

ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO

SERVIÇOS DE HIGIENIZAÇÃO, LIMPEZA, CONSERVAÇÃO, COPA E COZINHA DAS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

1. APRESENTAÇÃO

O presente Memorial Descritivo integra o Termo de Referência - TR da contratação de empresa especializada para a prestação continuada dos serviços de higienização, limpeza, conservação, copa e cozinha, com dedicação exclusiva de mão de obra e supervisão operacional, destinados ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Pato Branco.

Este documento estabelece as especificações técnicas, os procedimentos operacionais, as rotinas, as frequências, os padrões mínimos de desempenho e as orientações necessárias à adequada execução dos serviços, considerando as características dos estabelecimentos de saúde, a natureza das atividades desenvolvidas, os fluxos assistenciais e administrativos, os riscos sanitários e a necessidade de manutenção de ambientes limpos, organizados, seguros e apropriados ao atendimento dos usuários do Sistema Único de Saúde.

A execução dos serviços deverá observar integralmente as disposições constantes do TR, deste Memorial Descritivo, dos Procedimentos Operacionais Padrão adotados pela Secretaria Municipal de Saúde, do Plano de Gerenciamento

de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS, das normas de biossegurança, de segurança e saúde no trabalho, de prevenção e controle de infecções, das normas sanitárias aplicáveis e das orientações expedidas pela fiscalização contratual.

O conteúdo deste Memorial Descritivo foi estruturado a partir das rotinas técnicas anteriormente adotadas pela Secretaria Municipal de Saúde, com atualização, reorganização e adequação ao novo modelo de contratação, preservando-se os procedimentos compatíveis com as boas práticas de limpeza e desinfecção de superfícies em serviços de saúde.

As atividades descritas neste documento deverão ser executadas por profissionais devidamente capacitados, uniformizados, identificados e equipados com os equipamentos de proteção individual exigidos para cada função, sob supervisão da contratada e acompanhamento da fiscalização designada pela Administração.

A contratada deverá assegurar que os procedimentos sejam realizados de forma padronizada, contínua e compatível com a classificação das áreas, a frequência estabelecida e o nível de criticidade dos ambientes, adotando medidas imediatas para correção de falhas, não conformidades ou situações que possam comprometer a segurança sanitária, a qualidade dos serviços ou a continuidade das atividades das unidades de saúde.

Este Memorial Descritivo deverá ser interpretado de forma integrada com o TR e os demais anexos da contratação, prevalecendo, em caso de dúvida operacional, a orientação formal da fiscalização, sem prejuízo da observância das normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

2. OBJETIVO

O presente Memorial Descritivo tem por objetivo estabelecer as especificações técnicas, os procedimentos operacionais, as rotinas de execução, as frequências, os padrões mínimos de qualidade e os critérios técnicos aplicáveis à prestação dos

serviços de higienização, limpeza, conservação, copa e cozinha nas unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Pato Branco.

As disposições contidas neste documento visam padronizar a execução dos serviços, assegurando a manutenção das condições de higiene, limpeza, organização, conservação e segurança dos ambientes, de forma compatível com a classificação das áreas, o grau de criticidade dos setores, as atividades desenvolvidas em cada unidade e as normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

Os procedimentos descritos deverão ser observados por todos os profissionais envolvidos na execução contratual, servindo como referência para a organização dos serviços, capacitação das equipes, supervisão operacional e fiscalização do contrato, bem como para a avaliação da conformidade da execução perante os padrões estabelecidos pela Administração.

Este Memorial Descritivo integra o TR e constitui documento de observância obrigatória durante toda a vigência do contrato, complementando as obrigações contratuais e disciplinando os aspectos operacionais necessários à adequada execução do objeto.

3. ABRANGÊNCIA DOS SERVIÇOS

Os procedimentos, rotinas e especificações estabelecidos neste Memorial Descritivo aplicam-se à prestação dos serviços de higienização, limpeza, conservação, copa e cozinha em todas as unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde abrangidas pela contratação, independentemente de sua natureza assistencial, administrativa ou de apoio.

Os serviços deverão ser executados em todos os ambientes internos e externos compreendidos no escopo contratual, observadas as características físicas de cada unidade, a classificação das áreas quanto ao risco sanitário, a destinação dos ambientes, o fluxo de pessoas e as necessidades operacionais dos serviços de saúde.

A execução abrangerá, dentre outros, pisos, paredes, tetos, portas, janelas, vidros, divisórias, mobiliários, bancadas, equipamentos cuja higienização esteja compreendida nas atribuições da contratada, instalações sanitárias, consultórios, salas de atendimento, salas de procedimentos, áreas de circulação, recepções, copas, cozinhas, refeitórios, depósitos, áreas administrativas, áreas externas, pátios, calçadas e demais dependências contempladas na contratação, observadas as delimitações específicas estabelecidas neste Memorial Descritivo.

Os serviços deverão observar as frequências, técnicas e procedimentos definidos neste Memorial Descritivo, podendo sofrer adequações operacionais pela fiscalização contratual em razão de alterações na estrutura física das unidades, mudanças de fluxo assistencial ou outras necessidades supervenientes da Administração, desde que tais adequações não impliquem ampliação substancial do objeto, alteração do dimensionamento da mão de obra, modificação das atribuições contratadas ou desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

A classificação das áreas, os procedimentos específicos de higienização, as frequências de execução e os padrões operacionais estabelecidos nos capítulos seguintes deverão ser rigorosamente observados pela contratada durante toda a execução contratual.

4. DAS UNIDADES CONTEMPLADAS PELA CONTRATAÇÃO

Os serviços objeto deste Memorial Descritivo serão executados nas unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde contempladas no TR e no dimensionamento da contratação, observadas as características operacionais de cada estabelecimento, seu horário de funcionamento, a classificação das áreas e a forma de organização dos postos de trabalho.

A distribuição das equipes foi definida considerando a natureza das atividades desenvolvidas em cada unidade, a demanda assistencial, a área física, o fluxo de

usuários e servidores, os serviços prestados e a necessidade de manutenção contínua das condições de higiene, limpeza, conservação e apoio operacional.

A distribuição dos postos de trabalho entre as unidades, bem como suas jornadas, quantitativos, escalas e atribuições específicas, observará o Anexo de Dimensionamento dos Postos, que integra a presente contratação, podendo sofrer adequações decorrentes de alterações na estrutura física das unidades, criação ou desativação de serviços ou mudanças de demanda, desde que preservado o equilíbrio contratual e os quantitativos contratados.

5. CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Para fins de padronização da execução dos serviços e da interpretação das disposições constantes deste Memorial Descritivo, adotam-se os seguintes conceitos:

Limpeza: consiste na remoção de sujidades orgânicas e inorgânicas, poeiras, resíduos e demais contaminantes das superfícies, mediante ação mecânica e utilização de água e produtos saneantes apropriados, reduzindo a carga microbiana e proporcionando condições adequadas de higiene e conservação dos ambientes.

Higienização: conjunto de procedimentos destinados à limpeza e, quando aplicável, à desinfecção de superfícies, mobiliários e equipamentos cuja higienização esteja compreendida nas atribuições da contratada, visando manter ambientes seguros, limpos e compatíveis com as atividades desenvolvidas nas unidades de saúde.

Desinfecção: processo físico/químico destinado à eliminação da maioria dos microrganismos presentes em superfícies e objetos inanimados, mediante utilização de produtos desinfetantes regularizados pela autoridade sanitária competente.

Descontaminação: processo destinado à remoção ou redução de agentes biológicos, químicos ou outros contaminantes presentes nas superfícies abrangidas pelos serviços, mediante aplicação dos procedimentos compatíveis com as

atribuições da contratada e com as orientações técnicas estabelecidas para o ambiente.

Saneantes: produtos destinados à limpeza, higienização, desinfecção, desodorização ou conservação de ambientes e superfícies, devidamente regularizados perante a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Limpeza Concorrente: procedimento realizado de forma rotineira durante o funcionamento da unidade, compreendendo a limpeza e organização diária dos ambientes ocupados, com o objetivo de manter condições permanentes de higiene, segurança e conforto.

Limpeza Terminal: procedimento de higienização completa e finalização com aplicação de saneantes específicos para eliminação de microorganismos, realizado conforme escala de criticidade de áreas ou sempre que necessário, abrangendo superfícies horizontais e verticais, mobiliários, instalações e equipamentos cuja higienização esteja compreendida nas atribuições da contratada, conforme os protocolos estabelecidos para cada área.

Resíduos de Serviços de Saúde (RSS): resíduos gerados nas atividades desenvolvidas pelas unidades de saúde, cujo manejo deverá observar a legislação sanitária e ambiental vigente, bem como o PGRSS adotado pelo Município.

Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): dispositivos de uso individual destinados à proteção do trabalhador contra riscos capazes de ameaçar sua segurança e saúde durante a execução das atividades.

Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs): dispositivos, sistemas ou medidas destinados à proteção coletiva dos trabalhadores e usuários, reduzindo ou eliminando riscos existentes no ambiente de trabalho.

Contaminação Cruzada: transferência de microorganismos, sujeiras ou contaminantes entre superfícies, equipamentos, materiais ou ambientes, decorrente da utilização inadequada de técnicas, utensílios, equipamentos ou produtos de limpeza.

Os conceitos estabelecidos neste Memorial Descritivo deverão ser observados em conjunto com as normas técnicas e sanitárias vigentes, os Procedimentos Operacionais Padrão da Secretaria Municipal de Saúde, PGRSS e as demais orientações expedidas pela fiscalização contratual.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DE ÁREAS DAS UNIDADES DE SAÚDE – ÁREAS CRÍTICAS, SEMICRÍTICAS E NÃO CRÍTICAS

Para fins de definição das rotinas de higienização, limpeza, conservação e desinfecção, os ambientes das unidades de saúde serão classificados de acordo com o risco potencial de transmissão de microrganismos, a natureza das atividades desenvolvidas, o fluxo de pessoas e o grau de exposição a agentes biológicos, observando-se as normas sanitárias vigentes e as boas práticas aplicáveis aos serviços de saúde.

A classificação das áreas constitui referência para a definição da frequência dos serviços, dos métodos de limpeza, dos produtos saneantes empregados, dos equipamentos utilizados e dos equipamentos de proteção individual necessários à execução das atividades.

6.1. Áreas Críticas

São consideradas áreas críticas aquelas onde existe maior risco de transmissão de infecções em razão da realização de procedimentos assistenciais, da permanência de pacientes com maior vulnerabilidade, da manipulação de materiais biológicos ou da elevada possibilidade de contaminação ambiental.

Enquadram-se, entre outras, nessa classificação:

- salas de urgência e emergência;
- salas de observação;
- salas de estabilização;
- salas de procedimentos;

- salas de curativos;
- salas de coleta;
- salas de vacinação;
- consultórios odontológicos;
- salas de inalação;
- expurgo;
- áreas de preparo de materiais;
- sanitários destinados a pacientes;
- demais ambientes definidos pela fiscalização em razão de sua criticidade.

Esses ambientes deverão receber procedimentos de higienização compatíveis com seu nível de risco, observando-se rigorosamente as técnicas de limpeza e desinfecção estabelecidas neste Memorial Descritivo.

6.2. Áreas Semicríticas

São consideradas áreas semicríticas os ambientes destinados à assistência à saúde onde não são realizados procedimentos invasivos de maior complexidade, mas que apresentam circulação frequente de pacientes, profissionais e usuários, exigindo controle permanente das condições de higiene.

Enquadram-se nessa classificação, entre outros:

- consultórios médicos;
- consultórios multiprofissionais;
- recepções;
- corredores assistenciais;
- salas de espera;
- farmácias;
- copas de apoio;
- demais ambientes de características semelhantes.

Esses ambientes deverão permanecer permanentemente limpos, organizados e em condições adequadas de utilização durante todo o período de funcionamento da unidade.

6.3. Áreas Não Críticas

São consideradas áreas não críticas os ambientes administrativos ou de apoio onde não há prestação direta de assistência ao paciente nem manipulação de materiais potencialmente contaminados.

Enquadram-se nessa classificação, entre outros:

- setores administrativos;
- almoxarifados;
- salas administrativas;
- salas de reuniões;
- arquivos;
- depósitos;
- áreas externas;
- estacionamentos;
- calçadas;
- jardins internos, quando existentes, limitada a atuação da contratada à limpeza do espaço e remoção de folhas e resíduos, não compreendendo serviços de jardinagem, capina, roçada, poda, corte de grama ou manutenção paisagística.

Embora apresentem menor risco sanitário, essas áreas deverão receber limpeza periódica e conservação contínua, de forma a garantir condições adequadas de higiene, organização, segurança e conforto aos usuários e servidores.

6.4. Reclassificação das Áreas

A classificação estabelecida neste Memorial Descritivo poderá ser revista pela fiscalização contratual sempre que ocorrer alteração na destinação dos ambientes, implantação de novos serviços, mudanças no fluxo assistencial ou outras circunstâncias que modifiquem o grau de risco sanitário da área, hipótese em que os procedimentos de higienização deverão ser adequados à nova classificação. A reclassificação não poderá, por si só, resultar em ampliação substancial do objeto, aumento do dimensionamento da mão de obra ou alteração das condições econômico-financeiras da contratação sem a correspondente formalização administrativa.

7. PRINCÍPIOS GERAIS DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços de higienização, limpeza, conservação, copa e cozinha deverão ser executados de forma contínua, padronizada e eficiente, observando as disposições deste Memorial Descritivo, do TR, da legislação aplicável, das normas sanitárias vigentes e das orientações emitidas pela fiscalização contratual.

A execução dos serviços deverá assegurar a manutenção das condições de higiene, organização, conservação, segurança, conforto e funcionalidade das unidades de saúde, contribuindo para a qualidade do ambiente de trabalho, para a segurança dos usuários, servidores e visitantes e para a adequada prestação dos serviços públicos de saúde.

Todas as atividades deverão ser realizadas por profissionais devidamente capacitados, uniformizados, identificados e utilizando os equipamentos de proteção individual compatíveis com os riscos inerentes a cada atividade, observando as normas de segurança e saúde no trabalho.

A contratada deverá empregar técnicas, equipamentos abrangidos pelas atribuições da contratada, utensílios e produtos adequados à natureza de cada serviço, observando as recomendações dos fabricantes, as normas técnicas

aplicáveis e os procedimentos estabelecidos neste Memorial Descritivo, sendo vedada a utilização de métodos que possam comprometer a integridade das instalações, dos mobiliários, dos equipamentos ou a segurança dos usuários.

Os serviços deverão ser organizados de forma a minimizar interferências nas atividades assistenciais e administrativas das unidades de saúde, priorizando a continuidade do atendimento aos usuários e adotando medidas que reduzam riscos de acidentes, contaminação cruzada, danos ao patrimônio público e interrupções desnecessárias das rotinas de trabalho.

Na execução dos serviços de higienização, limpeza e conservação deverão ser observadas as técnicas apropriadas para cada tipo de superfície, ambiente e classificação de risco, utilizando-se materiais e utensílios compatíveis com cada atividade, de forma a evitar a disseminação de contaminantes entre os diferentes ambientes.

Os serviços de copa e cozinha deverão ser executados em condições adequadas de higiene, organização e segurança, observando as boas práticas de manipulação, preparo, distribuição e acondicionamento de alimentos e bebidas, bem como a correta higienização dos utensílios, equipamentos e áreas utilizadas, quando aplicáveis às atividades desenvolvidas em cada unidade.

A contratada deverá manter permanente supervisão da execução dos serviços, promovendo orientação técnica aos profissionais, corrigindo imediatamente eventuais não conformidades e adotando as medidas necessárias para assegurar o cumprimento dos padrões de qualidade estabelecidos nesta contratação.

Sempre que forem identificadas situações que possam comprometer a segurança, a higiene, a continuidade dos serviços ou a adequada conservação dos bens públicos, a contratada deverá adotar as providências cabíveis de imediato e comunicar o fato à fiscalização, quando a solução depender de providências da Administração.

O descumprimento das disposições estabelecidas neste Memorial Descritivo poderá ensejar a determinação de refazimento dos serviços, sem ônus para a

Administração, sem prejuízo da aplicação dos mecanismos de avaliação da qualidade, das sanções contratuais e das demais medidas previstas na legislação e no contrato.

8. PROCEDIMENTOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Os serviços de higienização, limpeza e conservação deverão ser executados de forma sistemática, observando a classificação das áreas, a natureza das superfícies, o grau de sujidade, o fluxo de pessoas e as características operacionais de cada unidade de saúde, garantindo condições permanentes de higiene, segurança, organização e conservação dos ambientes.

Antes do início das atividades, o profissional deverá verificar as condições do ambiente, providenciar os equipamentos, utensílios, materiais e produtos necessários à execução dos serviços, utilizando exclusivamente os itens disponibilizados para essa finalidade e observando as orientações estabelecidas neste Memorial Descritivo.

Durante a execução dos serviços, deverão ser adotadas técnicas que evitem a dispersão de poeiras e a contaminação cruzada entre ambientes, utilizando materiais limpos e compatíveis com cada tipo de superfície e respeitando, sempre que aplicável, a segregação dos utensílios conforme a classificação das áreas.

A limpeza deverá ser realizada sempre do ambiente menos contaminado para o mais contaminado, das áreas mais altas para as mais baixas e das superfícies mais limpas para as mais sujas, evitando o retrabalho e reduzindo o risco de disseminação de contaminantes.

Deverão ser utilizados métodos de limpeza úmida ou outros procedimentos que reduzam a suspensão de partículas no ambiente, sendo vedada a utilização de técnicas que favoreçam a dispersão de poeira ou comprometam as condições sanitárias das unidades.

Os equipamentos, utensílios e materiais utilizados na execução dos serviços deverão ser higienizados ao término de cada jornada de trabalho ou sempre que necessário, permanecendo armazenados em local apropriado, limpo, organizado e destinado exclusivamente a essa finalidade.

Os produtos saneantes deverão ser utilizados conforme as recomendações do fabricante, observando-se a forma de preparo, diluição, tempo de contato, modo de aplicação, prazo de validade e condições de armazenamento, sendo proibida a mistura de produtos químicos incompatíveis ou a reutilização de embalagens para finalidades diversas daquelas originalmente destinadas.

Durante a execução dos serviços, deverão ser utilizados os Equipamentos de Proteção Individual compatíveis com os riscos de cada atividade, conforme previsto na legislação vigente e nas orientações de segurança do trabalho.

Sempre que forem identificadas situações que representem risco à saúde, à segurança dos usuários ou à integridade das instalações, a contratada deverá adotar imediatamente as medidas cabíveis, comunicando o fato ao fiscal do contrato quando necessária a atuação da Administração.

Concluída a execução dos serviços, o ambiente deverá permanecer limpo, organizado, seco quando aplicável, livre de resíduos e em condições adequadas para sua utilização, devendo quaisquer inconformidades ser imediatamente corrigidas pela contratada.

9. MÉTODOS E TÉCNICAS DE HIGIENIZAÇÃO, LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Os métodos e técnicas de higienização, limpeza e desinfecção deverão ser compatíveis com a classificação das áreas, o tipo de superfície, o grau de sujidade, a natureza dos contaminantes e as atividades desenvolvidas em cada ambiente, observando as boas práticas aplicáveis aos serviços de saúde e as orientações deste Memorial Descritivo.

Os procedimentos deverão ser executados de forma padronizada, utilizando equipamentos, utensílios, materiais e produtos adequados à finalidade de cada atividade, evitando danos às superfícies, aos equipamentos, ao mobiliário e às instalações das unidades de saúde.

9.1. Limpeza Úmida: A limpeza úmida constitui o método recomendado para higienização dos ambientes das unidades de saúde, devendo ser realizada mediante utilização de água, saneantes apropriados e utensílios adequados, promovendo a remoção da sujeira sem provocar a dispersão de partículas no ambiente.

9.2. Limpeza Seca: A limpeza seca somente será admitida quando tecnicamente indicada para superfícies ou equipamentos cuja utilização de água possa causar danos ou comprometer seu funcionamento, devendo ser realizada com equipamentos ou materiais apropriados para essa finalidade. É vedada a varrição seca dos ambientes internos das unidades de saúde, devendo ser adotados métodos que impeçam a suspensão de poeiras e outros contaminantes.

9.3. Limpeza Concorrente: A limpeza concorrente consiste na higienização realizada durante o funcionamento normal da unidade de saúde, abrangendo a remoção de resíduos, limpeza de superfícies, reposição das condições de higiene dos ambientes e demais procedimentos necessários à manutenção contínua das áreas em condições adequadas de utilização.

9.4. Limpeza Terminal: Limpeza Terminal: procedimento de higienização completa realizado conforme escala previamente definida ou sempre que necessário, abrangendo superfícies horizontais e verticais, mobiliários, instalações e equipamentos cuja higienização esteja expressamente compreendida nas atribuições da contratada, conforme os protocolos estabelecidos para cada área.

9.5. Desinfecção de Superfícies: A desinfecção deverá ser realizada sempre que prevista para o ambiente ou quando houver contaminação por matéria orgânica, sangue, secreções, excreções ou outros fluidos corporais, utilizando

produtos desinfetantes regularizados pela ANVISA e respeitando rigorosamente o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

9.6. Utilização de Mopes, Panos e Utensílios: Os mopes, panos, fibras, escovas, baldes e demais utensílios deverão permanecer limpos, conservados e, sempre que possível, identificados conforme a área de utilização, evitando sua utilização em ambientes de diferentes classificações sem a prévia higienização. Os materiais utilizados em instalações sanitárias, expurgos e demais áreas críticas não deverão ser utilizados em outros ambientes sem a adequada limpeza e desinfecção

9.7. Método dos Dois Baldes: Sempre que aplicável, deverá ser empregado o método dos dois baldes, utilizando-se um recipiente contendo solução de limpeza e outro destinado ao enxágue do utensílio empregado, reduzindo o risco de redistribuição da sujidade e aumentando a eficiência da higienização

9.8. Limpeza de Derramamentos Biológicos: Os derramamentos de sangue, secreções, excreções ou outros materiais biológicos deverão ser removidos imediatamente, mediante isolamento da área quando necessário, utilização dos Equipamentos de Proteção Individual adequados e aplicação do procedimento de limpeza e desinfecção previsto para esse tipo de ocorrência, observando as normas de biossegurança.

9.9. Finalização dos Serviços: Ao término de cada procedimento, os equipamentos e utensílios utilizados deverão ser higienizados, secos e armazenados em local apropriado, permanecendo o ambiente limpo, organizado, seguro e apto para sua utilização.

10. PROCEDIMENTOS GERAIS DOS SERVIÇOS DE COPA E COZINHA

Os serviços de copa e cozinha deverão ser executados de forma contínua, organizada e padronizada, observando as normas de higiene, segurança alimentar, boas práticas de manipulação de alimentos e as disposições estabelecidas neste Memorial Descritivo, no TR e nas orientações da fiscalização contratual.

Compete aos profissionais designados para essa atividade executar os serviços de preparo, distribuição e reposição de cafés, chás, água e demais itens disponibilizados pela Administração, bem como proceder à higienização, organização e conservação dos ambientes, utensílios, equipamentos e materiais utilizados na execução dos serviços.

Os profissionais deverão apresentar-se devidamente uniformizados, identificados e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual compatíveis com as atividades desenvolvidas, mantendo rigorosas condições de higiene pessoal durante toda a jornada de trabalho.

Os alimentos, bebidas e demais insumos fornecidos pela Administração deverão ser manipulados de forma a preservar sua qualidade, evitando desperdícios, contaminações e perdas, observando as recomendações de armazenamento, preparo, acondicionamento e distribuição.

A higienização das bancadas, pias, mesas, equipamentos, utensílios e demais superfícies utilizadas nos serviços de copa deverá ser realizada antes do início das atividades, sempre que necessário durante sua execução e ao término de cada período de trabalho, utilizando produtos e técnicas compatíveis com a finalidade de cada equipamento ou superfície.

Os utensílios utilizados na preparação e distribuição de alimentos e bebidas deverão permanecer limpos, secos, organizados e armazenados em locais apropriados, sendo vedada sua utilização quando apresentarem condições inadequadas de higiene ou conservação.

Os resíduos gerados durante a execução dos serviços deverão ser segregados e acondicionados conforme sua natureza, observando as normas sanitárias, ambientais e os procedimentos adotados pela Secretaria Municipal de Saúde para gerenciamento de resíduos.

Os profissionais deverão manter permanentemente organizados os ambientes destinados aos serviços de copa, zelando pela limpeza das áreas de preparo,

distribuição e apoio, bem como pela conservação dos equipamentos, móveis e utensílios disponibilizados pela Administração.

Nas unidades em que o mesmo profissional executar, de forma integrada, os serviços de higienização, limpeza, conservação e copa, as atividades deverão ser organizadas de modo a assegurar o cumprimento integral das rotinas estabelecidas para cada serviço, observando a programação definida pela fiscalização e adotando os procedimentos de higiene necessários para evitar qualquer risco de contaminação cruzada.

Sempre que houver atendimento a reuniões, eventos institucionais, capacitações ou outras atividades promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, os serviços de copa deverão ser prestados conforme solicitação da Administração, observadas as condições estabelecidas no contrato e a programação da unidade.

Ao término da jornada de trabalho, todos os ambientes utilizados para os serviços de copa deverão permanecer limpos, organizados, com os equipamentos desligados quando aplicável, os utensílios devidamente higienizados e armazenados, e os resíduos corretamente descartados.

Os serviços de copa e cozinha serão executados de acordo com as características e necessidades de cada unidade, observando-se o dimensionamento dos postos de trabalho, as rotinas estabelecidas neste Memorial Descritivo e as orientações da Secretaria Municipal de Saúde.

Para fins de execução contratual, os serviços serão diferenciados entre Serviços de Copa e Cozinha da UPA 24 Horas e Serviços de Copa de Apoio na Unidade Administrativa, não se confundindo as atribuições, rotinas e responsabilidades inerentes a cada modalidade.

10.1. Dos Serviços de Copa e Cozinha da UPA 24 Horas

Na Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 Horas, os serviços de copa e cozinha serão executados por profissional (is) especificamente destinado (s) a essas atividades, em razão do funcionamento ininterrupto da unidade e da necessidade

permanente de apoio à alimentação de pacientes e servidores, conforme as rotinas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Os serviços compreenderão as atividades necessárias ao recebimento, armazenamento, organização, preparo, porcionamento, acondicionamento e distribuição dos alimentos e refeições, conforme aplicável, bem como o preparo de café, chá e demais bebidas previstas na rotina da unidade.

A execução deverá observar rigorosamente o cardápio definido ou aprovado pelo Município, inclusive quanto aos alimentos, preparações, porções, horários e destinatários, sendo vedada à contratada ou aos seus profissionais a alteração do cardápio por iniciativa própria, ressalvadas as situações previamente autorizadas pela Administração.

Os profissionais deverão observar as boas práticas de manipulação de alimentos em todas as etapas do serviço, especialmente quanto à higiene pessoal, higienização das mãos, utilização de uniforme e EPI adequados, prevenção da contaminação cruzada, conservação dos alimentos, controle das condições de armazenamento e higienização das superfícies, equipamentos e utensílios.

A cozinha, a copa, as bancadas, pias, equipamentos, utensílios, recipientes e demais áreas utilizadas deverão permanecer permanentemente limpos e organizados, devendo ser realizada a higienização antes, durante e após as atividades, conforme a necessidade.

Os alimentos e insumos disponibilizados pelo Município deverão ser utilizados exclusivamente para as finalidades estabelecidas pela Administração, cabendo aos profissionais zelar pelo seu adequado armazenamento e utilização racional, evitando desperdícios, perdas ou utilização indevida.

As rotinas específicas de recebimento de gêneros, armazenamento, preparo, distribuição, higienização, controle e demais procedimentos próprios da UPA 24 Horas serão detalhadas nos itens específicos deste Memorial Descritivo.

10.2. Dos Serviços de Copa de Apoio na Unidade Administrativa

Na unidade administrativa indicada no dimensionamento da contratação, os serviços de copa serão executados de forma integrada às atividades de limpeza e conservação pelo mesmo profissional, conforme a organização da jornada e as necessidades do local.

Os serviços de copa de apoio compreenderão, principalmente, o preparo e a disponibilização de café e outras bebidas autorizadas pela Administração, organização da copa, lavagem, secagem, guarda e conservação dos utensílios utilizados, higienização de cafeteiras, garrafas térmicas e equipamentos de uso da copa, limpeza das bancadas, pias e superfícies e demais atividades correlatas de apoio.

A execução integrada das atividades de limpeza e copa deverá observar rigorosa separação operacional, especialmente quanto aos utensílios, equipamentos, produtos e procedimentos utilizados, de modo a prevenir contaminação cruzada.

Antes de iniciar atividades de copa após a execução de serviços de limpeza, o profissional deverá realizar adequada higienização das mãos e adotar as demais medidas de higiene pessoal necessárias, não sendo admitida a utilização, na copa, de luvas, panos, utensílios, equipamentos ou outros materiais empregados nas atividades de limpeza.

A organização das atividades deverá assegurar o cumprimento das rotinas de limpeza e dos serviços de copa durante a jornada, sem que a execução de uma atividade resulte na descontinuidade ou no prejuízo da outra.

10.3. Das boas práticas de manipulação de alimentos

Os profissionais envolvidos no recebimento, armazenamento, preparo, manipulação, porcionamento e distribuição de alimentos e bebidas deverão observar rigorosamente as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, as normas

sanitárias vigentes, os procedimentos estabelecidos neste Memorial Descritivo e as orientações da Secretaria Municipal de Saúde.

Os manipuladores deverão manter elevado padrão de higiene pessoal, apresentando-se com uniforme limpo e adequado à atividade, cabelos totalmente protegidos, unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base, sendo vedado o uso de adornos, tais como anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos e outros objetos que possam comprometer a segurança higiênico-sanitária dos alimentos.

A higienização das mãos deverá ser realizada antes do início das atividades, após o uso de instalações sanitárias, após contato com resíduos ou materiais potencialmente contaminados, antes e após a manipulação de alimentos e sempre que houver mudança de atividade ou situação que possa ocasionar contaminação.

Durante a manipulação de alimentos, deverão ser adotadas medidas destinadas a prevenir a contaminação cruzada entre alimentos crus, preparados ou prontos para consumo, bem como entre alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos, produtos de limpeza e resíduos.

Os alimentos deverão ser mantidos protegidos contra poeira, insetos, contato manual desnecessário, produtos químicos, resíduos e quaisquer outras fontes de contaminação, observadas as condições adequadas de conservação e armazenamento de acordo com as características de cada produto e as orientações do fabricante.

É expressamente proibido à empresa prestadora de serviços de copa e cozinha utilizar, no preparo, manipulação ou distribuição de refeições, lanches ou quaisquer preparações alimentícias, produtos que estejam com prazo de validade expirado, apresentem alterações em suas características, embalagem violada ou danificada, sinais de deterioração, conservação inadequada ou quaisquer outras condições que possam sugerir comprometimento da qualidade, segurança ou inocuidade do alimento. Todos os produtos utilizados deverão estar dentro do prazo de validade, devidamente identificados, íntegros e armazenados em condições adequadas, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança dos alimentos vigentes.

É vedado aos profissionais, durante a manipulação, preparo, porcionamento ou distribuição de alimentos, fumar, alimentar-se, mascar goma, tossir ou espirrar sobre os alimentos, manipular objetos estranhos à atividade ou praticar qualquer conduta capaz de comprometer as condições higiênico-sanitárias do serviço.

Os equipamentos, utensílios, recipientes e superfícies que entrem em contato com alimentos deverão permanecer em adequado estado de conservação e higiene, sendo submetidos aos procedimentos de limpeza e, quando aplicável, sanitização antes e após sua utilização e sempre que houver risco de contaminação.

Os produtos saneantes e materiais destinados à limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos, bebidas, utensílios e materiais utilizados no preparo e distribuição, sendo vedada a utilização de embalagens de alimentos para acondicionamento de produtos químicos ou de limpeza.

O profissional que apresentar sinais ou sintomas que possam comprometer a segurança dos alimentos, inclusive lesões expostas nas mãos ou outras condições incompatíveis com a manipulação segura, deverá comunicar imediatamente ao responsável da contratada, que adotará as providências necessárias, inclusive sua substituição na atividade de manipulação quando cabível.

A contratada deverá orientar, capacitar e supervisionar permanentemente os profissionais envolvidos nos serviços de copa e cozinha quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo os respectivos registros de treinamento para apresentação à fiscalização contratual.

10.4. Do recebimento, Armazenamento e Controle dos Insumos

Os gêneros alimentícios, bebidas e demais insumos destinados aos serviços de copa e cozinha da UPA 24 Horas serão fornecidos conforme definido pela Administração e deverão ser recebidos pelos profissionais responsáveis, observando-se as condições de integridade das embalagens, prazo de validade, identificação dos produtos, quantidade entregue e condições aparentes de conservação.

No momento do recebimento, deverão ser recusados ou imediatamente comunicados ao responsável da unidade os produtos que apresentem embalagens violadas, danificadas, estufadas, com vazamentos, sinais de deterioração, prazo de validade expirado ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança. A identificação de divergência entre a quantidade entregue e a prevista também deverá ser registrada e comunicada.

O recebimento dos gêneros e insumos destinados à UPA 24 Horas deverá ser formalizado em instrumento padronizado de controle, no qual serão registradas, conforme aplicável, a data do recebimento, a identificação dos produtos, as respectivas quantidades, eventuais inconformidades verificadas e a identificação do responsável pelo recebimento. O modelo do instrumento será disponibilizado pela Secretaria Municipal de Saúde e deverá permanecer acessível à fiscalização.

Após o recebimento, os produtos deverão ser imediatamente armazenados em condições compatíveis com suas características, respeitando-se as orientações do fabricante, as condições de temperatura quando aplicáveis, a separação adequada entre os diferentes tipos de gêneros e as medidas necessárias à prevenção de contaminação cruzada.

Os alimentos e insumos deverão permanecer organizados de forma a possibilitar sua identificação e controle, observando-se os respectivos prazos de validade e priorizando-se a utilização daqueles com vencimento mais próximo, sem prejuízo das demais regras sanitárias aplicáveis. Produtos vencidos, deteriorados ou considerados impróprios para utilização não poderão ser empregados no preparo ou distribuição de alimentos e deverão ser segregados e comunicados ao responsável da unidade para adoção das providências cabíveis.

Os gêneros alimentícios deverão permanecer separados de produtos saneantes, materiais de limpeza, resíduos e quaisquer substâncias capazes de provocar contaminação. Os locais destinados ao armazenamento deverão permanecer limpos, organizados e em condições adequadas de conservação.

A utilização dos insumos deverá observar o cardápio, o quantitativo de refeições e as orientações estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde, cabendo aos profissionais adotar práticas de uso racional e prevenção de desperdícios, sem redução das porções, substituição indevida de alimentos ou comprometimento da qualidade das refeições.

Eventuais faltas, perdas, deteriorações, inconsistências de estoque ou outras situações capazes de comprometer a execução do cardápio ou a continuidade do serviço deverão ser comunicadas tempestivamente ao responsável indicado pela Administração, não cabendo aos profissionais ou à contratada promover alterações no cardápio por iniciativa própria.

O controle realizado pelos profissionais da contratada não transfere a estes a competência administrativa para aquisição, autorização de fornecimento ou gestão patrimonial dos gêneros e insumos, destinando-se ao adequado recebimento, armazenamento, utilização e registro dos materiais disponibilizados para execução dos serviços.

10.5. Do Cardápio, Preparo, Porcionamento e Distribuição das Refeições

O cardápio das refeições fornecidas na UPA 24 Horas, bem como os respectivos quantitativos, porções e demais orientações técnicas relacionadas à alimentação, será definido por profissional nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde ou de outra Secretaria integrante da Administração Municipal designada para essa finalidade, cabendo à contratada executar as atividades de copa e cozinha em conformidade com as determinações estabelecidas.

Os profissionais da contratada deverão observar integralmente o cardápio disponibilizado pela Administração, respeitando os gêneros alimentícios indicados, as quantidades, porções, preparações, horários e demais orientações técnicas recebidas. Não serão admitidas alterações, substituições de ingredientes, modificações de preparações ou mudanças de porcionamento por iniciativa da

contratada ou de seus profissionais, salvo quando previamente autorizadas pelo profissional responsável ou pela Administração.

O preparo das refeições e demais alimentos deverá ser realizado utilizando exclusivamente os gêneros e insumos disponibilizados para essa finalidade, observando as boas práticas de manipulação, as técnicas adequadas de preparo e as condições necessárias à preservação da qualidade e da segurança dos alimentos.

O porcionamento deverá observar os quantitativos e padrões definidos pela nutricionista responsável, de modo a assegurar uniformidade e atendimento adequado aos destinatários, vedada a redução arbitrária das porções como forma de compensar insuficiência de gêneros, desperdícios ou qualquer outra ocorrência. Identificada situação que possa comprometer o cumprimento do cardápio ou o quantitativo necessário, o fato deverá ser imediatamente comunicado ao responsável indicado pela Administração.

A distribuição das refeições deverá ocorrer nos horários e locais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde, observando-se as condições adequadas de acondicionamento, transporte interno, apresentação e proteção dos alimentos até sua entrega aos respectivos destinatários.

Durante todas as etapas de preparo, porcionamento e distribuição deverão ser adotadas medidas destinadas a prevenir contaminação cruzada e exposição indevida dos alimentos, mantendo-se utensílios, recipientes, bancadas e equipamentos em condições adequadas de higiene e conservação.

As sobras, perdas ou outras ocorrências verificadas durante o preparo e a distribuição deverão receber o tratamento definido pela Administração e pelas normas sanitárias aplicáveis, sendo vedado o reaproveitamento de alimentos quando incompatível com as condições de segurança alimentar ou sem autorização técnica.

10.6. Da Higienização da Copa, Cozinha, Equipamentos e Utensílios

Os ambientes destinados aos serviços de copa e cozinha deverão ser mantidos permanentemente limpos, organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo a higienização ser realizada antes do início das atividades, durante a execução sempre que necessária e ao término das rotinas de preparo e distribuição de alimentos e bebidas.

A limpeza deverá abranger pisos, paredes e demais superfícies quando aplicável, bancadas, pias, mesas, armários, prateleiras, portas, puxadores e demais pontos sujeitos ao contato ou acúmulo de sujeira. Nas áreas destinadas à manipulação de alimentos, os procedimentos deverão ser realizados de modo a impedir que produtos saneantes, resíduos ou materiais utilizados na limpeza entrem em contato com alimentos, utensílios limpos ou superfícies já higienizadas.

Os equipamentos utilizados no preparo, conservação ou distribuição de alimentos e bebidas deverão ser higienizados de acordo com suas características e orientações de uso, observando-se os cuidados necessários para evitar danos, contaminação ou comprometimento de seu funcionamento. A contratada deverá comunicar à fiscalização qualquer defeito, avaria ou condição inadequada identificada nos equipamentos disponibilizados pela Administração, abstendo-se de realizar intervenções para as quais seus profissionais não estejam autorizados.

Os utensílios utilizados no preparo, porcionamento, distribuição e consumo deverão ser lavados e higienizados imediatamente após o uso ou em periodicidade compatível com a rotina do serviço, permanecendo, após a secagem, protegidos e armazenados em local limpo e apropriado. Não deverão ser utilizados utensílios que apresentem rachaduras, quebras, corrosão, desgaste excessivo ou outras condições capazes de dificultar sua higienização ou comprometer a segurança dos alimentos, devendo a situação ser comunicada ao responsável pela unidade.

Os panos, esponjas, escovas e demais materiais utilizados na higienização da copa e cozinha deverão ser de uso exclusivo dessas áreas e mantidos separados daqueles empregados nos serviços gerais de limpeza, especialmente dos utilizados

em sanitários, áreas assistenciais e manejo de resíduos. Quando houver posto integrado de limpeza e copa, essa separação deverá ser rigorosamente observada, inclusive quanto ao armazenamento dos materiais.

Os produtos saneantes deverão permanecer identificados e armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios, utensílios e materiais destinados ao preparo e distribuição, sendo utilizados exclusivamente conforme sua finalidade, diluição e modo de aplicação recomendados.

Ao término das atividades, as superfícies deverão permanecer limpas e organizadas, os utensílios devidamente higienizados e armazenados, os resíduos removidos e acondicionados adequadamente e os equipamentos deixados nas condições de segurança previstas para cada tipo de equipamento.

Na UPA 24 Horas, em razão da continuidade dos serviços de copa e cozinha, a higienização deverá ser incorporada à rotina diária de trabalho de forma a preservar permanentemente as condições sanitárias do ambiente, sem comprometer os horários de preparo, porcionamento e distribuição das refeições definidos pela Administração.

10.7. Da Capacitação dos Profissionais de Copa e Cozinha

A contratada deverá assegurar que todos os profissionais designados para a execução dos serviços de copa e cozinha recebam capacitação teórica e prática compatível com as atividades que desempenharão, previamente ao início de suas atividades e, posteriormente, de forma periódica durante a execução contratual.

A capacitação deverá contemplar, no mínimo, boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal e higienização das mãos, prevenção da contaminação cruzada, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, preparo, porcionamento e distribuição de alimentos, higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, manejo de resíduos, utilização adequada dos Equipamentos de Proteção Individual e prevenção de acidentes relacionados às atividades de copa e cozinha.

Os profissionais que iniciarem suas atividades durante a vigência do contrato, inclusive em decorrência de substituição ou reposição de profissionais, deverão receber a capacitação necessária antes de assumirem as respectivas atividades, não sendo admitida a atuação de novos profissionais sem orientação prévia quanto às rotinas e aos procedimentos aplicáveis ao serviço.

Os treinamentos periódicos deverão ser realizados em frequência compatível com as necessidades do serviço e sempre que identificadas falhas recorrentes, alterações relevantes nas rotinas, implantação de novos procedimentos, equipamentos ou técnicas, ou quando determinado pela fiscalização em razão de não conformidades relacionadas à execução dos serviços.

Na UPA 24 Horas, a capacitação deverá contemplar especificamente as rotinas estabelecidas para o serviço de copa e cozinha da unidade, inclusive a observância do cardápio e das orientações técnicas definidas pelo profissional nutricionista responsável, os procedimentos de recebimento e controle dos insumos, o preparo e porcionamento das refeições e as condições adequadas para sua distribuição.

Na unidade administrativa em que houver posto integrado de limpeza e copa a capacitação deverá abordar expressamente a separação das atividades, a higienização das mãos, a troca ou adequação dos equipamentos de proteção quando necessária e a segregação dos utensílios e materiais, de modo a prevenir contaminação cruzada entre os serviços de limpeza e de copa.

A realização das capacitações deverá ser comprovada documentalmente pela contratada, mediante registro contendo, no mínimo, data, carga horária, conteúdo ministrado, identificação e qualificação do responsável pela capacitação e relação dos profissionais participantes, com as respectivas assinaturas ou outro meio idôneo de comprovação. Os registros deverão permanecer disponíveis durante toda a execução contratual e ser apresentados à fiscalização sempre que solicitados.

A realização dos treinamentos será de responsabilidade da contratada e não afastará a obrigação de promover orientação e supervisão contínuas de seus profissionais durante a execução dos serviços.

11. DAS ROTINAS E FREQUÊNCIAS DOS SERVIÇOS DE HIGIENIZAÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

As rotinas e frequências dos serviços deverão ser estabelecidas de acordo com a classificação e as características de cada ambiente, o perfil de funcionamento da unidade, o fluxo de usuários e profissionais, o grau de sujeidade e o risco sanitário envolvido. As frequências previstas neste Memorial Descritivo constituem parâmetros mínimos de execução e não afastam a necessidade de realização adicional dos serviços sempre que as condições do ambiente assim exigirem.

Nas áreas críticas e nos ambientes de maior circulação, especialmente na UPA 24 Horas, as rotinas deverão ocorrer com maior intensidade e ser mantidas durante todo o período de funcionamento, de modo que a execução do serviço não fique condicionada exclusivamente ao cumprimento de horários ou frequências previamente estabelecidos.

11.1. Das Atividades De Execução Contínua E Diária

Durante toda a jornada de trabalho, os profissionais deverão acompanhar as condições de higiene dos ambientes sob sua responsabilidade, executando a limpeza concorrente e as intervenções necessárias para que as unidades permaneçam limpas, organizadas e em condições adequadas de utilização. A realização de uma limpeza programada não afasta a obrigação de nova intervenção quando ocorrer sujeidade posterior, derramamento, contaminação ou outra situação que exija atendimento.

Deverão ser realizadas diariamente a limpeza dos pisos e superfícies previstas para cada ambiente, a higienização das instalações sanitárias, a limpeza das áreas de circulação, recepções, salas de espera, consultórios e demais dependências contempladas na rotina da respectiva unidade (**todas as áreas do setor**), observadas as técnicas, produtos e frequências compatíveis com a classificação de cada área.

As superfícies de contato frequente deverão receber atenção especial e ser higienizadas na frequência adequada ao fluxo e à utilização do ambiente, incluindo,

conforme existentes, maçanetas, puxadores, corrimãos, interruptores, balcões, bancadas, mesas e outros pontos de contato habitual.

Os profissionais deverão verificar, durante a jornada, os dispensadores de papel higiênico, papel-toalha, sabonete e demais materiais de higiene disponibilizados pelo Município, efetuando a reposição sempre que necessária, de forma a evitar seu desabastecimento nos pontos de utilização.

Os resíduos deverão ser retirados sempre que necessário e, no mínimo, uma vez ao dia, independentemente de a lixeira encontrar-se totalmente cheia. A retirada deverá ocorrer com frequência superior sempre que houver acúmulo significativo, proximidade da capacidade máxima do recipiente, presença de odor, risco sanitário, derramamento ou outra condição que justifique sua remoção.

Os resíduos coletados deverão ser acondicionados e transportados até os contêineres, abrigos ou demais locais definidos pela Administração, preservando-se a segregação conforme sua classificação e observando-se os procedimentos estabelecidos no PGRSS e as orientações da unidade.

Os mobiliários e superfícies integrantes dos ambientes deverão ser higienizados conforme a rotina estabelecida, observadas as características dos materiais e os cuidados necessários à sua conservação. Os equipamentos médico-assistenciais não integram a rotina ordinária de higienização dos profissionais da contratada, ressalvada a limpeza de superfícies externas quando expressamente autorizada ou orientada pela equipe responsável da unidade.

A limpeza de instalações sanitárias deverá ser reforçada sempre que as condições de utilização exigirem, especialmente em unidades de maior circulação, não sendo suficiente o cumprimento da frequência programada quando forem constatados sujidade, odor, resíduos, falta de materiais de higiene ou qualquer condição incompatível com o uso adequado do ambiente.

Derramamentos de líquidos, matéria orgânica ou outras sujidades que representem risco de acidente, contaminação ou comprometimento das condições

sanitárias deverão receber atendimento imediato, observados os procedimentos técnicos e os equipamentos de proteção adequados à ocorrência.

Nas áreas assistenciais, as atividades de limpeza deverão ser organizadas de forma compatível com o atendimento aos pacientes e com as orientações dos profissionais responsáveis pelo setor, evitando interferências desnecessárias nos procedimentos assistenciais sem, contudo, comprometer a manutenção das condições de higiene do ambiente.

Ao longo da jornada, os profissionais deverão ainda comunicar à fiscalização ou ao responsável pela unidade situações identificadas durante a execução que demandem providências da Administração, tais como vazamentos, dispensadores danificados, lixeiras avariadas, problemas em instalações sanitárias ou outras ocorrências que possam comprometer a higiene, a segurança ou a adequada execução dos serviços.

11.2. Das Atividades Semanais

Sem prejuízo das atividades diárias e das intervenções adicionais decorrentes das condições de uso dos ambientes, deverão ser executados semanalmente os procedimentos de higienização destinados à manutenção das condições de limpeza, conservação e segurança sanitária das unidades, observadas as características e a classificação de cada área.

Deverá ser realizada a limpeza terminal programada, nas áreas críticas e demais ambientes cuja classificação ou rotina específica preveja frequência semanal, abrangendo paredes, tetos, pisos, mobiliários e demais superfícies compreendidas na rotina. Nas áreas não críticas, será observada a frequência mensal estabelecida neste Memorial Descritivo. Nas áreas críticas e nos ambientes da UPA 24 Horas, a periodicidade semanal não limita a realização da limpeza terminal em frequência superior sempre que houver indicação decorrente da utilização do ambiente, desocupação, contaminação ou necessidade assistencial.

As lixeiras deverão ser lavadas e completamente secas, mantendo-se em condições adequadas de higiene e conservação. Os dispensadores de papel-toalha deverão ser limpos e desinfetados e os dispensadores de sabonete líquido e álcool em gel deverão receber a higienização prevista, observando-se os cuidados necessários para evitar contaminação do conteúdo e comprometimento de seu funcionamento.

Deverão ser higienizados os pés e rodízios das cadeiras, bem como as portas e demais componentes sujeitos ao acúmulo de sujeira que estejam abrangidos pela rotina semanal. A existência dessa periodicidade não afasta a limpeza imediata dessas superfícies quando apresentarem sujeira visível.

As geladeiras existentes nas unidades deverão ser higienizadas semanalmente, excetuadas aquelas destinadas ao acondicionamento de vacinas, medicamentos ou outros produtos sujeitos a controle específico, cuja higienização não integra essa rotina e deverá observar os procedimentos próprios estabelecidos pela unidade.

Os filtros acessíveis dos aparelhos de ar-condicionado deverão receber a limpeza semanal prevista na rotina operacional, desde que se trate de procedimento simples de higienização passível de execução pela equipe de limpeza, sem desmontagem técnica do equipamento. Essa atividade não substitui nem se confunde com serviços especializados de manutenção preventiva, corretiva ou higienização técnica dos sistemas de climatização.

As calçadas compreendidas na área de responsabilidade de cada unidade deverão ser lavadas semanalmente, observando-se o uso racional da água e priorizando-se, sempre que tecnicamente possível, métodos que reduzam seu consumo, sem prejuízo das condições adequadas de limpeza e segurança.

As atividades semanais deverão ser distribuídas ao longo da jornada e organizadas de modo a não prejudicar as rotinas diárias, o funcionamento das unidades ou a continuidade dos serviços assistenciais.

11.3. Das Atividades de Execução Quinzenal

Sem prejuízo das atividades diárias e semanais e das intervenções adicionais sempre que constatada sujidade que demande atendimento, deverão ser executadas quinzenalmente as rotinas de higienização previstas para superfícies e componentes que, por suas características e condições de utilização, não exijam limpeza diária.

Desinfecção terminal de áreas semi-críticas

Deverão ser higienizados os vidros, vidraças, janelas, peitoris, basculantes, grades de proteção e persianas existentes nas unidades, observadas as características dos materiais, as condições de acesso e a utilização de técnicas e produtos adequados, de forma a preservar sua conservação e integridade.

A periodicidade quinzenal constitui frequência mínima programada, não afastando a necessidade de limpeza anterior quando houver sujidade visível ou condição que comprometa a higiene, a segurança ou a adequada apresentação do ambiente.

Não integram o objeto da presente contratação os serviços de limpeza em grandes alturas ou aqueles que, em razão da localização da superfície, exijam técnicas, equipamentos ou medidas específicas próprias de trabalho em altura. A limpeza de vidros, janelas, fachadas, estruturas ou outras superfícies abrangidas por essa condição não deverá ser executada pelos profissionais alocados nesta contratação, ficando restritas as atividades às superfícies que possam ser alcançadas e higienizadas em condições ordinárias e seguras de trabalho.

A delimitação prevista neste item não afasta a limpeza das faces internas ou das partes acessíveis de janelas, vidros e demais superfícies, desde que sua execução possa ocorrer em condições seguras e sem caracterização de trabalho em altura.

11.4. Das Atividades de Execução Mensal

Sem prejuízo das rotinas diárias, semanais e quinzenais, deverão ser executados mensalmente os procedimentos de higienização e conservação previstos para os ambientes e superfícies cuja natureza permita periodicidade ampliada, observadas as características de cada unidade, a classificação das áreas e as condições efetivamente verificadas durante a execução dos serviços.

Nas áreas classificadas como não críticas, deverá ser realizada limpeza terminal programada, compreendendo a higienização completa das superfícies abrangidas pelo procedimento, observadas as técnicas estabelecidas neste Memorial Descritivo. A periodicidade mensal constitui frequência mínima para essas áreas, devendo o procedimento ser antecipado sempre que as condições do ambiente demonstrarem sua necessidade.

Deverá ser realizada a remoção e impermeabilização dos pisos nas superfícies compatíveis com esse tipo de tratamento, mediante utilização dos produtos, materiais e equipamentos disponibilizados pelo Município. O procedimento deverá observar as características e recomendações aplicáveis ao revestimento, sendo vedada sua realização em superfícies nas quais possa ocasionar manchas, deterioração, perda das propriedades originais ou risco aos usuários.

A execução da remoção e impermeabilização deverá ser previamente organizada de modo a não comprometer o funcionamento das unidades, devendo a área ser devidamente sinalizada e permanecer isolada durante o período necessário à execução e secagem do procedimento, quando aplicável, de forma a prevenir quedas, acidentes ou circulação sobre a superfície antes de sua liberação.

Os aparelhos de iluminação localizados nas áreas não críticas deverão receber limpeza mensal nas partes acessíveis em condições ordinárias e seguras de trabalho, mediante técnicas compatíveis com suas características e adotando-se os cuidados necessários para evitar danos às instalações elétricas.

Não integram essa rotina os aparelhos de iluminação, luminárias ou demais estruturas cuja higienização exija trabalho em altura, equipamentos especiais de

acesso ou intervenção técnica, em conformidade com a delimitação do escopo estabelecida neste Memorial Descritivo.

As atividades mensais deverão ser programadas e distribuídas ao longo do período, de modo a assegurar sua efetiva realização sem comprometer as rotinas de maior frequência e a continuidade dos serviços das unidades.

12. PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA

Os procedimentos específicos de higienização e limpeza deverão ser executados de acordo com a natureza do ambiente, o tipo de superfície, sua classificação quanto ao risco, o grau de sujeira e as frequências estabelecidas neste Memorial Descritivo, observando-se as técnicas gerais previstas nos capítulos anteriores e as particularidades descritas nos itens seguintes.

A execução deverá observar sequência e métodos que reduzam o risco de contaminação cruzada, preservem a integridade das superfícies, mobiliários e instalações e assegurem condições adequadas de higiene e segurança durante e após a realização dos serviços.

Para a higienização de partes superiores de paredes, armários, vidros, janelas e demais superfícies acessíveis, será admitida a utilização de escadas pequenas de uso doméstico fornecidas pelo Município, desde que sua utilização seja compatível com a atividade e possa ocorrer em condições seguras. Não integram o objeto os serviços que demandem equipamentos ou meios de acesso superiores às escadas disponibilizadas pelo Município, nem aqueles caracterizados como trabalho em altura, os quais não deverão ser executados pelos profissionais desta contratação.

Os equipamentos médico-assistenciais não integram a rotina ordinária de higienização da contratada, ressalvada a limpeza de suas superfícies externas quando expressamente autorizada ou orientada pela equipe responsável da unidade, observadas as recomendações aplicáveis ao equipamento.

12.1. Da Limpeza de Pisos

A limpeza dos pisos deverá ser realizada de acordo com o tipo de revestimento, a classificação do ambiente, o grau de sujeira e a rotina de utilização do local, empregando-se técnica e produtos compatíveis com a superfície, de modo a assegurar a remoção adequada da sujeira sem provocar danos, desgaste prematuro ou condições de risco aos usuários.

Antes do início do procedimento, a área deverá ser organizada e, sempre que necessário, devidamente sinalizada, especialmente quando houver utilização de água ou produtos que possam tornar o piso escorregadio. A execução deverá ser planejada de forma a permitir a circulação segura de usuários e profissionais e, nas áreas assistenciais, deverá respeitar a dinâmica do atendimento.

A remoção de resíduos sólidos e sujeiras deverá ser realizada por método que evite a dispersão de poeira e partículas no ambiente, sendo vedada a varrição seca nas áreas internas das unidades de saúde. Deverá ser priorizada a utilização de técnicas de limpeza úmida, com os equipamentos e utensílios apropriados disponibilizados para a execução do serviço.

A limpeza deverá ser iniciada pelas áreas menos contaminadas e prosseguir em direção às de maior sujeira, observando-se percurso que evite o trânsito sobre superfícies já higienizadas. Durante o procedimento, os utensílios deverão ser mantidos em condições adequadas de limpeza, realizando-se a troca da solução utilizada sempre que apresentar sujeira, perda de eficiência ou possibilidade de redistribuição de contaminantes.

Quando necessária a lavagem do piso, deverão ser utilizados água, produtos e equipamentos compatíveis com o revestimento, evitando-se excesso de água, principalmente em locais próximos a instalações elétricas, mobiliários, equipamentos ou superfícies suscetíveis à umidade. A água e os resíduos decorrentes da limpeza deverão ser removidos adequadamente, não sendo permitido direcioná-los para áreas de circulação, vias públicas ou locais inadequados.

Nas situações em que houver derramamento de sangue, secreções, excreções ou outros materiais biológicos, deverão ser adotados imediatamente os procedimentos específicos de remoção, limpeza e desinfecção previstos neste Memorial Descritivo, com utilização dos Equipamentos de Proteção Individual adequados, não sendo suficiente a realização da limpeza ordinária do piso.

A remoção e impermeabilização dos pisos, quando compatível com o tipo de revestimento, deverá observar a periodicidade estabelecida neste Memorial Descritivo e ser executada com os produtos, materiais e equipamentos fornecidos pelo Município. Durante o procedimento, a área deverá permanecer sinalizada e, quando necessário, isolada até que apresente condições seguras para circulação.

Os equipamentos e utensílios utilizados na limpeza dos pisos deverão ser higienizados após o uso e armazenados nos locais destinados a essa finalidade, observando-se a separação necessária entre materiais empregados em áreas com diferentes níveis de risco.

Concluído o procedimento, o piso deverá apresentar-se limpo, sem resíduos aparentes, manchas removíveis, acúmulo de produto ou excesso de umidade e em condições seguras para utilização, devendo eventual inconformidade identificada ser corrigida antes da liberação da área.

12.2. Da Limpeza de Paredes e Tetos

A limpeza de paredes e tetos deverá ser realizada conforme a frequência estabelecida neste Memorial Descritivo e sempre que houver sujidade visível que justifique intervenção, observando-se o tipo de revestimento, as características da superfície, a classificação do ambiente e as condições de acesso.

Antes do início do procedimento, deverão ser afastados ou protegidos, quando necessário, mobiliários, equipamentos e demais objetos existentes no local, adotando-se os cuidados necessários para evitar contato de água ou produtos saneantes com instalações elétricas, tomadas, interruptores, equipamentos e materiais suscetíveis à umidade.

A higienização das paredes deverá ser realizada, preferencialmente, em sentido único e de cima para baixo, utilizando panos, mopes, fibras ou outros utensílios apropriados, com solução compatível com o revestimento. Deverá ser dada atenção especial às áreas sujeitas a maior contato, respingos, manchas ou acúmulo de sujeira, sem utilização de produtos ou materiais abrasivos capazes de danificar pintura, revestimentos ou acabamentos.

Quando a superfície permitir lavagem, deverão ser utilizados água e produtos em quantidade suficiente para a adequada remoção da sujeira, evitando-se o encharcamento e o escoamento excessivo. Quando a lavagem não for compatível com o material, deverá ser adotada técnica de limpeza apropriada à superfície.

Os tetos deverão ser higienizados com utensílios adequados e em condições que não provoquem dispersão excessiva de poeira ou partículas sobre o ambiente. Quando necessário, os mobiliários e equipamentos existentes abaixo da área de trabalho deverão ser previamente protegidos, realizando-se posteriormente a limpeza das superfícies eventualmente atingidas.

Para alcançar partes superiores de paredes e tetos, será permitida a utilização das escadas pequenas de uso doméstico disponibilizadas pelo Município, desde que a atividade possa ser realizada em condições ordinárias e seguras. Não deverão ser executados pelos profissionais desta contratação serviços que demandem meios de acesso superiores às escadas disponibilizadas ou que se caracterizem como trabalho em altura, conforme delimitação estabelecida neste Memorial Descritivo.

A presença de mofo, infiltração, descascamento, umidade persistente ou outra alteração estrutural que não possa ser solucionada pela limpeza deverá ser comunicada ao responsável pela unidade ou à fiscalização, não cabendo à contratada realizar reparos de manutenção predial.

Ao término do procedimento, paredes e tetos deverão permanecer livres de poeira, teias de aranha, manchas removíveis e demais sujeiras alcançáveis pelo processo ordinário de limpeza, devendo os materiais utilizados ser higienizados e armazenados adequadamente.

12.3. Da Limpeza de Portas, Janelas, Vidros, Peitoris, Basculantes e Grades

A limpeza de portas, janelas, vidros, peitoris, basculantes e grades de proteção deverá ser realizada conforme a frequência estabelecida neste Memorial Descritivo e sempre que houver sujidade visível que comprometa as condições de higiene ou conservação, observando-se as características de cada superfície e as condições seguras de acesso.

A higienização deverá contemplar, conforme aplicável, as faces acessíveis das portas e janelas, batentes, maçanetas, puxadores, esquadrias, trilhos, peitoris, vidros, basculantes e grades, promovendo a remoção de poeira, marcas, manchas, resíduos e demais sujidades passíveis de eliminação mediante os procedimentos ordinários de limpeza.

As maçanetas, puxadores e demais pontos de contato frequente não estarão sujeitos exclusivamente à periodicidade prevista para a limpeza integral das portas e janelas, devendo ser higienizados com maior frequência, conforme a utilização do ambiente e as rotinas diárias estabelecidas neste Memorial Descritivo.

Os vidros deverão ser higienizados com produtos e utensílios compatíveis com a superfície, evitando-se materiais abrasivos ou métodos capazes de provocar riscos, manchas ou outros danos. Após a execução, deverão permanecer livres de resíduos de produtos, marcas e sujidades removíveis.

Os trilhos, cantos, esquadrias, peitoris e demais pontos propensos ao acúmulo de poeira e resíduos deverão receber atenção durante o procedimento, evitando-se que a sujidade removida seja lançada ou acumulada em pisos, mobiliários ou outras superfícies já higienizadas.

Para o alcance das partes superiores acessíveis, poderá ser utilizada escada pequena de uso doméstico fornecida pelo Município, observadas as condições seguras para sua utilização. Não integram o objeto da contratação a limpeza das faces externas de vidros, janelas, fachadas, grades ou outras estruturas quando sua execução exigir meios de acesso superiores às escadas disponibilizadas pelo Município ou configurar trabalho em altura.

Quando determinada face ou parte da estrutura não puder ser alcançada em condições ordinárias e seguras, a profissional deverá restringir a higienização às partes acessíveis, sem improvisação de meios de acesso, sobreposição de equipamentos, utilização inadequada de mobiliários ou qualquer outra prática que exponha o trabalhador ou terceiros a risco.

Eventuais vidros quebrados, trincados, esquadrias danificadas, estruturas instáveis ou outras condições que possam representar risco durante a limpeza deverão ser comunicados ao responsável pela unidade ou à fiscalização, não devendo o procedimento ser realizado enquanto persistir condição que comprometa a segurança.

Ao término da atividade, as superfícies abrangidas deverão permanecer limpas e em condições adequadas de conservação, devendo os resíduos eventualmente depositados no piso ou em superfícies adjacentes durante o procedimento ser devidamente removidos.

12.4. Da Limpeza de Mobiliários e Superfícies

A limpeza de mobiliários e superfícies deverá ser realizada de acordo com a classificação do ambiente, a frequência de utilização, o grau de contato e a presença de sujeira, observando-se as características dos materiais e utilizando produtos e técnicas que não provoquem manchas, corrosão, deterioração ou outros danos.

Deverão ser higienizados, conforme as rotinas e frequências estabelecidas neste Memorial Descritivo, mesas, cadeiras, bancadas, balcões, armários, estantes, prateleiras, macas, suportes e demais mobiliários existentes nos ambientes abrangidos pela contratação. As superfícies de contato frequente, tais como puxadores, apoios, interruptores, corrimãos, balcões de atendimento e pontos semelhantes, deverão receber atenção diferenciada e ser higienizadas sempre que necessário, independentemente da limpeza integral do respectivo mobiliário.

A limpeza deverá ser realizada de modo a evitar a transferência de sujeira entre superfícies e ambientes, utilizando-se panos, fibras e demais utensílios

adequados e devidamente higienizados. Os materiais empregados em sanitários, expurgos ou outras áreas de maior risco não poderão ser utilizados na limpeza de mobiliários de consultórios, salas administrativas ou demais ambientes sem a adequada higienização e observância da segregação estabelecida para os utensílios.

Quando houver objetos, documentos, prontuários, medicamentos, materiais de expediente ou outros itens sobre as superfícies a serem higienizadas, a profissional deverá adotar os cuidados necessários para evitar perda, dano, mistura ou alteração de sua organização. Não deverá realizar movimentação de documentos, medicamentos, materiais assistenciais ou outros itens cuja manipulação seja de responsabilidade dos servidores da unidade, devendo solicitar, quando necessário, a liberação da superfície para execução adequada da limpeza.

Nas áreas assistenciais, macas, mesas auxiliares, bancadas e demais mobiliários deverão ser higienizados conforme a rotina do ambiente e sempre que houver sujidade que demande intervenção, respeitadas as orientações da equipe responsável pelo setor e os procedimentos de prevenção da contaminação cruzada.

Os equipamentos médico-assistenciais, tais como monitores, bombas, aparelhos clínicos, odontológicos e outros equipamentos destinados à assistência, não integram a rotina ordinária de higienização da contratada. A atuação dos profissionais ficará limitada à limpeza de superfícies externas quando expressamente autorizada ou orientada pela equipe responsável da unidade, observando-se as recomendações aplicáveis ao equipamento e sem desmontagem, abertura, movimentação indevida ou intervenção em seus componentes.

Equipamentos de informática, telefones, impressoras e outros equipamentos eletrônicos deverão receber somente os procedimentos expressamente previstos ou autorizados pela Administração, utilizando-se técnica compatível com o equipamento e evitando-se aplicação direta de líquidos ou produtos que possam causar danos.

Para a limpeza das partes superiores de armários, estantes e demais mobiliários, poderá ser utilizada escada pequena de uso doméstico disponibilizada

pelo Município, observadas as condições seguras de utilização e as limitações de altura estabelecidas neste Memorial Descritivo.

Sempre que forem identificados mobiliários danificados, superfícies deterioradas, estruturas instáveis ou qualquer condição que possa oferecer risco durante a execução da limpeza, a ocorrência deverá ser comunicada ao responsável pela unidade ou à fiscalização.

Ao término do procedimento, os mobiliários e superfícies deverão permanecer limpos, secos quando aplicável, organizados e livres de resíduos de produtos ou sujidades removíveis

12.5. Da Higienização de Instalações Sanitárias

A higienização das instalações sanitárias deverá ser realizada de forma sistemática e sempre que necessária, considerando o fluxo de usuários, a classificação e o funcionamento da unidade, de modo a manter permanentemente condições adequadas de limpeza, higiene, segurança e utilização.

Durante a execução da higienização, o sanitário poderá ser temporariamente interditado, mediante sinalização visível e adequada, desde que exista outro sanitário disponível e acessível aos usuários durante o período de realização do serviço. A interdição deverá limitar-se ao tempo estritamente necessário à execução e secagem do procedimento, quando aplicável, devendo o ambiente ser liberado imediatamente após apresentar condições seguras de utilização.

Quando não houver outro sanitário disponível, a higienização deverá ser organizada de forma a preservar, tanto quanto possível, o acesso ao ambiente, adotando-se execução por etapas ou outra medida operacional segura e compatível com as características do local, sem prejuízo da qualidade da limpeza e da segurança dos usuários.

A higienização das instalações sanitárias deverá ser realizada de forma sistemática e sempre que necessária, considerando o fluxo de usuários, a classificação do ambiente e o funcionamento da unidade, de modo a manter

permanentemente condições adequadas de limpeza, higiene, segurança e utilização. A frequência programada constitui parâmetro mínimo, não afastando a realização de nova higienização sempre que forem constatados sujidade, odor, resíduos, derramamentos ou qualquer outra condição incompatível com o uso adequado do ambiente.

Durante a execução da higienização, o sanitário poderá ser temporariamente interditado, mediante sinalização visível e adequada, desde que exista outro sanitário disponível e acessível aos usuários durante o período de realização do serviço. A interdição deverá limitar-se ao tempo estritamente necessário à execução e à secagem do procedimento, quando aplicável, devendo o ambiente ser liberado tão logo apresente condições seguras de utilização.

Quando não houver outro sanitário disponível, a higienização deverá ser organizada de forma a preservar, tanto quanto possível, o acesso ao ambiente, mediante execução por etapas ou outra medida operacional segura e compatível com as características do local. Essa disposição não impede a interdição temporária quando necessária para afastar risco à saúde ou à segurança, hipótese em que o responsável pela unidade deverá ser comunicado.

A limpeza deverá abranger pisos, vasos sanitários, assentos, tampas, pias, torneiras, bancadas, espelhos, portas, maçanetas, puxadores, interruptores, dispensadores e demais superfícies existentes no ambiente, observando-se técnica adequada para cada material. Paredes, divisórias e demais superfícies deverão ser higienizadas conforme a frequência estabelecida e sempre que apresentarem sujidade visível.

Vasos sanitários e demais louças deverão ser higienizados com utensílios e produtos apropriados, observando-se a separação dos materiais utilizados nessas superfícies daqueles destinados à limpeza de pias, bancadas, espelhos e outros pontos do ambiente, de modo a prevenir contaminação cruzada.

Os pisos deverão ser submetidos à limpeza úmida e, quando necessário, à lavagem, com retirada adequada da água e dos resíduos resultantes do

procedimento. Durante a execução e enquanto houver risco de escorregamento, a área deverá permanecer devidamente sinalizada.

As lixeiras deverão ter seus resíduos retirados sempre que necessário e, no mínimo, uma vez ao dia, observando-se frequência superior quando estiverem próximas de sua capacidade, apresentarem odor, sujidade ou qualquer condição que justifique a retirada. A lavagem e higienização das lixeiras observarão a periodicidade estabelecida neste Memorial Descritivo, sem prejuízo de realização antecipada quando necessária.

Durante a jornada, os profissionais deverão verificar as condições dos dispensadores e efetuar a reposição de papel higiênico, papel-toalha, sabonete e demais materiais de higiene fornecidos pelo Município, sempre que necessário, evitando o desabastecimento dos pontos de utilização.

Os dispensadores deverão permanecer limpos e em condições adequadas de utilização. Quando forem identificados defeitos, vazamentos, quebras ou outras situações que impeçam seu funcionamento adequado, a ocorrência deverá ser comunicada ao responsável pela unidade ou à fiscalização.

Os utensílios empregados na higienização das instalações sanitárias deverão ser destinados a essa finalidade e mantidos separados dos materiais utilizados em consultórios, áreas administrativas, copas, cozinhas e demais ambientes, observando-se sua adequada higienização, secagem e armazenamento após o uso.

Concluído o procedimento, o sanitário deverá apresentar-se limpo, organizado, sem resíduos ou odores decorrentes de condições inadequadas de higiene, com piso em condições seguras de utilização, lixeiras adequadamente acondicionadas e dispensadores abastecidos.

12.6. Da Higienização de Consultórios e Salas de Atendimento

A higienização dos consultórios e das salas de atendimento deverá observar a classificação do ambiente, as atividades nele desenvolvidas, o fluxo de pacientes e profissionais e as rotinas assistenciais da respectiva unidade, devendo ser

executada de forma a preservar permanentemente condições adequadas de higiene e segurança sem interferir indevidamente na assistência.

A limpeza concorrente deverá compreender os pisos, mobiliários, bancadas, pias, maçanetas, puxadores, interruptores e demais superfícies abrangidas pela rotina de higienização. As superfícies de contato frequente deverão receber atenção especial, com repetição do procedimento sempre que as condições de utilização ou a presença de sujidade assim exigirem.

A execução deverá ocorrer, sempre que possível, em períodos nos quais o ambiente esteja desocupado ou em intervalo compatível com a rotina de atendimento. Quando necessária durante o funcionamento do setor, a profissional deverá observar as orientações da equipe responsável, organizando o serviço de forma a não comprometer a privacidade dos pacientes, a segurança dos procedimentos ou a continuidade da assistência.

Macas, mesas auxiliares, cadeiras, bancadas e demais mobiliários abrangidos pela contratação deverão ser higienizados com produtos e técnicas compatíveis com suas superfícies. Havendo presença de sangue, secreções, excreções ou outros materiais biológicos, deverá ser realizado o procedimento específico de limpeza e desinfecção previsto neste Memorial Descritivo, com utilização dos Equipamentos de Proteção Individual adequados.

Os equipamentos médico-assistenciais, odontológicos e demais aparelhos utilizados diretamente na assistência não integram a rotina ordinária de higienização da contratada. A limpeza de suas superfícies externas somente deverá ser realizada quando expressamente autorizada ou orientada pela equipe responsável da unidade, sem desmontagem, abertura, movimentação indevida ou intervenção em seus componentes.

Medicamentos, materiais médico-hospitalares, instrumentais, prontuários, documentos e demais itens relacionados à assistência não deverão ser manipulados ou reorganizados pelos profissionais da limpeza. Quando sua presença impedir a

adequada higienização de determinada superfície, deverá ser solicitada à equipe do setor a liberação da área.

Pias destinadas à higienização das mãos e respectivas torneiras deverão permanecer limpas e livres de resíduos, observando-se os cuidados necessários para não contaminar materiais assistenciais existentes nas proximidades. Quando houver dispensadores de sabonete, papel-toalha ou outros materiais de higiene fornecidos pelo Município, caberá às profissionais verificar seu abastecimento e efetuar a reposição sempre que necessária.

Os resíduos deverão ser coletados conforme sua classificação e acondicionamento, preservando-se a segregação realizada no ponto de geração e observando-se os procedimentos estabelecidos no PGRSS da unidade. Não caberá à profissional da limpeza realizar reclassificação, abertura de recipientes ou manipulação direta do conteúdo dos resíduos para corrigir eventual segregação inadequada, devendo a situação ser comunicada ao responsável pelo setor quando identificada.

A limpeza terminal deverá ser executada conforme a classificação e a rotina prevista para o ambiente, bem como nas demais situações em que for indicada em razão das condições de utilização, contaminação ou necessidade assistencial, abrangendo as superfícies previstas para esse procedimento.

Concluída a higienização, o ambiente deverá permanecer limpo, organizado e em condições adequadas para retomada ou continuidade dos atendimentos, sem resíduos de produtos ou excesso de umidade que possam representar risco aos pacientes e profissionais.

12.7. Da Higienização de Salas de Procedimentos, Curativos, Coleta, Vacinação e Ambientes Assistenciais de Maior Risco

A higienização das salas de procedimentos, curativos, coleta, vacinação e demais ambientes assistenciais de maior risco deverá observar a classificação da área, a natureza das atividades desenvolvidas e as orientações da equipe

responsável pelo setor, com adoção de técnicas destinadas à prevenção da contaminação cruzada e à manutenção das condições sanitárias necessárias à assistência.

A limpeza concorrente deverá compreender pisos, bancadas, pias, mobiliários, maçanetas, puxadores, interruptores e demais superfícies abrangidas pela rotina da contratada, com atenção especial aos pontos de contato frequente. A higienização deverá ser repetida sempre que houver sujidade ou ocorrência que demande intervenção, independentemente da rotina programada.

A execução deverá ser compatibilizada com os procedimentos assistenciais, realizando-se, sempre que possível, quando o ambiente estiver disponível. Quando houver necessidade de intervenção durante o funcionamento do setor, deverão ser observadas as orientações da equipe responsável, de forma a preservar a segurança dos pacientes, profissionais e trabalhadores envolvidos na limpeza.

Na ocorrência de derramamento ou presença de sangue, secreções, excreções ou outros materiais biológicos nas superfícies abrangidas pela contratação, a profissional deverá realizar imediatamente os procedimentos de limpeza e desinfecção estabelecidos neste Memorial Descritivo, utilizando os Equipamentos de Proteção Individual adequados e os produtos indicados para a situação.

Materiais médico-hospitalares, medicamentos, instrumentais, recipientes de coleta, materiais esterilizados ou em processamento e demais insumos assistenciais não deverão ser manipulados, movimentados ou reorganizados pelos profissionais da limpeza. Quando esses materiais impedirem a adequada higienização de determinada superfície, deverá ser solicitada a intervenção do profissional responsável pelo setor.

Os equipamentos médico-assistenciais não integram a rotina ordinária de higienização da contratada, ressalvada a limpeza de superfícies externas expressamente autorizada ou orientada pela equipe responsável, nos limites já estabelecidos neste Memorial Descritivo.

Nas salas de vacinação, a higienização interna de refrigeradores, câmaras refrigeradas e demais equipamentos destinados à conservação de vacinas e imunobiológicos, bem como a retirada, movimentação, organização ou qualquer forma de manipulação de seu conteúdo, não será realizada pelos profissionais da contratada, permanecendo essas atividades sob responsabilidade dos profissionais técnicos do Município. A equipe de limpeza ficará responsável pela higienização do ambiente e das superfícies que integrem sua rotina, respeitando os limites de atuação definidos pela equipe técnica.

A limpeza externa dos equipamentos destinados à conservação de imunobiológicos somente deverá ser realizada quando autorizada ou orientada pelo profissional responsável, sem abertura, desligamento, deslocamento ou qualquer intervenção que possa alterar as condições de conservação dos produtos armazenados.

Os resíduos deverão ser coletados preservando-se a segregação realizada no ponto de geração, sem abertura de recipientes, reclassificação ou manipulação direta de seu conteúdo, observando-se o PGRSS e os procedimentos estabelecidos pela unidade. Qualquer inconformidade identificada deverá ser comunicada ao responsável pelo setor.

A limpeza terminal desses ambientes deverá ser realizada conforme a frequência definida para sua classificação e sempre que tecnicamente indicada em razão das condições de utilização ou de ocorrência que demande higienização ampliada, abrangendo as superfícies previstas para esse procedimento.

Ao término da higienização, o ambiente deverá permanecer limpo, organizado e em condições adequadas para utilização, cabendo à equipe assistencial a organização dos materiais, medicamentos, instrumentais e equipamentos de sua responsabilidade.

12.8. Da Higienização do Expurgo, DML, Recipientes e Abrigos de Resíduos

A higienização do expurgo, do Depósito de Material de Limpeza – DML, dos recipientes destinados ao acondicionamento e transporte interno de resíduos e dos locais destinados ao seu armazenamento temporário deverá ser realizada de forma compatível com a natureza e o grau de contaminação de cada ambiente, observando-se as medidas de biossegurança, a segregação dos resíduos e os procedimentos estabelecidos no PGRSS da respectiva unidade.

O expurgo deverá permanecer limpo e organizado, devendo ser higienizados pisos, paredes, pias, bancadas, portas, maçanetas e demais superfícies abrangidas pela rotina da contratada. A execução deverá ocorrer com materiais e utensílios destinados a essa finalidade, de modo a evitar sua utilização indevida em consultórios, áreas administrativas, copas, cozinhas ou outros ambientes.

A atuação dos profissionais da limpeza no expurgo ficará restrita à higienização do ambiente e das superfícies que integrem suas atribuições. Materiais assistenciais, instrumentais, equipamentos ou artigos submetidos a processamento não deverão ser manipulados, lavados, organizados ou movimentados pelos profissionais da contratada quando essas atividades forem de responsabilidade da equipe técnica da unidade.

O DML deverá permanecer limpo, seco e organizado, com os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza acondicionados de maneira adequada. Após a utilização, mopes, baldes, escovas, panos e demais utensílios deverão receber a higienização correspondente e ser armazenados somente após apresentarem condições adequadas para guarda, evitando-se acúmulo de água, resíduos e materiais contaminados.

Os recipientes, contentores e demais estruturas utilizadas para acondicionamento ou transporte interno dos resíduos deverão ser higienizados conforme a rotina estabelecida e sempre que apresentarem sujidade, vazamento, derramamento, odor ou outra condição que demande intervenção, utilizando-se

produtos, utensílios e Equipamentos de Proteção Individual compatíveis com a atividade.

Os abrigos e locais destinados ao armazenamento temporário dos resíduos, inclusive as estruturas externas usualmente denominadas “casinhas do lixo”, quando existentes nas unidades contempladas pela contratação, deverão ser mantidos limpos e organizados, com remoção de resíduos eventualmente dispersos e higienização dos pisos, paredes, portas e demais superfícies abrangidas pelo serviço. A execução deverá preservar permanentemente a separação entre as diferentes classes de resíduos e os respectivos recipientes.

A higienização dos recipientes e dos abrigos deverá ser realizada de modo a impedir o espalhamento de resíduos, líquidos ou contaminantes para áreas de circulação, solo, redes inadequadas de drenagem ou outros locais não destinados a essa finalidade, observando-se os procedimentos sanitários e ambientais aplicáveis.

Durante o manejo, transporte interno e higienização dos recipientes, não será permitido abrir sacos, compactar manualmente resíduos, introduzir as mãos nos recipientes, transferir seu conteúdo para corrigir segregação inadequada ou realizar qualquer procedimento que exponha desnecessariamente o trabalhador ao material acondicionado. Eventuais inconformidades deverão ser comunicadas ao responsável pela unidade.

Após a higienização, recipientes e contentores deverão permanecer em condições adequadas de uso e ser recolocados nos locais destinados a cada classificação de resíduo. O expurgo, o DML e os abrigos de resíduos deverão permanecer organizados, livres de resíduos dispersos e em condições compatíveis com sua finalidade.

12.9. Da Limpeza das Áreas Externas, Calçadas, Pátios, Acessos, Rampas e Estacionamentos

A limpeza das áreas externas compreendidas nas unidades contempladas pela contratação deverá abranger calçadas, pátios, acessos, rampas, estacionamentos e

demais espaços externos de circulação vinculados aos imóveis, observadas as frequências estabelecidas neste Memorial Descritivo e as necessidades verificadas durante a execução dos serviços.

Deverão ser removidos folhas, papéis, embalagens, poeira, terra, pequenos resíduos e demais sujidades existentes nessas áreas, utilizando-se métodos, utensílios e equipamentos compatíveis com as características das superfícies e com a natureza dos resíduos encontrados.

Nas áreas externas, poderá ser utilizada varrição quando tecnicamente adequada, devendo a execução evitar a dispersão excessiva de poeira para ambientes internos, áreas assistenciais, usuários, veículos ou imóveis adjacentes. Os resíduos resultantes deverão ser recolhidos e encaminhados aos locais definidos pela Administração, observada sua natureza e classificação quando aplicável.

As rampas, acessos e demais áreas de circulação deverão permanecer livres de resíduos e de condições decorrentes da execução da limpeza que possam representar risco de queda, escorregamento ou dificultar a circulação de pedestres, cadeiras de rodas, macas e demais equipamentos utilizados nas unidades.

A lavagem de calçadas e demais superfícies externas deverá observar a periodicidade estabelecida neste Memorial Descritivo e ser realizada quando necessária às condições de higiene, utilizando-se racionalmente a água e os produtos disponibilizados pelo Município. Deverá ser evitado o uso de água potável em quantidade excessiva ou desnecessária, privilegiando-se métodos de limpeza que reduzam o consumo sem comprometer a qualidade do serviço.

Em períodos de racionamento de água, restrição de abastecimento ou determinação de redução de consumo, a contratada deverá adequar os procedimentos de limpeza às orientações estabelecidas pela Administração, priorizando métodos de menor consumo hídrico e reservando a utilização de água às atividades indispensáveis à manutenção das condições sanitárias e de segurança.

A existência de frequência programada não afasta a necessidade de retirada de resíduos ou eliminação de condições que representem risco sempre que identificadas durante a jornada, especialmente nos acessos principais, rampas e demais locais de maior circulação.

Não integram o objeto da contratação os serviços de jardinagem, capina, roçada, poda de árvores, arbustos ou vegetação, corte de grama, aplicação de herbicidas, manutenção paisagística ou outras atividades de natureza equivalente. A presença de vegetação ou outra situação que demande esses serviços deverá ser comunicada ao responsável pela unidade, sem obrigação de execução pelos profissionais da contratada.

A limpeza das áreas externas deverá ser organizada de forma a não prejudicar o acesso às unidades nem interferir desnecessariamente no fluxo de pacientes, servidores, veículos de serviço e demais usuários.

12.10. Da Limpeza de Corredores, Escadas, Rampas e Áreas de Circulação

A limpeza dos corredores, escadas, rampas e demais áreas de circulação internas ou externas das unidades deverá ser realizada de acordo com o fluxo de pessoas e as condições de utilização, observadas as frequências estabelecidas neste Memorial Descritivo e a necessidade de intervenções adicionais durante a jornada.

Os pisos deverão ser mantidos livres de poeira, resíduos, líquidos, manchas removíveis e demais sujidades que possam comprometer as condições de higiene ou representar risco à circulação. Nas áreas internas deverão ser empregados métodos que evitem a dispersão de poeira, observadas as técnicas de limpeza de pisos previstas neste Memorial Descritivo.

Corrimãos, guarda-corpos e demais superfícies de apoio ou contato frequente deverão ser higienizados durante a rotina diária e sempre que necessário, com utilização de produtos e técnicas compatíveis com os respectivos materiais. A

frequência deverá considerar especialmente o fluxo de usuários de cada unidade, sendo intensificada nas áreas de maior circulação e na UPA 24 Horas.

A execução dos serviços deverá ser organizada de forma a preservar a circulação de pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários, especialmente nas rotas de acesso aos setores assistenciais. Sempre que possível, a limpeza deverá ser realizada por trechos, evitando-se a obstrução simultânea de toda a passagem.

Durante a limpeza úmida ou lavagem de pisos, deverão ser utilizados dispositivos de sinalização adequados, permanecendo a área sinalizada enquanto houver condição que possa ocasionar escorregamento ou queda. Nas rampas e escadas, deverão ser adotados cuidados adicionais para evitar o acúmulo de água ou produtos sobre as superfícies.

Não deverão ser deixados baldes, carrinhos, mopes, extensões, sacos de resíduos ou outros materiais em posições que obstruam corredores, rampas, escadas, portas, acessos ou rotas de circulação, especialmente aquelas utilizadas para deslocamento de pacientes, macas e cadeiras de rodas.

Nas escadas, a higienização deverá abranger degraus, espelhos, patamares, corrimãos e demais superfícies acessíveis que integrem a estrutura, observando-se técnica que permita a execução segura e que não exponha trabalhadores ou usuários a risco.

Nas áreas externas de circulação, aplicam-se complementarmente as disposições estabelecidas neste Memorial Descritivo para limpeza de calçadas, pátios e acessos, inclusive quanto ao uso racional da água e à exclusão dos serviços de jardinagem.

Derramamentos de líquidos, resíduos ou quaisquer outras condições que possam representar risco de queda, acidente ou contaminação deverão receber atendimento tão logo sejam identificados, independentemente da frequência programada para limpeza do local.

12.11. Da Higienização das Salas de Observação e dos Leitos

A higienização das salas de observação e dos respectivos leitos deverá observar as rotinas assistenciais da unidade e ser realizada de forma a assegurar condições adequadas de higiene e segurança durante sua utilização, sem prejuízo das atividades de limpeza concorrente previstas para o ambiente.

Durante a permanência do paciente, a limpeza concorrente deverá abranger os pisos, mobiliários, superfícies de contato frequente e demais elementos compreendidos nas atribuições da contratada, sendo realizada de maneira compatível com a assistência prestada e com as orientações da equipe responsável pelo setor.

Após a alta, transferência, encaminhamento ou qualquer outra situação que resulte na liberação do leito, deverá ser realizada sua higienização antes de nova utilização. A execução deverá ocorrer tão logo a equipe assistencial informe a disponibilidade do leito para limpeza, observadas as condições necessárias para realização segura do procedimento.

Após a liberação, caberá à profissional da contratada retirar cuidadosamente os lençóis e demais roupas utilizadas que permaneçam no leito, evitando sacudir, arrastar pelo piso ou realizar qualquer procedimento que favoreça a dispersão de contaminantes. As roupas retiradas deverão ser acondicionadas e encaminhadas ao local destinado ao fluxo de lavanderia da unidade, conforme os procedimentos estabelecidos pela Administração.

A higienização deverá abranger a cama ou maca, colchão e suas superfícies acessíveis, grades, cabeceiras, estruturas de apoio, mesa de cabeceira, mesa auxiliar e demais mobiliários vinculados ao leito que integrem as atribuições da contratada, utilizando-se produtos e técnicas compatíveis com cada material.

Na presença de sangue, secreções, excreções ou outros materiais biológicos, deverão ser adotados os procedimentos específicos de limpeza e desinfecção estabelecidos neste Memorial Descritivo, com utilização dos Equipamentos de Proteção Individual adequados.

Quando forem identificados colchões rasgados, revestimentos danificados, estruturas quebradas ou outras condições que dificultem a adequada higienização ou possam comprometer a segurança do próximo usuário, a ocorrência deverá ser comunicada imediatamente à equipe responsável pelo setor.

Não compete aos profissionais da contratada realizar a colocação de lençóis ou demais roupas limpas, montagem ou arrumação do leito para recebimento de novo paciente. Concluída a higienização, o leito deverá permanecer limpo, seco e liberado para que a equipe responsável da unidade realize os procedimentos assistenciais subsequentes.

A limpeza do ambiente deverá ser complementada conforme a necessidade decorrente da utilização do leito, observando-se a rotina estabelecida para a sala de observação e a classificação da área.

12.12. Da Higienização de Ambientes sob precauções Específicas ou Isolamento

A higienização de ambientes destinados a pacientes submetidos a precauções específicas ou isolamento será executada pelos profissionais da contratada, observando-se rigorosamente as orientações da equipe assistencial, do serviço responsável pelo controle de infecções e os procedimentos definidos pela Secretaria Municipal de Saúde para cada situação.

Antes do ingresso no ambiente, a profissional deverá observar as medidas de precaução indicadas para o caso, inclusive quanto à paramentação, utilização dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, fluxo de entrada e saída, sequência da higienização e procedimentos para retirada e destinação dos equipamentos utilizados.

Os EPIs de uso ordinário, inerentes às atividades habituais de higienização, limpeza e conservação, permanecerão sob responsabilidade da contratada, conforme estabelecido no TR e neste Memorial Descritivo. Excepcionalmente, os EPIs especiais cuja utilização seja exigida especificamente em razão da condição de

isolamento ou da precaução instituída para determinado paciente ou ambiente serão disponibilizados pela Administração, exclusivamente para atendimento dessas situações.

O fornecimento excepcional de EPIs especiais pela Administração não transfere a esta a responsabilidade pelo fornecimento dos equipamentos normalmente necessários à execução dos serviços contratados, nem afasta as obrigações da contratada relacionadas à capacitação, orientação, supervisão e exigência do uso adequado dos equipamentos por seus profissionais.

A profissional não deverá ingressar em ambiente submetido a precaução específica sem conhecer as orientações aplicáveis e sem estar devidamente paramentada. Havendo dúvida quanto à precaução indicada, ao EPI necessário ou ao procedimento de higienização, deverá solicitar orientação à equipe responsável antes do início da atividade.

A limpeza concorrente e a limpeza terminal deverão observar as características da precaução instituída e abranger as superfícies compreendidas nas atribuições da contratada, com atenção especial aos pontos de contato frequente e às superfícies próximas ao paciente, utilizando os produtos, materiais e técnicas estabelecidos para a situação.

Os materiais e utensílios utilizados na higienização deverão ser manejados de forma a impedir a disseminação de contaminantes para outros ambientes. Após a conclusão do serviço, deverão receber o processamento ou a destinação correspondente às orientações estabelecidas para a precaução adotada, sendo vedada sua utilização em outro ambiente sem o procedimento adequado.

A retirada dos EPIs deverá ocorrer de forma segura e na sequência orientada para a situação, seguida da higienização das mãos e das demais medidas aplicáveis, de modo a reduzir o risco de contaminação da própria profissional, de terceiros ou de outros ambientes da unidade.

A execução da limpeza em ambientes sob isolamento deverá ser compatibilizada com a assistência ao paciente e realizada mediante articulação com

a equipe responsável pelo setor, especialmente nos casos em que seja necessária a liberação do ambiente para realização da limpeza terminal.

12.13. Da Higienização da Central de Materiais e Esterilização CME – e Áreas Correlatas

A higienização da Central de Material e Esterilização – CME e das áreas correlatas deverá ser executada pelos profissionais da contratada de acordo com a classificação dos ambientes, os fluxos estabelecidos pela unidade e as orientações dos profissionais técnicos responsáveis, observando-se os procedimentos destinados à prevenção de contaminação cruzada entre as diferentes áreas.

A atuação dos profissionais da contratada ficará restrita à higienização do ambiente físico e das superfícies compreendidas em suas atribuições, incluindo pisos, paredes, portas, maçanetas, mobiliários, bancadas e demais superfícies cuja limpeza ambiental esteja autorizada, observadas as técnicas, produtos e frequências estabelecidos neste Memorial Descritivo.

A execução deverá respeitar o fluxo e a organização interna da CME, evitando o trânsito indevido de materiais e utensílios de limpeza entre áreas com diferentes condições de contaminação. Os procedimentos deverão ser organizados de forma a não interferir nas atividades técnicas de processamento e a preservar as condições das áreas já higienizadas.

Os materiais, instrumentais, produtos para saúde e demais artigos existentes na CME não deverão ser manipulados, movimentados, lavados, organizados ou transferidos pelos profissionais da contratada. Quando sua presença impedir a higienização adequada de determinada superfície, deverá ser solicitada a intervenção do profissional técnico responsável para liberação da área.

Não integram as atribuições da contratada as atividades de recepção técnica, lavagem, descontaminação, desinfecção, secagem, inspeção, preparo, montagem, embalagem, esterilização, armazenamento, distribuição ou qualquer outra etapa relacionada ao processamento de instrumentais, materiais e produtos para saúde,

as quais permanecerão sob responsabilidade dos profissionais técnicos designados pelo Município.

Da mesma forma, autoclaves, lavadoras, seladoras e demais equipamentos específicos utilizados no processamento de materiais não integram a rotina ordinária de higienização da contratada. A limpeza de suas superfícies externas somente poderá ocorrer quando expressamente autorizada ou orientada pelo profissional responsável, sem abertura, desmontagem, movimentação ou intervenção em seus componentes.

A limpeza concorrente e a limpeza terminal dos ambientes deverão observar a frequência correspondente à classificação de cada área e ser realizadas também quando as condições de utilização demandarem intervenção adicional. Na ocorrência de derramamento de matéria orgânica ou outra situação de contaminação nas superfícies abrangidas pela contratação, deverão ser adotados os procedimentos específicos estabelecidos neste Memorial Descritivo.

Os resíduos deverão ser manejados preservando-se a segregação realizada no ponto de geração e observando-se o PGRSS da unidade, não cabendo às profissionais da contratada abrir recipientes ou manipular seu conteúdo para corrigir eventual segregação inadequada.

Ao término da higienização, o ambiente deverá permanecer limpo e em condições adequadas para continuidade das atividades técnicas, cabendo aos profissionais do Município a organização e o manejo dos instrumentais, materiais, equipamentos e produtos relacionados ao processamento.

12.14. Da Higienização de Áreas Administrativas, Arquivos, Almoxarifados e Depósitos

A higienização das áreas administrativas, salas de trabalho, arquivos, almoxarifados e depósitos deverá observar as características de utilização de cada ambiente e as frequências estabelecidas neste Memorial Descritivo, compreendendo

pisos, portas, mobiliários, bancadas, prateleiras, superfícies acessíveis e demais elementos abrangidos pelas atribuições da contratada.

Nas áreas administrativas, deverão ser higienizados mesas, cadeiras, balcões, armários, estantes, telefones, interruptores, maçanetas, puxadores e demais superfícies, observadas as técnicas compatíveis com os respectivos materiais e, no caso de equipamentos eletrônicos, os cuidados e limitações já estabelecidos neste Memorial Descritivo.

A presença de documentos, processos, caixas, pastas e materiais de expediente não afastará a realização da limpeza. Quando necessária sua movimentação para acesso à superfície, a profissional poderá realizá-la desde que previamente autorizada pelo responsável pelo setor, adotando os cuidados necessários para preservar a integridade, identificação, ordem e localização dos materiais.

Concluída a higienização, os documentos, caixas e demais materiais movimentados deverão ser recolocados no local indicado ou conforme orientação do responsável pelo setor, sendo vedada sua abertura, consulta, separação, descarte ou alteração de conteúdo pelos profissionais da contratada.

Nos arquivos, almoxarifados e depósitos, a limpeza deverá ser executada de maneira a evitar a dispersão de poeira e a contaminação ou deterioração dos materiais armazenados. Quando o acesso às superfícies depender da movimentação de volumes que, pelo peso, dimensão, empilhamento ou condição de armazenamento, não possam ser deslocados com segurança, a profissional deverá solicitar providências ao responsável pelo setor, sendo vedada a movimentação que exponha o trabalhador ou os materiais a risco.

A movimentação de medicamentos, produtos para saúde, materiais esterilizados, substâncias químicas, itens sujeitos a controle específico ou outros materiais cuja manipulação dependa de responsabilidade técnica não deverá ser realizada pelos profissionais da contratada, salvo orientação expressa do

profissional competente e quando a atividade estiver dentro dos limites das atribuições contratadas.

As prateleiras e superfícies acessíveis deverão ser higienizadas conforme a rotina estabelecida, respeitando-se a organização dos materiais armazenados. Para partes superiores acessíveis, poderá ser utilizada escada pequena de uso doméstico fornecida pelo Município, observadas as condições de segurança e as limitações de altura definidas neste Memorial Descritivo.

Os resíduos comuns encontrados nesses ambientes deverão ser coletados e encaminhados aos locais definidos pela Administração, preservando-se a segregação aplicável. Materiais, documentos, caixas ou outros bens existentes no setor não poderão ser considerados descartáveis apenas por sua aparência ou localização, devendo qualquer descarte depender da indicação do responsável pelo ambiente.

Ao término da higienização, as áreas deverão permanecer limpas e organizadas, sem alteração indevida da disposição dos documentos, materiais, estoques ou demais bens existentes.

12.15. Da higienização de bebedouros

Os bebedouros existentes nas unidades deverão ser mantidos em adequadas condições de limpeza, observando-se as características do equipamento, sua frequência de utilização e as orientações do fabricante, quando disponíveis.

A higienização deverá abranger as superfícies externas, bandejas coletoras, torneiras, acionadores, bicos e demais partes externas acessíveis, com atenção especial aos pontos de contato frequente. Os procedimentos deverão ser realizados com produtos e utensílios compatíveis com o equipamento, evitando-se a utilização de substâncias ou métodos que possam deixar resíduos, alterar a qualidade da água ou danificar seus componentes.

As bandejas coletoras deverão permanecer livres de água acumulada, resíduos e sujidades, devendo ser higienizadas sempre que necessário. Torneiras, acionadores e demais pontos de contato deverão receber higienização compatível com a intensidade de utilização do equipamento, não ficando sua limpeza condicionada exclusivamente às rotinas periódicas.

Durante a execução, deverão ser adotados cuidados para impedir a aplicação direta de água ou produtos sobre componentes elétricos, aberturas ou outras partes suscetíveis a danos. Não será permitida a desmontagem do equipamento pelos profissionais da contratada para realização da limpeza.

Não integram as atribuições da contratada a substituição de filtros, manutenção preventiva ou corretiva, reparos, regulagens, desmontagem técnica ou quaisquer intervenções nos componentes internos dos bebedouros. Quando forem identificados vazamentos, defeitos, alterações aparentes na água, necessidade de substituição de filtro ou qualquer outra condição que possa comprometer o funcionamento ou a utilização segura do equipamento, a ocorrência deverá ser comunicada ao responsável pela unidade.

Concluída a higienização, o equipamento deverá permanecer limpo, sem resíduos aparentes de produtos ou sujidades nas superfícies abrangidas pelo serviço e em condições adequadas de utilização.

12.16. Da Higienização de Geladeiras e Refrigeradores de Uso Comum

As geladeiras e refrigeradores de uso comum existentes nas unidades deverão ser higienizados pelos profissionais da contratada conforme a periodicidade estabelecida neste Memorial Descritivo, observando-se as características do equipamento, sua finalidade e os cuidados necessários à conservação e à segurança dos produtos armazenados.

A higienização deverá abranger as superfícies externas e internas, incluindo portas, puxadores, prateleiras, gavetas, suportes e demais componentes acessíveis cuja retirada seja própria da limpeza ordinária do equipamento. Deverão ser

utilizados produtos e utensílios compatíveis com superfícies destinadas ao armazenamento de alimentos, evitando-se resíduos de saneantes, odores ou substâncias que possam contaminar os produtos posteriormente acondicionados.

Quando necessária a retirada temporária de alimentos, recipientes ou outros itens para realização da limpeza interna, a atividade deverá ser organizada de forma a preservar suas condições de conservação. Os itens deverão ser manuseados cuidadosamente e recolocados após a conclusão do procedimento, observadas as orientações do responsável pela unidade ou pelo setor.

Alimentos vencidos, deteriorados, sem identificação ou que apresentem condições aparentemente inadequadas somente poderão ser descartados pelos profissionais da contratada mediante autorização do responsável pela unidade ou do servidor por ele indicado, não cabendo à profissional decidir, por iniciativa própria, sobre o descarte de produtos armazenados.

Quando houver vazamentos, defeitos, formação anormal de gelo, problemas de vedação ou qualquer outra condição que possa comprometer o funcionamento do equipamento, a ocorrência deverá ser comunicada ao responsável pela unidade. Não integram as atribuições da contratada os serviços de manutenção, reparo ou intervenção técnica nos refrigeradores.

Permanecem excluídos deste procedimento os refrigeradores, câmaras e demais equipamentos destinados à conservação de vacinas, imunobiológicos, medicamentos, materiais laboratoriais ou outros produtos submetidos a controle técnico específico, cuja higienização interna ficará sob responsabilidade dos profissionais técnicos do Município, conforme já estabelecido neste Memorial Descritivo.

Ao término da higienização, as geladeiras e refrigeradores abrangidos pelo serviço deverão permanecer limpos, organizados e livres de resíduos de produtos utilizados na limpeza.

12.17. Da Higienização de Fornos Micro-Ondas

Os fornos de micro-ondas existentes nas copas, cozinhas e demais áreas de apoio das unidades deverão ser higienizados pelos profissionais da contratada, compreendendo suas superfícies internas e externas e observando-se as condições de utilização do equipamento e as rotinas estabelecidas neste Memorial Descritivo.

A higienização deverá abranger a parte interna, porta, puxador, painel externo, prato, suporte e demais componentes removíveis destinados à limpeza ordinária, utilizando-se produtos e utensílios compatíveis com equipamentos empregados no preparo ou aquecimento de alimentos.

Antes do início da limpeza, o equipamento deverá estar sem utilização e em condições seguras para execução do procedimento. Quando necessária a retirada do prato, suporte ou outro componente removível próprio da higienização rotineira, estes deverão ser limpos, secos e corretamente recolocados após a conclusão.

Resíduos de alimentos, respingos, gordura e demais sujidades deverão ser removidos de modo a evitar seu acúmulo e a formação de odores, sem utilização de materiais abrasivos ou produtos capazes de danificar o revestimento, o painel, a vedação ou os demais componentes do equipamento.

Não deverão ser aplicados líquidos diretamente sobre painel, aberturas de ventilação, componentes elétricos ou outras partes suscetíveis à infiltração. Também não será permitida a desmontagem técnica do equipamento pelos profissionais da contratada.

Quando forem constatados danos, falhas de funcionamento, cabos ou tomadas em condições aparentemente inadequadas ou qualquer situação que possa representar risco, a profissional deverá interromper a utilização para fins de limpeza, quando necessário, e comunicar o responsável pela unidade. Manutenção preventiva ou corretiva, reparos e intervenções técnicas não integram as atribuições da contratada.

Concluída a higienização, o equipamento deverá permanecer limpo, seco, sem resíduos aparentes de alimentos ou produtos de limpeza e em condições adequadas para utilização.

12.18. Da Higienização de Cadeiras, Longarinas e Mobiliários Estofados

As cadeiras, longarinas, poltronas e demais mobiliários estofados existentes nas recepções, salas de espera, áreas administrativas e demais ambientes abrangidos pela contratação deverão ser submetidos à limpeza e higienização ordinária pelos profissionais da contratada, observadas as características e os materiais de composição de cada superfície.

A limpeza deverá compreender a remoção de poeira, cabelos, resíduos, manchas superficiais removíveis e demais sujidades decorrentes da utilização habitual, incluindo assentos, encostos, braços, pés, estruturas, rodízios e demais partes acessíveis do mobiliário.

Nas superfícies estofadas deverão ser empregados produtos, utensílios e técnicas compatíveis com o revestimento, evitando-se encharcamento, aplicação excessiva de produtos ou procedimentos que possam ocasionar manchas, descoloração, deterioração, deformação ou retenção excessiva de umidade.

As superfícies de contato frequente, especialmente braços, apoios e demais pontos manuseados pelos usuários, deverão ser higienizadas de acordo com o fluxo do ambiente e sempre que apresentarem sujeira, independentemente da realização da limpeza integral do mobiliário.

Na ocorrência de sujeira por matéria orgânica em mobiliário localizado em ambiente assistencial, deverão ser adotados os procedimentos de limpeza e desinfecção compatíveis com o material, observadas as medidas de biossegurança previstas neste Memorial Descritivo.

Não integram o objeto da contratação os serviços especializados de lavagem profunda, lavagem por extração, higienização profissional com máquinas extratoras ou procedimentos equivalentes destinados à limpeza profunda de estofados.

Quando a condição do mobiliário não puder ser solucionada mediante a higienização ordinária prevista neste Memorial Descritivo, a ocorrência deverá ser comunicada ao responsável pela unidade ou à fiscalização.

A existência de rasgos, deterioração do revestimento, exposição da espuma ou outra condição que impossibilite a adequada higienização deverá igualmente ser comunicada, não cabendo às profissionais da contratada realizar reparos no mobiliário.

12.19. Da Limpeza de Persianas e Cortinas

As persianas existentes nas unidades deverão ser submetidas à limpeza superficial conforme a periodicidade estabelecida neste Memorial Descritivo, mediante remoção de poeira e demais sujidades passíveis de eliminação no próprio local, utilizando-se produtos e utensílios compatíveis com o material.

A limpeza deverá abranger as partes acessíveis das lâminas, estruturas e demais componentes, sem desmontagem ou retirada do conjunto, observadas as limitações de acesso e de altura estabelecidas neste Memorial Descritivo.

As cortinas de tecido, quando existentes, poderão receber apenas a retirada superficial de poeira ou sujidade que possa ser removida sem desmontagem, lavagem ou processamento específico.

Não integram o objeto da contratação a retirada, lavagem, secagem, passagem, reinstalação, higienização profissional ou qualquer outro processamento de cortinas de tecido, bem como a desmontagem de persianas para fins de lavagem ou manutenção.

13. DO CONTROLE E REGISTRO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços de higienização, limpeza, conservação, copa e cozinha será acompanhada pela Administração mediante os instrumentos de controle e fiscalização estabelecidos no TR, no contrato e em seus anexos,

observadas as rotinas e os padrões de execução definidos neste Memorial Descritivo.

As atividades para as quais este Memorial Descritivo estabelecer registro específico deverão ser devidamente anotadas pelos profissionais responsáveis pela execução, de forma a permitir a identificação da realização do procedimento, especialmente quando se tratar de rotinas cuja comprovação seja necessária em razão das características do ambiente ou do serviço.

A avaliação da qualidade e da conformidade dos serviços será realizada mensalmente pela fiscalização mediante aplicação do Instrumento de Medição de Resultados – IMR correspondente à natureza do serviço executado, o qual servirá de suporte à medição mensal da prestação contratual, observados os critérios definidos no TR e nos demais documentos da contratação.

O IMR será utilizado para aferir o atendimento aos padrões estabelecidos para a execução contratual, incluindo, conforme aplicável, as condições de limpeza dos ambientes, cumprimento das técnicas e rotinas previstas, utilização adequada de equipamentos de proteção, observância dos horários, apresentação e identificação dos profissionais, supervisão dos serviços e demais critérios definidos no respectivo instrumento.

A existência do IMR não afasta a obrigação da contratada de realizar continuamente o acompanhamento de seus profissionais, corrigir falhas identificadas durante a execução e assegurar o cumprimento das rotinas, frequências e padrões estabelecidos neste Memorial Descritivo.

As ocorrências identificadas pela fiscalização deverão ser tratadas na forma prevista no TR e nos demais instrumentos da contratação, inclusive quanto aos seus eventuais reflexos na medição dos serviços, sem prejuízo da obrigação de correção das inadequações constatadas.

A avaliação da qualidade e da conformidade dos serviços será realizada mensalmente pela fiscalização, mediante aplicação do IMR correspondente à natureza do serviço executado, o qual integrará o processo de acompanhamento e

servirá de suporte à medição mensal da prestação contratual, observados os critérios, parâmetros e consequências estabelecidos no TR e nos demais documentos da contratação.

14. DA SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS

A contratada deverá manter, durante a execução contratual, dois postos exclusivos de supervisão, integralmente dedicados ao presente contrato, destinados ao acompanhamento, organização e controle operacional dos serviços executados nas unidades abrangidas pela contratação.

Um posto de supervisão será destinado exclusivamente ao acompanhamento dos serviços executados na UPA 24 Horas, considerando seu funcionamento ininterrupto, a natureza assistencial da unidade e as particularidades dos serviços de higienização, copa e cozinha nela executados. O segundo posto será destinado à supervisão dos serviços executados nas demais unidades abrangidas pela contratação, conforme distribuição estabelecida neste Memorial Descritivo.

Os supervisores serão responsáveis pelo acompanhamento das equipes vinculadas ao respectivo grupo de unidades, devendo verificar o cumprimento das escalas, jornadas, rotinas, frequências e procedimentos estabelecidos, orientar os profissionais quanto à correta execução das atividades, acompanhar a utilização dos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual e verificar o atendimento aos padrões de qualidade exigidos.

Caberá aos supervisores acompanhar a organização dos postos de trabalho, verificar a disponibilidade dos equipamentos, utensílios e demais recursos necessários à execução, identificar falhas ou desconformidades e promover, no âmbito das atribuições da contratada, as medidas necessárias à sua correção.

Os supervisores deverão manter interlocução com os responsáveis pelas unidades, fiscais e gestor do contrato, recebendo e tratando as ocorrências

relacionadas à execução dos serviços e prestando as informações necessárias ao acompanhamento contratual.

A supervisão deverá atuar preventivamente na identificação de situações que possam comprometer a continuidade ou a qualidade dos serviços, adotando as providências cabíveis para evitar desassistência dos postos, descumprimento das rotinas ou redução dos padrões de execução estabelecidos.

A existência dos postos de supervisão não substitui nem se confunde com as atribuições dos fiscais e do gestor do contrato. A direção, coordenação, distribuição de tarefas e demais atos próprios da relação empregatícia permanecerão sob responsabilidade da contratada, evitando-se a caracterização de subordinação direta dos trabalhadores terceirizados aos agentes públicos municipais.

Os supervisores deverão acompanhar e orientar a correção das inadequações identificadas no IMR, bem como das ocorrências comunicadas pela fiscalização, sem prejuízo das demais consequências previstas no TR e no contrato.

15. DAS SITUAÇÕES EXCEPCIONAIS, CONTINGÊNCIAS E CONTINUIDADE DOS SERVIÇOS

Considerando a natureza contínua dos serviços e sua execução em unidades vinculadas à assistência à saúde, a contratada deverá manter organização operacional suficiente para assegurar a continuidade das atividades durante toda a vigência contratual, inclusive diante de ausências de profissionais, intercorrências operacionais e demais situações que possam comprometer a regular prestação dos serviços.

Na ocorrência de falta, atraso, afastamento ou qualquer outra situação que resulte na ausência de profissional alocado em posto previsto na contratação, caberá à contratada providenciar sua substituição dentro do prazo estabelecido no TR, mediante profissional devidamente capacitado e apto ao desempenho das respectivas atribuições.

A substituição deverá preservar a cobertura do posto e as condições de execução originalmente estabelecidas, não sendo admitida a redução das rotinas, frequências ou padrões de qualidade em razão de ausências pertencentes à esfera de responsabilidade da contratada.

A parcela correspondente ao período em que o posto permanecer sem a efetiva disponibilização da mão de obra contratada estará sujeita ao correspondente ajuste na medição, na forma estabelecida no TR e no IMR, sem prejuízo das demais medidas contratuais cabíveis quando caracterizado descumprimento das obrigações assumidas.

Nas situações de aumento excepcional da necessidade de higienização, decorrente de derramamentos, contaminações, intercorrências assistenciais ou outras ocorrências verificadas durante a execução ordinária dos serviços, as equipes deverão reorganizar as atividades e priorizar o atendimento das situações que representem maior risco sanitário ou à segurança dos usuários, sem prejuízo da posterior retomada das rotinas programadas.

Quando houver situação epidemiológica, sanitária ou assistencial que demande temporariamente a intensificação dos procedimentos de higienização, deverão ser observadas as orientações expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde e pelos profissionais técnicos competentes, respeitados os limites do objeto contratado e as responsabilidades atribuídas às partes.

A indisponibilidade eventual de materiais, utensílios ou equipamentos cujo fornecimento seja de responsabilidade do Município deverá ser imediatamente comunicada ao responsável pela unidade ou à fiscalização, para adoção das providências necessárias. A contratada deverá, sempre que tecnicamente possível e sem comprometer a segurança ou a qualidade dos serviços, reorganizar temporariamente a execução das atividades até a regularização da situação.

As ocorrências que possam comprometer a continuidade, a segurança ou a qualidade dos serviços deverão ser comunicadas pelo supervisor responsável à

fiscalização ou ao responsável pela unidade, especialmente quando não puderem ser solucionadas imediatamente no âmbito operacional da contratada.

As medidas de contingência não poderão implicar alteração permanente do dimensionamento dos postos, das jornadas, das atribuições profissionais ou das demais condições estabelecidas para a contratação, devendo eventual necessidade de modificação estrutural ser submetida à Administração para análise e adoção das providências cabíveis.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

O presente Memorial Descritivo integra os documentos da contratação e estabelece os procedimentos, rotinas, padrões mínimos de execução e limites das atividades relativas aos serviços de higienização, limpeza, conservação, copa e cozinha, devendo ser observado pela contratada durante toda a execução contratual.

Os serviços deverão ser executados em conformidade com este Memorial Descritivo, com o TR, com o contrato, com o IMR e com os demais documentos que integram a contratação, observadas as características e particularidades de cada unidade atendida.

As rotinas e frequências estabelecidas constituem padrões mínimos de execução e deverão ser adequadas às condições efetivamente verificadas nos ambientes, sempre que houver sujidade, risco sanitário, derramamento, odor, acúmulo de resíduos ou outra situação que demande intervenção adicional, sem que isso implique alteração das atribuições ou ampliação do objeto contratado.

Nas unidades assistenciais, a execução deverá observar as medidas de biossegurança, os fluxos internos, o PGRSS, quando aplicável, e as orientações dos profissionais técnicos responsáveis, especialmente nas situações relacionadas a isolamento, precauções específicas, ambientes de maior risco e demais condições que exijam cuidados diferenciados.

As orientações expedidas pela Administração durante a execução deverão destinar-se à adequada aplicação das condições já estabelecidas nos documentos da contratação, não podendo resultar em inclusão informal de serviços, alteração permanente do dimensionamento dos postos, modificação das atribuições profissionais ou transferência à contratada de atividades não compreendidas no objeto.

As situações operacionais não expressamente previstas neste Memorial Descritivo deverão ser comunicadas ao supervisor responsável e submetidas à fiscalização quando necessário, para definição da providência compatível com o objeto contratado, consideradas a natureza da ocorrência, as condições da unidade, a segurança dos usuários e trabalhadores e a continuidade dos serviços.

Sempre que a situação identificada envolver atividade de responsabilidade técnica dos profissionais do Município, a atuação dos profissionais da contratada ficará limitada às atribuições expressamente previstas para os serviços contratados, observadas as orientações da equipe responsável e as delimitações estabelecidas neste Memorial Descritivo.

A contratada deverá comunicar à fiscalização ou ao responsável pela unidade quaisquer condições estruturais, defeitos em equipamentos, indisponibilidade de recursos fornecidos pela Administração ou outras circunstâncias que impeçam ou prejudiquem a adequada execução dos serviços, não cabendo aos seus profissionais realizar reparos, intervenções técnicas ou atividades estranhas às atribuições contratadas.

A fiscalização e a avaliação dos serviços serão realizadas na forma estabelecida no TR e mediante aplicação dos respectivos Instrumentos de Medição de Resultados – IMR, sem prejuízo dos registros de ocorrências e dos demais mecanismos de acompanhamento contratual adotados pela Administração.

O acompanhamento realizado pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela organização, supervisão, qualidade e

regularidade dos serviços, cabendo-lhe promover continuamente as medidas necessárias ao cumprimento das condições estabelecidas para a contratação.

Eventuais necessidades de alteração das condições de execução que ultrapassem os limites operacionais estabelecidos neste Memorial Descritivo deverão ser formalmente submetidas à Administração, vedada a modificação informal do objeto ou das condições contratuais.