

(em papel timbrado/personalizado da empresa prestadora)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL E FÍSICA DO ESTABELECIMENTO.

CRENCIAMENTO Nº. 04/2024

À Comissão de Licitação do Consórcio Público Intermunicipal do Centro Noroeste do Paraná – CICENOP:

A empresa: _____

CNPJ nº: _____

Declara que os profissionais apresentados no **Anexo VIII** possuem capacidade técnica e estão disponíveis para prestarem o atendimento aos usuários do CICENOP de acordo com edital de credenciamento.

RESPONSÁVEL TÉCNICO	
----------------------------	--

Declaro, também, que as informações abaixo prestadas são verdadeiras e em caso constatado alguma divergência, estará sujeita ao descredenciamento da nossa empresa perante o CICENOP, nos termos do edital de Chamamento Público.

1. QUANTITATIVO DE RECURSOS HUMANOS DISPONÍVEIS

DESCRIÇÃO	EFETIVOS	VOLUNTÁRIOS	ESTAGIÁRIOS
Administração.			
Nutrição e Dietética (cozinha).			
Manutenção e Limpeza.			
Outros (se houver): Assistente Social, Terapeuta Ocupacional, etc, Esp			

2. QUANTITATIVO DE QUARTOS E VEÍCULOS DISPONÍVEIS

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Acomodações – Quartos	
Quartos com 1 cama para isolamento.	
Quartos com 2 camas.	
Quartos com 3 camas.	
Quartos com 4 camas.	
Quartos com 5 camas.	
Quartos com 6 camas.	
Quartos com 7 camas.	
Quartos com banheiro individual.	
Transporte	
Quantidade de veículos próprios/terceirizados, para todos os hospitais, clínicas de Curitiba e Região Metropolitana (Inclusive	

Angelina Caron).	
------------------	--

3. INSTALAÇÕES FÍSICAS E OPERACIONAIS CHECK LIST - POR SERVIÇOS E/OU ÁREAS DO ESTABELECIMENTO

INSTALAÇÕES FÍSICAS E OPERACIONAIS CHECK LIST - POR SERVIÇOS E/OU ÁREAS DO ESTABELECIMENTO.

ITENS	SIM	NÃO
REQUISITOS BÁSICOS OBRIGATÓRIOS		
Recepção 24 horas.		
Mínimo de 50 leitos.		
Sala de estar c/ TV.		
Alimentação com acompanhamento nutricional.		
3 (três) Refeições diárias.		
Cozinha/refeitório.		
Área de Jardim – Espaço Externo.		
Veículo de transporte para todos os hospitais, clínicas, na cidade de Curitiba e Região Metropolitana, inclusive Hospital Angelina Caron.		
Local para depósito de material de limpeza- (DML).		
Lavanderia Própria/Terceirizada.		
Troca de roupa de cama diária.		
Segurança monitorada.		
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (COZINHA)		
Funcionário(s) exclusivo(s) para manipulação de alimentos e higienização de equipamentos e utensílios.		
Mãos e unhas curtas, limpas e saudáveis, ausência de esmalte nas unhas, adornos nos dedos e pulsos.		
Uso de calçado fechado.		
Uso de uniforme completo: Avental, Protetor de cabelo (rede, gorro, boné).		
Cardápio de rotina e dieta especial elaborada sob orientação nutricional especializada.		
Dispensa exclusiva para alimentos/armários e/ou prateleiras exclusivas, de material liso, lavável e impermeável, ventilada, iluminada, limpa e protegida contra vetores e roedores.		
Local adequado para armazenamento de perecíveis; geladeira e freezer com controle de temperatura, em bom estado de funcionamento e limpos.		
EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES DA COZINHA		
O nº de equipamentos é compatível com o nº de refeições elaboradas, em funcionamento e bom estado de conservação e limpos.		
Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis.		
Existência e uso adequado de produtos de limpeza (detergente, panos, etc.).		
As dimensões do ambiente são adequadas com o n.º de refeições elaboradas, n.º de manipuladores e equipamentos.		
Piso íntegro, liso, lavável, impermeável, com ralos sifonados para drenagem.		

Paredes íntegras, claras, limpas, lisas e laváveis.		
Forros / tetos lisos, cores claras, bom estado, limpos.		
Porta telada, quando comunicar diretamente com área externa da edificação.		
Janelas com vidros íntegros, limpos e com telas.		
Iluminação e ventilação Natural e Artificial adequadas.		
Limpeza e desinfecção diária dos móveis, maquinários, utensílios e instalações.		
REFEITÓRIO		
Mobiliário liso, lavável e impermeável, em bom estado de conservação, compatível com o número de usuários.		
Piso de material antiderrapante, impermeável, de fácil limpeza e higienização.		
Paredes e forro liso, de fácil limpeza, em bom estado de conservação.		
Iluminação e ventilação natural e/ou artificial adequadas.		
Lavatório para higienização das mãos, provido de sabão-líquido, papel-toalha e lixeira para o descarte do papel- toalha.		
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS		
Instalações separadas para funcionários e pacientes.		
Barra de apoio (vaso sanitário e chuveiro).		
Vaso sanitário bem fixado com assento com tampa.		
Descarga em funcionamento.		
Coletor para lixo com tampa e saco plástico.		
Vaso sanitário: proporção mínima 1/6 pacientes.		
Chuveiro e lavatório: no mínimo 1/12 pacientes.		
Piso antiderrapante e Portas com vão mínimo de 0,80m.		
Cadeira própria para banho.		
Instalações Sanitárias para deficientes físicos, de acordo com as normas da ABNT (NBR 9050) Observação: O box não deve ter porta ou obstáculo que dificulte o acesso.		
DORMITÓRIOS		
Piso antiderrapante, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, isolante térmico.		
Paredes e forros lisos, laváveis e de cor clara.		
Ventilação e iluminação natural compatível e adequadas com as dimensões do quarto.		
Colchões e travesseiros revestidos de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção.		
Rotina de limpeza e desinfecção de camas e colchões.		
Barras de apoio nas áreas de circulação.		
DOMITÓRIOS COMPLEMENTARES		
Quarto isolado com banheiro anexo.		
Observação: Isolamento para casos de pacientes em situação de risco e/ou debilitados, ou aguardando resultados laboratoriais com suspeita de doença infecto-contagiosa transmissível por vias aéreas.		
LAZER		
Sala destinada ao lazer (interna) c/ TV.		
Iluminação e Ventilação natural e artificial adequadas.		
Piso antiderrapante e isolante térmico, impermeável, de fácil		

limpeza e desinfecção.		
Área externa: no mínimo 1,0 m ² por leito instalado.		
RAMPAS/ESCADAS		
Rampas com piso antiderrapante, largura mínima de 1,50 m, com guarda-corpo e corrimão.		
Escadas com Largura mínima de 1,20 metros, dotadas de ambos os lados e guarda-corpo.		
Luz de vigília no 1º e último degraus da escada. Observação: Se nenhuma condição for viável, os dependentes devem ficar no andar térreo.		
LAVANDERIA		
Pisos de material liso, impermeável de fácil limpeza e desinfecção.		
Paredes lisas, impermeáveis, de fácil limpeza e desinfecção.		
Fluxo racional de trabalho: recepção, separação, lavagem, rouparia, costura e distribuição.		
Uso de EPI's (luvas de borracha, avental e botas) pelo funcionário		
Rotina de desinfecção de roupas.		
Utilização de produtos de uso hospitalar com registro no MS.		
Rotina escrita da coleta, transporte e distribuição de roupas.		
Local adequado, restrito e ventilado, para guarda de material de limpeza.		
RESÍDUOS		
Lixo acondicionado em embalagens plásticas e recipientes laváveis com tampa		
Lixo contaminado (hospitalar) separado do lixo comum, acondicionado em saco hospitalar ou saco duplo identificado e encaminhado à Entidade de saúde mais próxima		
Descarte de material perfuro-cortante em recipiente rígido com tampa e identificado.		
INFRAESTRUTURA FÍSICA E AMBIENTAL		
Imediações do estabelecimento isentas de focos de insalubridade (lixo, esgoto aberto, animais, etc.).		
Esgoto ligado à rede pública.		
Água tratada.		
Sistema individual de tratamento de acordo com a ABNT (NBR 7229).		
Pé direito no mínimo de 2,50m.		
Instalações Elétricas em bom estado de funcionamento, fiação, tomadas, etc.		

Cianorte/Pr, ___ de _____ de _____

Assinatura do responsável pela empresa solicitante
(nome do solicitante e carimbo da empresa)