos contêineres ou similares e da área reservada aos expurgos.

8.3.2.1.11 - Poluição Sonora

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 de dezembro de 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.

8.3.2.1.12 - Classificação das áreas e procedimentos

As áreas de limpeza devem ser classificadas em:

- a) **Áreas críticas:** são áreas hospitalares que oferecem maior risco de transmissão de infecções, ou seja, áreas que realizam um grande número de procedimentos invasivos e/ou que possuem pacientes de alto risco, com sistema imunológico comprometido, ou ainda, aquelas áreas que por suas especificidades necessitam que seja minimizada a presença de microorganismos patogênicos, tais como: Centro Cirúrgico e Obstétrico, Recuperação pós-anestésica, Central de material esterilizado, Unidade de Terapia Intensiva, Unidade de Isolamento, Unidade de Transplantes, Unidade de Hemodiálise, Pronto Socorro, Berçário, Expurgo, Laboratórios de Análises Clínicas, Anatomia Patológica e Biologia Molecular, Banco de Sangue, Áreas de preparo e manipulação de alimentos e dietas, Sala de preparo de Nutrição Parenteral, Sala de preparo de Quimioterapia, Sala de procedimentos invasivos, Farmácia de manipulação, área suja da Lavanderia, Necrotério e similares.
- b) **Áreas semicríticas:** são áreas hospitalares ocupadas por pacientes com doenças infecciosas de baixa transmissibilidade e doenças não infecciosas, tais como: Unidade de Internação, Unidade de Atendimento Ambulatorial, Sala de Triagem e Espera, Centro de Radiodiagnóstico e similares.
- c) **Áreas não-críticas:** são todas as áreas hospitalares ocupadas ou não por pacientes e que oferecem risco mínimo de transmissão de infecção, tais como: Refeitório, área limpa da Lavanderia e similares.
- d) **Áreas administrativas:** são todas as demais áreas das unidades hospitalares destinadas às atividades administrativas.
- e) **Áreas externas:** são todas as áreas das unidades hospitalares situadas externamente às edificações, tais como: estacionamentos, pátios, passeios, etc.
- f) **Vidros externos:** são aqueles localizados nas fachadas das edificações.

8.3.2.1.12.1 - ÁREAS SAÚDE, CRÍTICAS E SEMICRÍTICAS

Limpeza concorrente

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



Trata-se da limpeza realizada diariamente de forma a manter/ conservar os ambientes isentos de sujeira e risco de contaminação. Nas salas cirúrgicas, a limpeza concorrente será realizada imediatamente após cada cirurgia e sempre que necessário. Equipamentos Carrinho de serviço completo com baldes, panos e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPIs, produtos de reposição e outros necessários. Método a) Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa. b) Limpeza molhada para banheiro. c) Desinfecção na presença de matéria orgânica. Técnica a) iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja. b) utilizar movimento único de limpeza.

Etapas:

- a) Reunir todo material necessário em carrinho de limpeza;
- b) Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
- c) Colocar os EPIs necessários para a realização da limpeza;
- d) Efetuar, quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta, conforme normas vigentes. Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas;
- e) Recolher os sacos de lixo do local, fechá-los adequadamente e depositá-los no saco hamper do carrinho de limpeza e efetuar a troca de luvas;
- f) Realizar a remoção das migalhas, papéis, cabelos e outros;
- g) Iniciar a limpeza pelo mobiliário com solução detergente para a remoção da sujeira, proceder ao enxágue e, sempre que necessário, realizar fricção com álcool 70%;
- h) Proceder à limpeza da porta/ visor e maçaneta com solução detergente e enxaguar;
- i) Proceder à limpeza do piso com solução detergente;
- j) Realizar a limpeza do banheiro, iniciando pela pia, o box, o vaso sanitário e, por fim, o piso;
- k) Despejar o conteúdo dos baldes no local indicado pelo Contratante, procedendo à higienização dos mesmos;
- l) Proceder à higienização do recipiente de lixo com solução detergente, em local específico;
- m) Retirar as luvas e lavar as mãos;
- n) Repor os sacos de lixo;
- o) Repor os produtos de higiene pessoal (sabão, papel toalha e papel higiênico).

Limpeza terminal

Em Unidades de Internação de Pacientes, a limpeza terminal é realizada a qualquer momento, após alta, transferência ou óbito ou em períodos programados.

Nas Salas Cirúrgicas, a limpeza terminal será realizada ao término da programação cirúrgica, diária ou semanal, de acordo com a definição do Contratante. Equipamentos Carrinho de serviço completo com baldes, panos e sacos de lixo padronizados, mops e esfregões, produtos de limpeza, EPIs, produtos de reposição e outros necessários.

Método

- a) Limpeza úmida para todas as superfícies, utilizando baldes de cores diferentes para solução detergente e para água limpa.
- b) Limpeza molhada para banheiro.
- c) Desinfecção na presença de matéria orgânica. Técnica Iniciar sempre da área mais limpa para a mais suja.
- d) Utilizar movimento único de limpeza.
- e) Reunir todo material necessário em carrinho de limpeza;

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



- f) Colocar o carrinho ao lado da porta de entrada do ambiente, sempre do lado de fora;
 - g) Colocar os EPIs necessários para a realização da limpeza;
 - h) Efetuar, quando necessária, a desinfecção do local, mediante remoção da matéria orgânica exposta, conforme normas vigentes. Após a devida desinfecção, as luvas deverão ser trocadas para execução das demais etapas;
 - i) Recolher os sacos de lixo do local, fechá-los adequadamente e depositá-los no saco hamper do carrinho de limpeza;
 - j) Iniciar a limpeza interna e externa do mobiliário da unidade com solução detergente para remoção da sujeira; proceder ao enxágue e após friccionar com álcool 70%;
 - k) Executar a limpeza do teto, luminárias, janela, paredes/ divisórias, grades de ar condicionado e/ou exaustor, portas/ visores, maçanetas, interruptores e outras superfícies;
-
- 1. Proceder à lavagem do piso com solução detergente, preferencialmente com máquinas;
 - 2. Realizar a lavagem do banheiro, limpeza do teto, paredes, pia (inclusive torneiras), box, vaso sanitário e, por fim, o piso; j) despejar o conteúdo dos baldes no local indicado pelo Contratante, procedendo à higienização dos mesmos;
 - 3. Proceder à higienização do recipiente de lixo com solução detergente, em local específico; l) retirar as luvas e lavar as mãos;
 - 4. Repor os sacos de lixo nos respectivos recipientes limpos;
 - 5. Repor os produtos de higiene pessoal (sabão, papel toalha e papel higiênico).

Elevadores

A utilização dos elevadores, definida quanto à sua destinação, caracterizará as frequências de limpeza: **DESTINAÇÃO EXCLUSIVA COMO ELEVADOR SOCIAL** Frequência diária e sempre que necessário:

- a) Remover os resíduos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante;
- b) Limpar/ remover o pó de capachos e tapetes;
- c) Limpar teto, paredes, botões, painéis e porta com produto adequado, mantendo-o em condições de higiene;
- d) Remover manchas;
- e) Passar pano úmido e polir o piso;
- f) Executar demais serviços que se façam necessários. **DESTINAÇÃO COMO ELEVADOR DE SERVIÇOS** Após cada tipo de operação (transporte de resíduos de serviços de saúde e infecto contagiantes - cadáveres, roupas, etc.)
- g) Remover os resíduos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante;
- h) Limpar/ remover o pó de capachos e tapetes;
- i) Limpar teto, paredes, botões, painéis e porta com produto adequado, mantendo-o em condições de higiene;
- j) Remover manchas;
- k) Passar pano úmido e polir o piso;

8.3.2.1.12.2 - ÁREAS SAUDE, NÃO CRÍTICAS E ÁREAS ADMINISTRATIVAS

Todas as demais áreas das unidades de assistência à saúde, não ocupadas por pacientes e que ofereçam risco mínimo de transmissão de infecção, são consideradas como áreas hospitalares não críticas, tais como: áreas destinadas a refeitórios, área limpa de lavanderia, entre outras. As especificações técnicas e

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



os procedimentos dos serviços de limpeza para essas áreas serão, no presente trabalho, tratados analogamente às áreas administrativas, a seguir descritos:

ETAPAS E FREQUÊNCIAS DE LIMPEZA: As rotinas das tarefas e as frequências de limpeza a serem executadas nessas áreas serão:

Áreas internas – pisos acarpetados Características: consideram-se como áreas internas – pisos acarpetados – aquelas revestidas de forração ou carpete.

Diária

- a) Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando-os em local indicado pelo Contratante;
- b) Remover o pó das mesas, telefones, armários, arquivos, prateleiras, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos móveis existentes, dos aparelhos elétricos, dos extintores de incêndio etc.;
- c) Limpar/ remover o pó de capachos e tapetes;
- d) Aspirar o pó em todo o piso acarpetado;
- e) Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária.

Semanal

- a) Remover móveis, armários e arquivos para a limpeza completa das partes externas, recolocando-os em suas posições originais;
- b) Limpar divisórias, portas/ visores, barras e batentes com produto adequado;
- c) Encerar/ lustrar todo mobiliário envernizado com produto adequado;
- d) Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;
- e) Limpar telefones com produto adequado;
- f) Limpar e polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões e fechaduras;
- g) Retirar pó e resíduos dos quadros em geral com pano úmido;

Áreas internas - pisos frios

Características: consideram-se como áreas internas – pisos frios – aquelas constituídas/ revestidas de paviflex, mármore, cerâmica, marmorite, plurigoma, madeira, granilite e similares, inclusive os sanitários.

Diária

- a) Limpar/ lavar espelhos, bacias, assentos, pias e pisos dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, mantendo-os em adequadas condições de higienização durante todo o horário previsto de uso;
- b) Efetuar a reposição de papel higiênico, sabonete e papel toalha nos respectivos sanitários;
- c) Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando-os em local indicado pelo Contratante;
- d) Remover o pó das mesas, telefones, armários, arquivos, prateleiras, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos móveis existentes, dos aparelhos elétricos, dos extintores de incêndio etc.;
- e) Limpar telefones com produto adequado;
- f) Limpar a parte externa dos equipamentos com produto adequado;
- g) Remover os resíduos existentes, acondicionando-os apropriadamente e retirando os para local indicado pelo Contratante;
- h) Limpar os pisos com pano úmido;
- i) Remover manchas e lustrar os pisos encerados de madeira;
- j) Limpar os elevadores com produto adequado;
- k) Limpar/ remover o pó de capachos e tapetes;

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



Semanal

- a) Limpar/ lavar os azulejos dos sanitários, mantendo-os em adequadas condições de higiene, durante todo o horário previsto de uso;
- b) Remover os móveis, armários e arquivos para a limpeza completa das partes externas, recolocando-os nas posições originais;
- c) Limpar divisórias, portas/visores, barras e batentes com produto adequado;
- d) Encerar/ lustrar todo mobiliário envernizado com produto adequado;
- e) Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;
- f) Limpar/ polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc., com produto adequado;
- g) Encerar/ lustrar os pisos;
- h) Retirar pó e resíduos dos quadros em geral;

Mensal:

- a) Limpar/ remover manchas de forros, paredes/ divisórias e rodapés;
- b) Remover o pó de cortinas e persianas com equipamentos e acessórios adequados;

Áreas internas - almoxarifados/ galpões Características: consideram-se como áreas internas – almoxarifados/ galpões – áreas utilizadas para depósito/ estoque/ guarda de materiais diversos. Áreas administrativas dos almoxarifados

Diária

- a) Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando-os em local indicado pelo Contratante;
- b) Remover o pó das mesas, telefones, armários, arquivos, prateleiras, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.;
- c) Limpar/ lavar espelhos, bacias, assentos, pias e pisos dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, mantendo-os em adequadas condições de higienização, durante todo o horário previsto de uso;
- d) Efetuar a reposição de papel higiênico, sabonete e papel toalha nos respectivos sanitários;
- e) Remover os resíduos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante;
- f) Passar pano úmido e polir os pisos.;

Semanal

- a) Remover os móveis, armários e arquivos para a limpeza completa das partes externas, recolocando-os nas posições originais;
- b) Limpar divisórias, portas/visores, barras e batentes com produto adequado;
- c) Encerar/ lustrar todo mobiliário envernizado com produto adequado;
- d) Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;
- e) Limpar/ polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc., com produto adequado;
- f) Limpar/ lavar os azulejos dos sanitários com saneantes domissanitários desinfetantes, mantendo-os em adequadas condições de higienização;
- g) Limpar telefones com produto adequado;
- h) Limpar a parte externa dos equipamentos com produto adequado;
- i) Passar pano úmido nos pisos, removendo pó, manchas, etc.;

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



Mensal

- a) Limpar/ remover manchas de forros, paredes/divisórias e rodapés;
- b) Remover o pó de cortinas e persianas, com equipamentos e acessórios adequados;

Áreas internas com espaços livres - saguão/ hall/ salão Características: consideram-se como áreas internas com espaços livres: saguão, hall, salão, corredores, rampas, escadas internas e externas, revestidos com pisos frios ou acarpetados.

Diária

- a) Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando-os em local indicado pelo Contratante;
- b) Remover o pó dos peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos bancos, cadeiras, demais móveis existentes, telefones, extintores de incêndio etc.;
- c) Remover os resíduos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante;
- d) Remover manchas e lustrar os pisos encerados de madeira;
- e) Passar pano úmido e polir os pisos;
- f) Limpar/ remover o pó de capachos e tapetes;

Semanal

- a) Limpar portas/ visores, barras e batentes com produto adequado;
- b) Encerar/ lustrar todo mobiliário envernizado com produto adequado;
- c) Limpar as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas com produto adequado;
- d) Limpar/ polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc., com produto adequado;
- e) Limpar telefones com produto adequado;
- f) Encerar/ lustrar os pisos;
- g) Retirar pó e resíduos dos quadros em geral;

Mensal

- a) Limpar/ remover manchas de forros, paredes/ divisórias e rodapés;
- b) Remover o pó de cortinas e persianas com equipamentos e acessórios adequados;

ÁREAS EXTERNAS

Consideram-se como áreas externas todas as áreas das unidades de assistência à saúde situadas externamente às edificações, tais como: estacionamentos, pátios, passeios, entre outras.

Áreas externas - pisos pavimentados adjacentes/ contíguos às edificações Características: áreas circundantes aos prédios, revestidas de cimento, lajota, cerâmica, entre outras.

Diária

- a) Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando-os em local indicado pelo Contratante;
- b) Limpar/ remover o pó de capachos;
- c) Remover os resíduos acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante;
- d) Retirar papéis, resíduos e folhagens, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante, sendo terminantemente vedada a queima dessas matérias em local não

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



autorizado, situado na área circunscrita de propriedade do Contratante, observada a legislação ambiental vigente e de medicina e segurança do trabalho;

Semanal

- a) Lavar os pisos;
- b) Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária.

Mensal

- a) Limpar e polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc.;

Áreas externas – varrição de passeios e arruamentos Características: áreas destinadas a estacionamentos, passeios, alamedas, arruamentos e demais áreas circunscritas nas dependências do Contratante.

Diária

- a) Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando-os em local indicado pelo Contratante;
- b) Varrer as áreas pavimentadas, removendo os resíduos, acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pelo Contratante;
- c) Retirar papéis, resíduos 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;

Semanal

- a) Executar serviços considerados necessários à frequência semanal.

Mensal

- a) Executar serviços considerados necessários à frequência mensal.

8.3.2.2 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada, além da disponibilização de mão-de-obra, dos produtos, dos materiais, dos utensílios e dos equipamentos em quantidades suficientes e necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza de áreas envolvidas, bem como das obrigações constantes na Minuta de Termo de Contrato, obriga-se a:

8.3.2.2.1 - Quanto à mão-de-obra alocada para a prestação de serviços:

- a) Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando aqueles 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 à limpeza hospitalar, com avaliação do conteúdo programático, o qual deve abordar todas as técnicas de forma teórica e prática, tais como: noções de fundamentos de higiene hospitalar, noções de infecção hospitalar, uso correto de EPIs, comportamento, postura, normas e deveres, rotinas de trabalho a serem executadas, conhecimento dos princípios de limpeza, dentre outros,



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS



em conformidade com os dispostos no Manual "Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies", da Anvisa (2012).

c) A capacitação técnica e preventiva deve ser inicial e continuada, sendo obrigatória a comprovação dos treinamentos realizados, devendo constar em documento comprobatório: data; carga horária; conteúdo programático; nome e formação ou capacitação do instrutor; nome e assinatura dos trabalhadores capacitados.

d) Indicar o profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPIs e produtos químicos;

e) Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando as orientações necessárias aos executantes dos serviços. Esses encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao gestor/ fiscal do Contratante e tomar as providências pertinentes;

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

g) Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os com Equipamentos de Proteção Individual - EPIs;

h) Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus empregados no exercício de suas funções; utilizando de forma correta os equipamentos de proteção individual (EPI) conforme Portaria MTE no 485, de 11 de novembro de 2005 - NR 32. 2.1-9. Realizar, por meio de responsável técnico especialmente designado, treinamentos e reciclagens periódicas aos empregados que estejam executando limpeza no hospital, conforme disposições contidas na NR 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde;

i) Exercer controle no que se refere à assiduidade e à pontualidade de seus empregados;

j) Manter a disciplina entre os seus funcionários;

k) Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações do Contratante;

l) Realizar a reposição de funcionário ausente no posto de trabalho, no prazo de máximo de duas horas;

m) Atender de imediato às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

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

o) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

p) Fornecer obrigatoriamente cesta básica e vale refeição aos seus empregados envolvidos na prestação dos serviços;

q) Apresentar, quando solicitado, os comprovantes de fornecimento de benefícios e encargos;

r) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

s) Preservar e manter o Contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de qualquer natureza, referente aos serviços, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.

8.3.2.2.2 - Dos produtos utilizados

a) No início de cada mês, fornecer à Contratante todos os produtos necessários para a execução dos serviços de limpeza no período, em quantidade e qualidade adequada, para a aprovação pela fiscalização do contrato (exceto materiais de higiene pessoal (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);





Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



- b) Utilizar produtos com os princípios ativos permitidos segundo a Resolução RDC nº. 15/MS/SNVS, de 16/08/10- Fenólicos; quaternários de amônio; compostos orgânicos e inorgânicos liberadores de cloro ativo; iodo e derivados; álcoois e glicóis; biguanidas.
- c) Cabe à Contratada completar ou substituir o material considerado inadequado pela Contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- d) Respeitar a legislação vigente para o transporte, manuseio e armazenagem dos saneantes domissanitários e dos produtos químicos;
- 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 empregados da Contratada, ou com terceiros;
- f) Utilizar produtos somente após devida aprovação pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar – CCIH e autorização do gestor/ fiscal do Contratante; e 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.

Os cuidados em relação ao uso de produtos químicos que devem ser observados são:

- a) Estabelecer quais produtos podem ser utilizados.
- b) Adquirir somente produtos com notificação/ registro deferido no Ministério da Saúde.

Fica terminantemente proibida, sob qualquer hipótese, na prestação de serviços de limpeza e higienização predial o fornecimento, utilização e aplicação de saneantes domissanitários ou produtos químicos que contenham ou apresentem em sua composição:

- ✓ Corantes – relacionados no Anexo I da Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10 de abril de 1987;
- ✓ Saneantes Domissanitários de Risco I – listados pelo art. 5º da Resolução nº 336, de 30 de julho de 1999 e em conformidade com a Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001;
- ✓ Saneantes Domissanitários fortemente alcalinos – apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos desengordurantes, conforme Resolução RDC nº 32, de 27 de junho de 2013; (d) Benzeno – conforme Resolução RDC nº 252, de 16 de setembro de 2003, e recomendações dispostas na Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, pelo Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013 e pela Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, uma vez que de acordo com estudos IARC –International Agency Research on Cancer, agência de pesquisa referenciada pela OMS - Organização Mundial de Saúde, a substância (benzeno) foi categorizada como cancerígena para humanos; (e) Inseticidas e raticidas – nos termos da Resolução Normativa CNS nº 01, de 04 de abril de 1979. 2.6-37.
- ✓ Os produtos químicos relacionados pela Contratada, de acordo com sua classificação de risco, composição, fabricante e utilização, deverão ter notificação ou registro deferido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, conforme Resolução RDC nº 59, de 22 de dezembro de 2010. A consulta aos saneantes notificados e registrados está disponível na seção de Consulta ao Banco de Dados, no sítio da ANVISA: <http://www.anvisa.gov.br/saneantes/banco.htm>.
- ✓ Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.
- ✓ 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.

8.3.2.2.3 - Dos equipamentos e utensílios utilizados:

- a) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



- b) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- c) Observar conduta adequada na utilização dos utensílios e dos equipamentos disponibilizados para a prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.
- d) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- e) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- f) Observar conduta adequada na utilização dos utensílios e dos equipamentos disponibilizados para a prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.

8.3.2.3 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Além das obrigações contratualmente assumidas, o Contratante obriga-se a:

- ✓ Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados, emitindo, mensalmente, relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- ✓ Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;
- ✓ Assumir responsabilidade solidária quanto ao treinamento da mão de obra envolvida na prestação dos serviços, conforme NR 32 (BRASIL, 2005), certificando-se da realização da capacitação inicial e continuada, preventiva e técnica, bem como colaborando, quando necessário, nessa capacitação.
- ✓ Relacionar as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação;
- ✓ Fornecer papel higiênico, sabonete líquido, papel toalha e sacos de lixo nas cores e litragens necessárias para abastecimento, pela Contratada, nos locais de prestação de serviços;
- ✓ Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- ✓ Disponibilizar os Programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e, caso já implantado o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, recipientes coletores adequados para a coleta seletiva de materiais secos recicláveis, seguindo a padronização internacional para a identificação, por cores, (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- ✓ Facilitar, por todos seus meios, o exercício das funções da Contratada, dando-lhe acesso às suas instalações;
- ✓ Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados pela Contratada e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar;
- ✓ Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas aplicando-se os devidos fatores de desconto.

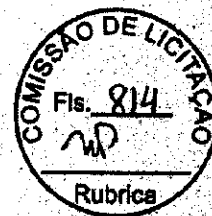
8.3.3 - PORTARIA / CONTROLE DE ACESSO

8.3.3.1 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



A prestação de serviços de controle, operação e fiscalização de portarias e edifícios, nos postos fixados pelo Contratante, envolve a alocação, pela Contratada, de empregados capacitados para:

- a) Assumir o posto, devidamente uniformizados, e com aparência pessoal adequada;
- b) Comunicar imediatamente ao Contratante, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias;
- c) Manter afixado no posto, em local visível, o número do telefone da Delegacia de Polícia da Região, do Corpo de Bombeiros, da Polícia Ambiental, dos responsáveis pela administração da instalação e outros de interesse;
- d) Operar equipamentos de controle de acesso, inclusive em meios eletrônicos;
- e) Permitir o ingresso nas instalações somente de pessoas previamente autorizadas e identificadas: Quando o documento de identidade for indispensável para a entrada de pessoa, serão seus dados anotados no ato e devolvido o documento imediatamente ao interessado, conforme disposto na Lei nº 9.453/97;
- f) Fiscalizar a entrada e a saída de veículos nas instalações, identificando o motorista e anotando a placa do veículo, inclusive de funcionários autorizados

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONTROLE, OPERAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PORTARIAS E EDIFÍCIOS

- a) Especificações Técnicas estacionarem seus carros particulares na área interna da instalação, mantendo sempre os portões fechados;
- b) Controlar a entrada e a saída de veículos, empregados e visitantes, após o término de cada expediente de trabalho, feriados e finais de semana, na conformidade de que venha a ser estabelecido pelo Contratante;
- c) Proibir o ingresso de vendedores, ambulantes e assemelhados às instalações, sem que estes estejam devida e previamente autorizados pelo Contratante;
- d) Fiscalizar e orientar o trânsito interno de empregados, visitantes ou pessoas, bem como dos estacionamentos de veículos, anotando eventuais irregularidades e comunicando ao Contratante;
- e) Colaborar nos casos de emergência ou abandono das instalações, visando à manutenção das condições de segurança;
- f) Colaborar com as Polícias Civil e Militar nas ocorrências de ordem policial dentro das instalações do Contratante, facilitando, no possível, a atuação daquelas, inclusive na indicação de testemunhas presenciais de eventual acontecimento;
- g) Registrar e controlar diariamente as ocorrências do posto em que estiver prestando seus serviços;
- h) Manter-se no posto, não devendo se afastar de seus afazeres;
- i) Proibir a utilização do posto para guarda de objetos estranhos ao local, assim como de bens particulares de empregados ou de terceiros;
- j) Comunicar ao Contratante a presença de aglomerações de pessoas junto ao posto;
- k) Repassar para o (s) porteiro (s) que está (ão) assumindo o posto, quando da rendição, todas as orientações recebidas e em vigor, bem como eventual anomalia observada nas instalações.
- l) Contratada deverá cumprir a programação dos serviços feita periodicamente pelo Contratante, com atendimento sempre cortês aos funcionários e às pessoas em geral que se façam presentes.
- m) Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à Contratada otimizar a gestão de seus recursos - humanos e materiais - com vistas ao aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços à satisfação do Contratante. A Contratada responsabilizar-se-á



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.

8.3.3.2 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Para a prestação dos serviços de controle, operação e fiscalização de portarias e edifícios, cabe à Contratada:

- a) Implantar, imediatamente após o recebimento da autorização de início dos serviços, os respectivos postos relacionados no anexo "Tabela de Locais" e nos horários fixados na escala de serviço elaborada pelo Contratante;
- b) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- c) Disponibilizar empregados em quantidade necessária que irão prestar serviços, uniformizados e portando crachá com foto recente e devidamente registrada em sua carteira de trabalho;
- d) Fornecer empregados qualificados em serviços de controle, operação e fiscalização de portarias, equipamentos de proteção, preenchimento de fichas e relatórios de atividades e ocorrências, controle de veículos e pessoas, com experiência mínima de 1 (um) ano na função;
- e) Fornecer empregados com instrução mínima de primeiro grau ou equivalente;
- f) Fornecer mão-de-obra com aparência e porte adequados ao desenvolvimento dos trabalhos, bem como orientar os funcionários para que estes assumam diariamente os postos devidamente uniformizados, portando crachás com fotografia recente, e com aparência pessoal adequada;
- g) Tomar as providências relativas aos treinamentos necessários para garantir a execução dos trabalhos dentro dos níveis de qualidade desejados;
- h) Efetuar a reposição da mão-de-obra nos postos, de imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);
- i) Manter controle de frequência/pontualidade, de seus empregados sob este contrato;
- j) Fornecer uniformes e complementos adequados para o desenvolvimento das atividades, submetendo-os previamente à aprovação do Contratante, sem ônus para os empregados;
- k) Disponibilizar empregados em quantidade necessária para garantir a operação dos postos, nos regimes contratados, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente;
- l) Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- m) Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade observada nos postos;
- n) Apresentar, quando solicitado, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
- o) Fornecer obrigatoriamente cesta básica e vale refeição aos seus empregados envolvidos na prestação dos serviços;
- p) Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações do Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho tais como prevenção de incêndio nas áreas do Contratante.
- q) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- r) Preservar e manter o Contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.

8.3.3.2.1 - Uniformização e equipamentos por posto de trabalho

UNIFORMES



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



Item	Vida útil (meses)	QTE
Calça	6	2
Camisa manga comprida	12	2
Camisa manga curta	12	4
Sapato	6	2
Cinto de nylon	12	2
Jaqueta de frio ou japona	24	1
Meia	4	4
Capa de chuva	36	1
Crachá de identificação	6	1
EQUIPAMENTOS E COMPLEMENTOS (por posto)		
Item	Vida útil (meses)	QTE
Livro de ocorrências	3	1
Apito	12	1
Cordão de apito	12	1
Lanternas recarregáveis	36	1
Capa de chuva	06	1
Guarda chuva	06	1

8.3.3.3 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada;
- Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- Expedir Autorização de Serviços, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de início da execução dos mesmos;
- Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;
- Indicar instalações sanitárias;
- Indicar vestiários.

8.3.4 - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

8.3.4.1 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- Prestação de serviços de manipulação de alimentos e preparo de refeições, visando sua distribuição aos pacientes, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades que garantam uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, incluindo a higienização, limpeza, conservação da área de alimentação e dos equipamentos, cujos alimentos e materiais necessários serão fornecidos pelas unidades.
- Inclui também a recepção, organização e o armazenamento e controle de gêneros alimentícios, adquiridos, bem como a higienização, limpeza e conservação da área de alimentação e dos equipamentos, cujos alimentos, materiais e equipamentos necessários serão fornecidos pelas unidades.



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS



c) A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido pelas normas legais vigentes, o número e tipo de refeições preparadas e servidas bem como os respectivos horários de funcionamento, observando-se ainda as ações de planejamento, organização, coordenação, orientação, acompanhamento.

d) O planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de preparo e distribuição das refeições de acordo com o tipo da Unidade:

e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e as responsabilidades inerentes ao processo de implementação de alimentação saudável nas dependências, cujas ações são compartilhadas entre o Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no âmbito dos Estados e Municípios contando com quadro de pessoal técnico e operacional capacitado e em número determinado pela Secretaria Municipal do município e adequado ao exato cumprimento das obrigações assumidas, respeitadas as faixas de produtividade estabelecidas neste Termo de Referência e o fluxo operacional de execução.

f) A operacionalização dos serviços deve ser supervisionada na unidade do município e pela nutricionista da contratante, de maneira a observar o preparo e a apresentação das refeições servidas, sua aceitação, o porcionamento e sua temperatura, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

g) Recepção e organização do estoque de gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo adquiridos pela Secretaria Municipal e disponibilizados pela Coordenadoria de Alimentação, em conformidade com as normas internas da CONTRATANTE onde o serviço é prestado, e:

✓ o cronograma de entrega fornecido pela Coordenadoria de Alimentação para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, a serem armazenados pela CONTRATADA na despensa da Unidade;

✓ a conferência dos itens recebidos garantindo que as entregas dos mesmos estejam de acordo com as especificações, anotar diretamente em todas as vias da requisição quaisquer irregularidades na entrega;

✓ a verificação do estado de conservação dos gêneros e produtos alimentícios, observando se os mesmos estão acondicionados em embalagem adequada e dentro do prazo de validade;

✓ o adequado armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios, assegurando suas condições ideais de consumo e de validade dos produtos;

✓ o controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios, recebidos para utilização; e,

✓ a prestação de informações, nos padrões estabelecidos pela CONTRATANTE, sobre o nível do estoque, bem como de suas validades e o controle diário de retiradas, de modo a garantir o gerenciamento, controle e registro dos estoques de gêneros e produtos alimentícios.

h) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação, observando:

✓ a programação para o pré-preparo, preparo e cocção da alimentação de acordo com cardápio fixado pela Coordenadoria de Alimentação e na quantidade necessária ao número de comensais;

✓ a higienização dos alimentos de acordo com as normas técnicas e sanitárias vigentes;

✓ a manutenção dos alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária, registrando a temperatura aferida em planilha (termômetro será fornecido pela CONTRATANTE);

✓ o adequado manuseio dos alimentos de modo a garantir a sua qualidade e atendendo as normas de higiene e conservação vigentes; e,

✓ a coleta diária de amostras da alimentação preparada, na forma estabelecida pela Portaria CVS Nº 06, de 10 de março de 1.999, alterada pela Portaria CVS Nº 18, de 09 de setembro de 2008 para eventuais análises laboratoriais (recipiente para coleta será fornecido pela CONTRATANTE).

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



i) Distribuição das refeições aos comensais nos horários estabelecidos pela Unidade do município, observando:

- ✓ a adequada limpeza e higienização dos utensílios em que os alimentos forem acondicionados, assim como dos pratos, talheres e canecas a serem utilizados pelos comensais, bem como da área de alimentação;
- ✓ que os alimentos estejam devidamente acondicionados, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;
- ✓ o porcionamento de acordo com o per capita estabelecido pelo Coordenadoria de Alimentação refeições aos comensais, utilizando-se de utensílios apropriados; e, (utensílios, recipientes, gás, equipamentos e materiais de higienização será fornecido pelo CONTRATANTE)
- ✓ a prestação de informações, nos padrões estabelecidos pela CONTRATANTE, do tipo e quantidade de refeições preparadas e servidas.

j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas para o preparo das refeições, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos comensais, (utensílios, recipientes, gás, equipamentos e materiais de higienização será fornecido pelo CONTRATANTE) Observando:

- ✓ a adequada limpeza e higienização dos equipamentos como fogão, forno, geladeira, balcões térmicos (quando houver) entre outros, em conformidade com a Portaria CVS Nº 06, de 10 de março de 1.999, alterada pela Portaria CVS Nº 18, de 09 de setembro de 2008 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, cujos materiais necessários serão fornecidos pelas unidades.
- ✓ a adequada limpeza, higienização, enxágue, secagem e acondicionamento em local apropriado para utilização futura, dos utensílios utilizados para preparo e a distribuição da refeição, bem como daqueles utilizados pelos comensais, em conformidade com a Portaria CVS Nº 06, de 10 de março de 1.999, alterada pela Portaria CVS Nº 18, de 09 de setembro de 2008 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, cujos materiais necessários serão fornecidos pelas unidades.

8.3.4.1.1 - Regime de execução

- a) O processo de pré-preparo, preparo e cocção das refeições será desenvolvido nas instalações das Unidades do município,
- b) O processamento das refeições e dos demais serviços pela CONTRATADA deverá atender a legislação e normas vigentes, concernentes a critérios nutricionais, médicos e sanitários de pré-preparo, preparo, cocção e culinária.

8.3.4.1.1 - Horário de distribuição das refeições diárias

As Unidades definirão os horários em que as refeições serão preparadas e servidas diariamente, respeitando-se o planejamento, devidamente homologado, bem como os seus horários de funcionamento: em especial de entrada, intervalo e saída.

CARDÁPIO

Parâmetros Técnicos os cardápios serão fixados pela Contratante, englobando os parâmetros nutricionais e as características da população alvo, o controle de qualidade e de produção da alimentação e considerando as características regionais, tais como: hábitos alimentares, carências específicas, entre outros.

✓



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS



A CONTRATANTE disponibilizara os gêneros e produtos alimentícios, equipamentos, insumos e materiais para a higienização da (s) cozinha (s) necessários ao preparo das refeições, devendo a CONTRATADA:

- a) Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene;
- b) Utilizar os gêneros e produtos alimentícios disponibilizados, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- c) Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C;
- d) Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, 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 análises laboratoriais;
- e) Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade;
- f) Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas; observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- g) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

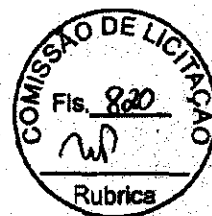
8.3.4.1.2 - Higienização

- a) Atender ao disposto na Portaria CVS Nº 06, de 10 de março de 1.999, alterada pela Portaria CVS Nº 18, de 09 de setembro de 2.008, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos" e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para a execução do processo de higienização dos utensílios, equipamentos e instalações físicas utilizadas para o preparo das refeições. Manter absoluta higiene no armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, observando as normas técnicas e sanitárias vigentes.
- b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, 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 à higienização e desinfecção de pisos, ralos, coifas, exaustores, paredes e janelas, das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- e) Proceder à higienização da área de alimentação, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela Unidade Escolar.
- f) Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas para o preparo e distribuição de refeições, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela Unidade Escolar, observada a legislação ambiental.
- g) Os materiais necessários para promover a higienização dos alimentos e demais utensílios domésticos utilizados na preparação da merenda escolar, bem como do local de trabalho serão fornecidos pelas unidades escolares.

8.3.4.1.3 - Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS



- a) Cumprir e fazer cumprir pelos seus funcionários o regulamento interno das Unidades do município, referente às normas de segurança.
- b) Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.
- c) Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras N°s. 7 e 9, respectivamente, da Portaria n° 3.214, de 08/06/1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal n° 6.514, de 22/12/1977.
- d) A CONTRATADA deve proceder ao controle de saúde dos funcionários nos termos da Portaria CVS n° 06, alterada pela Portaria CVS N° 18, de 09 de setembro de 2008 e de acordo com a exigência do Ministério do Trabalho e Emprego – Norma Regulamentadora n° 7 (NR-7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função. **A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais para verificação se os funcionários são portadores de doenças infecciosas ou parasitárias, por meio dos exames de hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, cujo objetivo é verificar a saúde do funcionário e a sua condição, quanto a estar apto para o trabalho, deve ser anual.**
- e) Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos através de laudos médicos e laboratoriais estará de acordo com este Regulamento.
- f) Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem **patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, distúrbios gastrintestinais (diarreia ou disenteria)** agudos ou crônicos, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou orofaríngeas.
- g) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

8.3.5.2 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada, além da disponibilização de mão-de-obra, produtos, materiais, utensílios e equipamentos em quantidades suficientes e necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza das áreas envolvidas, bem como das obrigações constantes na Minuta de Termo de Contrato, obriga-se a:

8.3.5.2.1 - Quanto à mão-de-obra alocada para a prestação de serviços:

- a) Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando aqueles com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
- b) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão permanecer em cada unidade e ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- c) Afastar e substituir, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;