

FORTIFIT PRO LÍQUIDO

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ.(G)	TOTAL CX PALETE
FORTIFIT PRO BANANA 250ML	158242	7891025118503	17891025118500	UHT	18	12	263	259
FORTIFIT PRO CACAU 250ML	158169	7891025118510	17891025118517	UHT	18	12	263	259
FORTIFIT PRO COCO 250ML	158240	7891025118527	17891025118524	UHT	18	12	263	259



FORTIFIT PRO PÓ

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ.(G)	TOTAL CX PALETE
FORTIFIT PRO BAUNILHA 470G	160150	7891025118800	17891025118807	LT	18	12	470	60
FORTIFIT PRO VITAMINA DE FRUTAS 470G	160151	7891025118831	17891025118838	LT	18	12	470	60

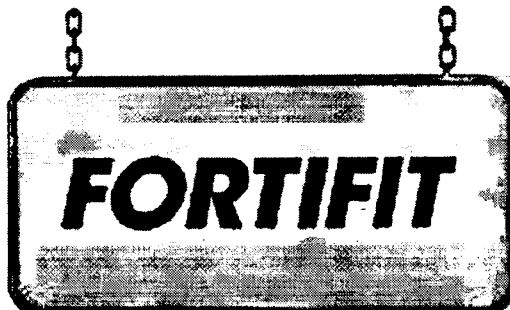
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature





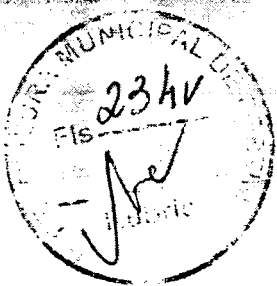
FORTIFIT PLANT PROTEIN

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
FORTIFIT PLANT-PROTEIN 460G BAUNILHA COM CARAMELO	165435	7891025120209	17891025120206	LT	12	24	460	64
FORTIFIT PLANT-PROTEIN 460G CHOCOLATE COM AVELA	165434	7891025120216	17891025120213	LT	12	24	460	64

Handwritten signatures and initials.

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





DANONE

Fortini



DANONE

Fortini COMPLETE

WITNESS
COMPLETE
WITNESS
COMPLETE



DANONE

Fortini PLUS

Fortini
NUTRIÇÃO
COMPLETE
PLUS

Nutrição completa
com 29 vitaminas
e 29 minerais



MA BEM-ESTAR EM
MENOS VOLUME



29 VITAMINAS
& MINERAIS

500g
84,2%

Nutrição completa
com 28 vitaminas
e 28 minerais



28 VITAMINAS
& MINERAIS



SEM ADIÇÃO DE
SUCROSA



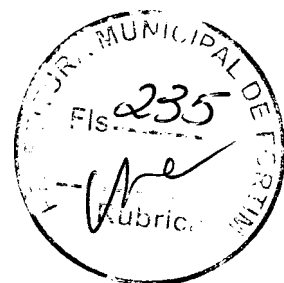
100% LACTOSE
LÍQUIDA

SEM ADIÇÃO DE
SUCROSA

100g
84,2%

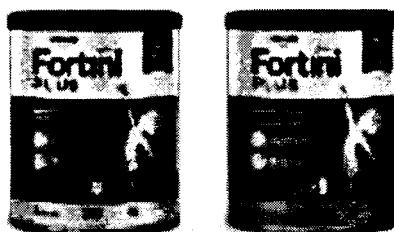


OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



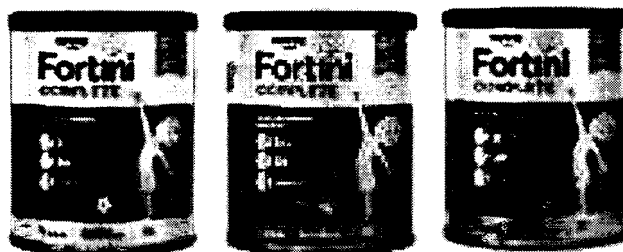
FORTINI MULTI FIBER

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
FORTINI MF BAUNILHA 200ML	41253	8712400155861	8712400655866	PB	12	24	200	132
FORTINI MF CHOCOLATE 200ML	40858	8712400156004	8712400656009	PB	12	24	200	132
FORTINI MF MORANGO 200ML	41204	8712400155908	8712400655903	PB	12	24	200	132



FORTINI PLUS

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
FORTINI PLUS PO BAUNILHA 400G	133191	7891025113201	17891025113208	LT	18	12	400	112
FORTINI PLUS SEM SABOR 400G	133150	7891025113171	17891025113178	LT	18	12	400	112

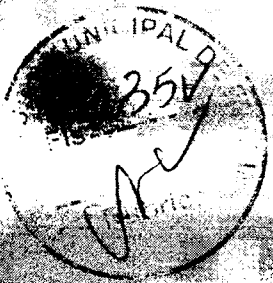


FORTINI COMPLETE

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
FORTINI COMPLETE BAUNILHA 800G	135673	7891025113874	17891025113871	LT	18	12	800	60
FORTINI COMPLETE CHOCOLATE 400G	159900	7891025118862	17891025118869	LT	18	12	400	112
FORTINI COMPLETE CHOCOLATE 800G	159896	7891025118855	17891025118852	LT	18	12	800	60
FORTINI COMPLETE VITAMINA DE FRUTAS 400G	130508	7891025113096	17891025113093	LT	18	12	400	112
FORTINI COMPLETE VITAMINA DE FRUTAS 800G	130488	7891025113102	17891025113109	LT	18	12	800	60

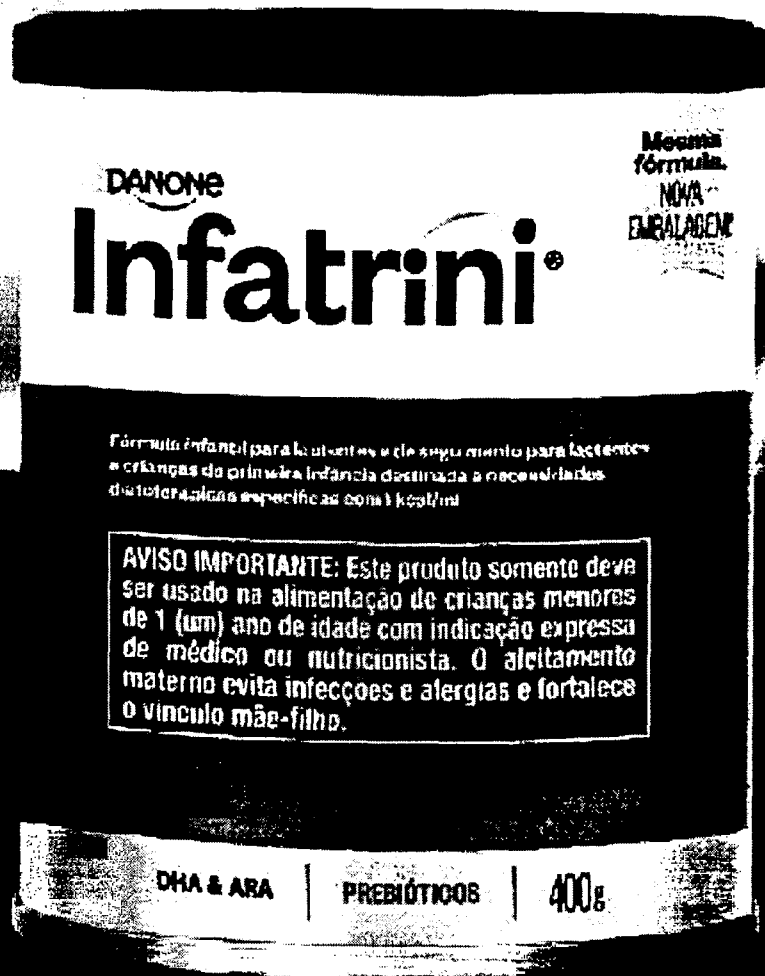
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





DANONE

Infatrini



DANONE

Infatrini

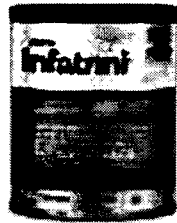
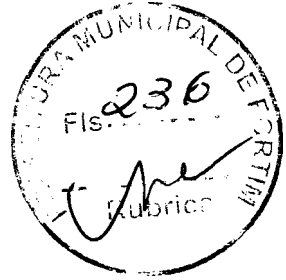
Mesma
fórmula.
NOVA
EMBALAGEM

Fórmula infantil para lactantes e de seguimento para lactentes e crianças da primeira infância destinada a necessidades dietéticas específicas com 1 kcal/ml

AVISO IMPORTANTE: Este produto somente deve ser usado na alimentação de crianças menores de 1 (um) ano de idade com indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e fortalece o vínculo mãe-filho.

DHA & ARA | PREBIÓTIICOS | 400g

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



INFATRINI

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
INFATRINI 125ML	90623	8716900564963	8716900564970	PB	12	24	105	195
INFATRINI 400G	164348	7891025119715	7891025119712	LT	13	12	400	112

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten signature

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN



MUNICIPAL

Milnutri



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

Handwritten signatures and initials.



MILNUTRI PREMIUM

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MILNUTRI PREMIUM 400G	110103	7891025107859	17891025107856	LT	18	12	400	112
MILNUTRI PREMIUM 800G	110102	7891025107842	17891025107849	LT	18	12	800	60

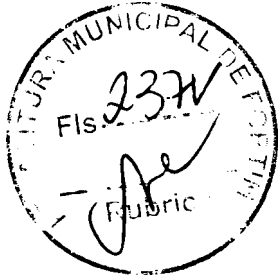


MILNUTRI VITAMINA DE FRUTAS

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MILNUTRI PREMIUM VITAMINA DE FRUTAS 380G	130489	7891025112501	17891025112508	LT	18	12	380	112
MILNUTRI PREMIUM VITAMINA DE FRUTAS 760G	130490	7891025112105	17891025112102	LT	18	12	760	60

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLUTEN

Handwritten signatures and initials.



MILNUTRI PREMIUM KITS

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MILNUTRI PROMO BRINDE 800G X2	116151	7891025109990	17891025109997	LT	18	4	1600	66
PROMOPACK DESCONTO 30%	150513	7891025117469	17891025117466	LT	18	4	1600	66



MILNUTRI PROFUTURA

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MILNUTRI PROFUTURA 800G	138584	7891025114185	17891025114182	LT	18	12	800	60



MILNUTRI SOJA

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MILNUTRI SOJA 800G	106400	7891025107095	17891025107092	LT	24	12	800	60

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

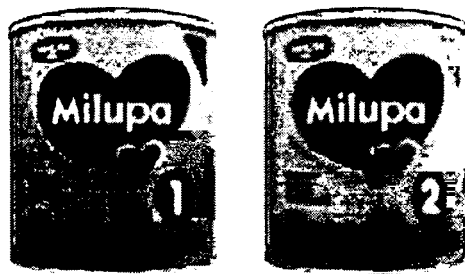
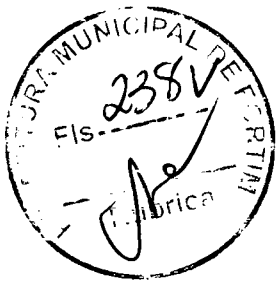


MUNICÍPIO MUNICIPAL DE
Fis. 238

Milupa



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



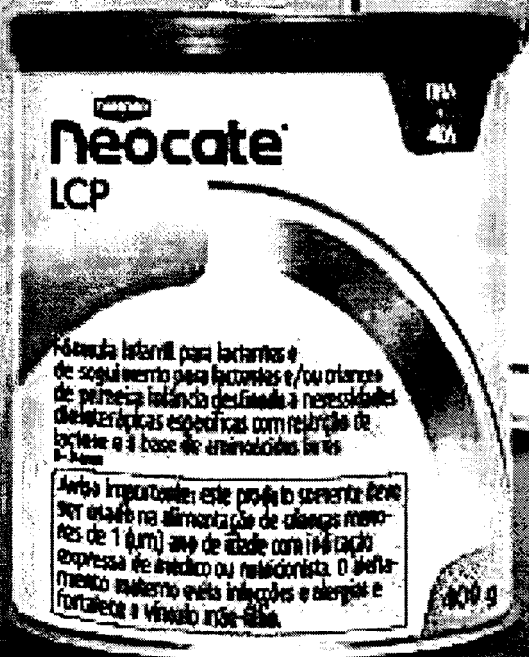
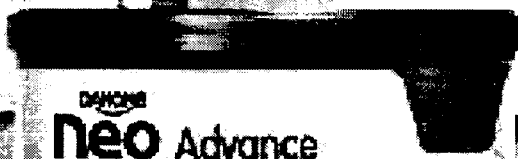
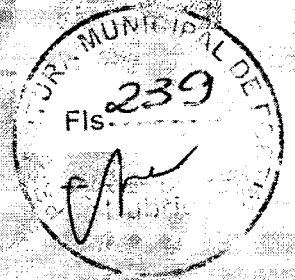
MILUPA

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MILUPA 1 800G	137872	7891025114178	17891025114175	LT	18	12	800	60
MILUPA 2 800G	110105	7891025107873	17891025107870	LT	18	12	800	60

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

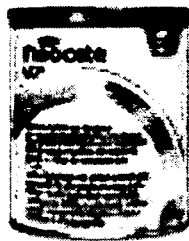
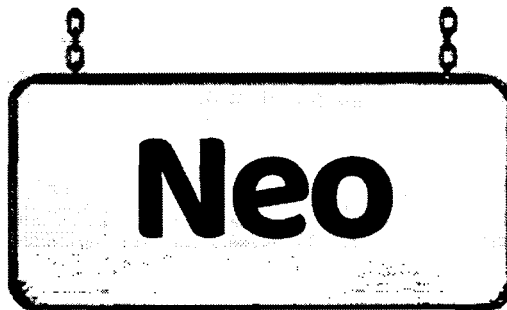
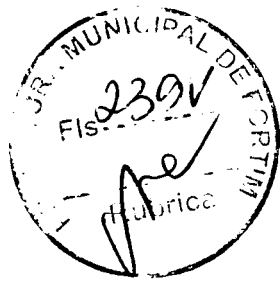


Neo



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



NEOCATE LCP

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NEOCATE LCP UPGRADE 400G	175279	5016533657838	5016533657845	LT	18	6	400	180



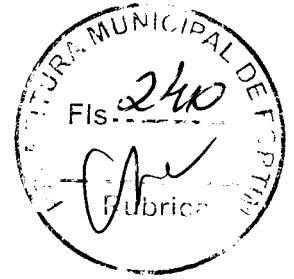
NEO ADVANCE

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NEO ADVANCE 400G	49917	5016533637120	5016533637137	LT	18	12	400	180

[Handwritten signatures and marks]

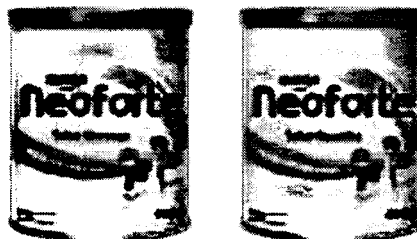
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





NEO SPOON

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NEO SPOON 400G	104925	5016533649208	5016533649208	LT	18	4	400	180



NEOFORTE

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NEOFORTE MORANGO 400G	112206	5016533650334	5016533650341	LT	18	12	400	180
NEOFORTE BAUNILHA 400G	78038	5016533646726	5016533646733	LT	18	12	400	180

Handwritten signatures and initials.

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

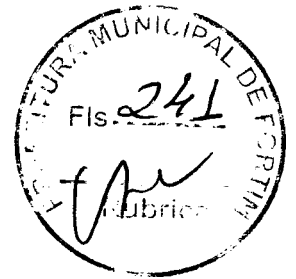
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

R. MUMBAI 1107
FIS 240V
Jhe

Nutilis



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÊM GLÚTEN



NUTILIS

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTILIS (LT 300G)	54276	4008976681267	4008976467465	LT	24	12	300	72
NUTILIS CLEAR 6X175G ES IT PT	113627	5016533650372	5016533650389	LT	18	6	175	144

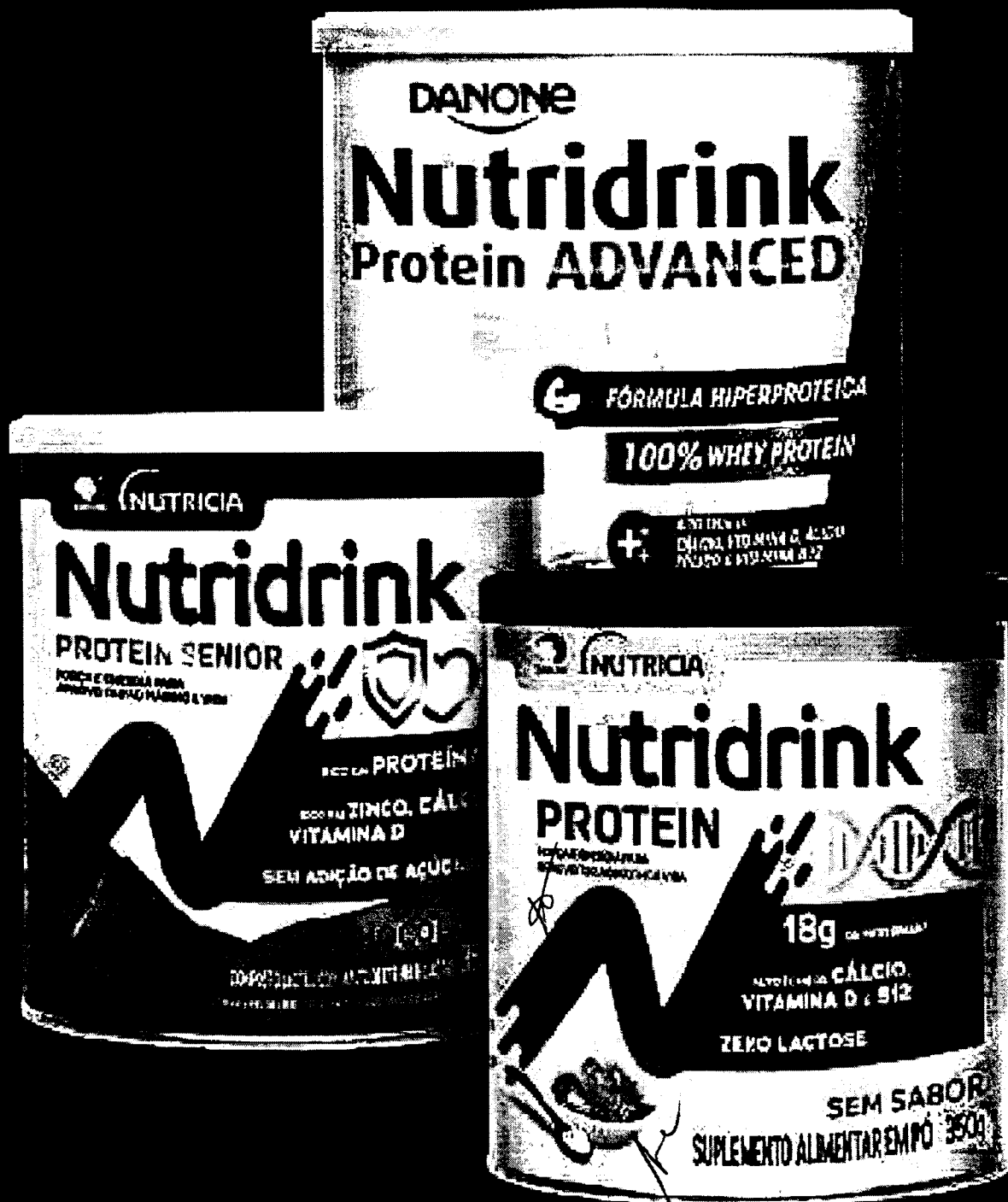
Handwritten signatures and initials.

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

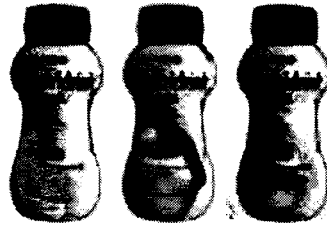
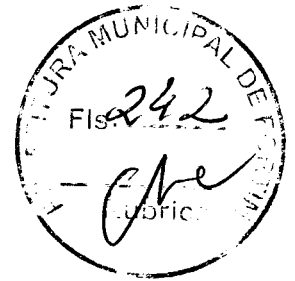


DANONE

Nutridrink



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



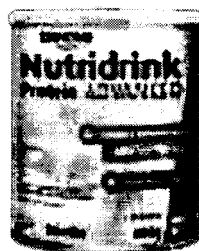
NUTRIDRINK PROTEIN LÍQUIDO

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIDRINK PROTEIN BAUNILHA 200ML	98797	8716900569821	8716900569838	PB	12	24	219	132
NUTRIDRINK PROTEIN CHOCOLATE 200ML	98795	8716900569869	8716900569876	PB	12	24	219	132
NUTRIDRINK PROTEIN MORANGO 200ML	98796	8716900569845	8716900569852	PB	12	24	219	132



NUTRIDRINK PROTEIN PÓ

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIDRINK PROTEIN NEUTRAL 350G	169866	7891025120957	17891025120954	LT	18	12	350	112
NUTRIDRINK PROTEIN NEUTRAL 700G	169865	7891025120940	17891025120947	LT	18	12	700	60
NUTRIDRINK PROTEIN VANILLA 350G	169864	7891025120933	17891025120930	LT	18	12	350	112

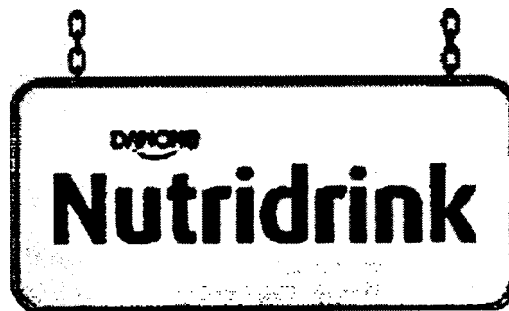


NUTRIDRINK PROTEIN ADVANCED

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIDRINK PROTEIN ADVANCED (LT 600G)	80478	4008976681892	4008976452898	LT	18	6	600	81

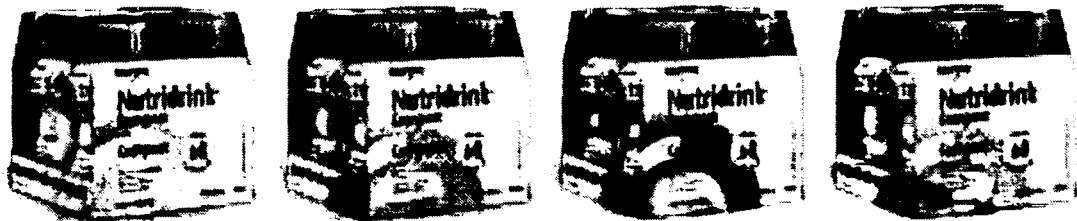
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





NUTRIDRINK PROTEIN SENIOR

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIDRINK PROTEIN SENIOR CHOCOLATE 380g	174009	7891025121466	17891025121470	LT	18	12	380	112
NUTRIDRINK PROTEIN SENIOR CHOCOLATE 750g	174010	7891025121459	17891025121463	LT	18	12	750	60
NUTRIDRINK PROTEIN CAFE C LEI 380g	174008	7891025121473	17891025121487	LT	18	12	350	112
NUTRIDRINK PROTEIN CAFE C LEI 750g	174321	7891025121480	17891025121494	LT	18	12	750	60
NUTRIDRINK PROTEIN SR RED FRUITS 380g	177190	7891025122098	17891025122101	LT	18	12	380	112
NUTRIDRINK PROTEIN SR RED FRUITS 750g	177188	7891025122081	17891025122095	LT	18	12	750	60

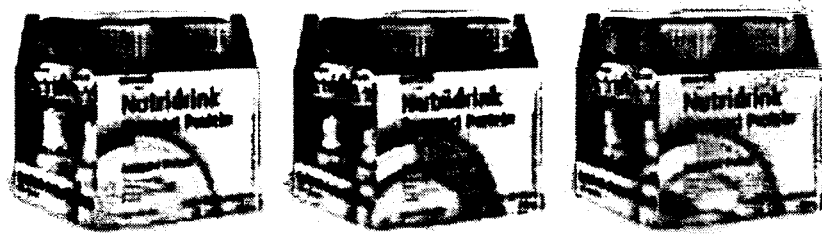
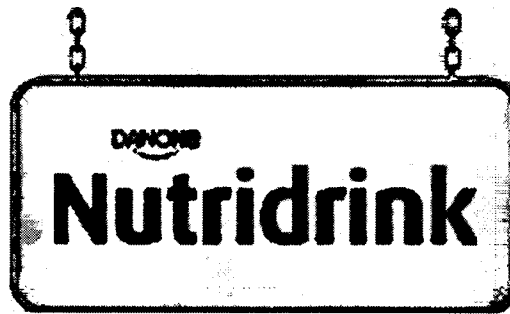


NUTRIDRINK COMPACT

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIDRINK COMPACT BAUNILHA (4XPB 125ml)	79779	8716900559006	8716900560507	PB	12	24	572	195
NUTRIDRINK COMPACT CAPUCCINO (4XPB 125ml)	79774	8716900561757	8716900560705	PB	12	24	572	195
NUTRIDRINK COMPACT CHOCOLATE (4XPB 125ml)	69284	8716900569869	8716900554988	PB	12	24	572	195
NUTRIDRINK COMPACT MORANGO (4XPB 125ml)	79756	8716900565441	8716900560644	PB	12	24	572	195

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





NUTRIDRINK COMPACT PROTEIN

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIDRINK COMPACT PRO BAU (4XPB 125ml)	77167	8716900559006	8716900559013	PB	12	24	568	195
NUTRIDRINK COMPACT PRO CAP (4XPB 125ml)	83680	8716900561757	8716900561764	PB	12	24	568	195
NUTRIDRINK COMPACT PRO MOR (4XPB 125ml)	89722	8716900565441	8716900565458	PB	12	24	568	195

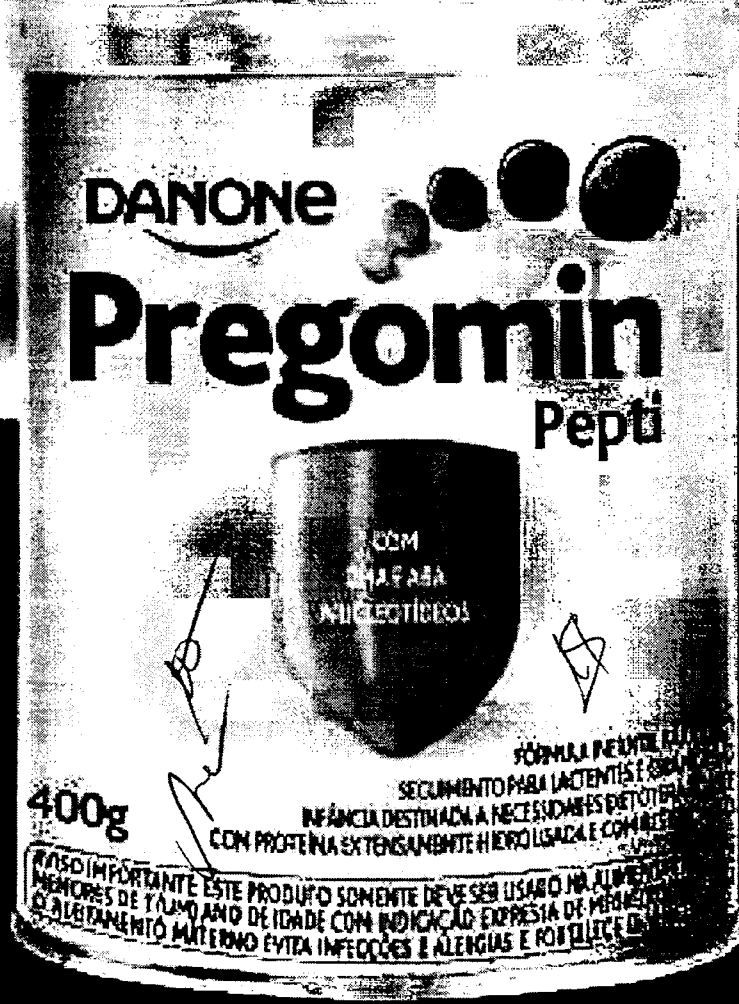
[Handwritten signatures]

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

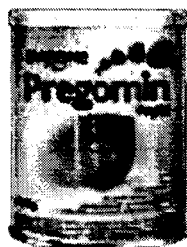
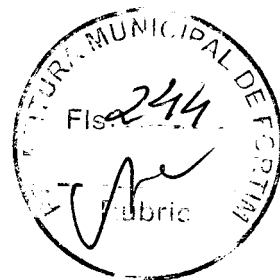


IMPRESA
FIS. 2043V

Pregomin



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



PREGOMIN

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ.(G)	TOTAL CX PALETE
PREGOMIN PEPTI 400G	165084	7891025119876	17891025119873	LT	18	12	400	60

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN



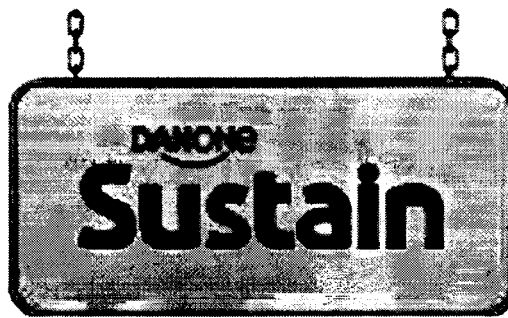
DANONE

Sustain

JUNIOR



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

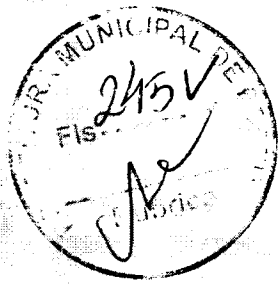


SUSTAIN JR

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
SUSTAIN JR BAUNILHA 350G	84763	7891025700647	17891025700644	LT	24	12	350	128
SUSTAIN JR CHOCOLATE 350G	84766	7891025700661	17891025700668	LT	24	12	350	128
SUSTAIN JR MORANGO ZERO 350G	84765	7891025700654	17891025700651	LT	24	12	350	128

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

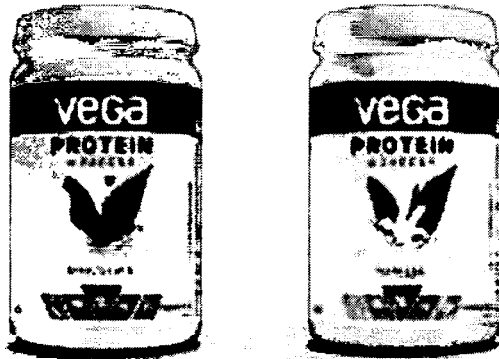




vega.



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



VEGA

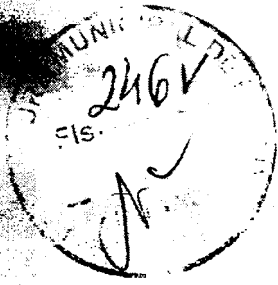
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
VEGA PROTEIN CHOCOLATE 594G	161778	838766066547	10838766066568	LT	24	12	594	36
VEGA PROTEIN VANILLA 540G	161779	838766066530	10838766066544	LT	24	12	540	36

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

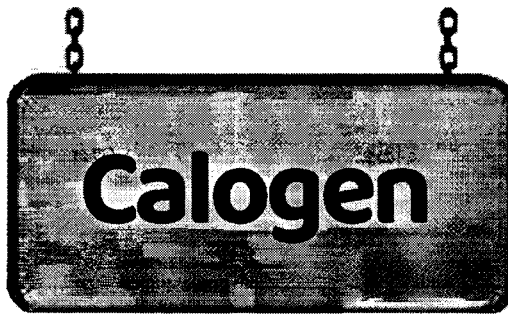
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN



Calogen



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

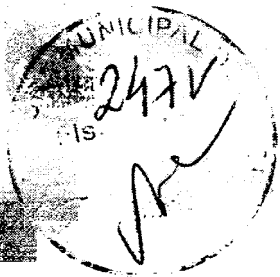


CALOGEN

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
CALOGEN SEM SABOR (PB 200ML)	97132	8712400155670	8716900569210	PB	12	24	191	132

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





Cubitan



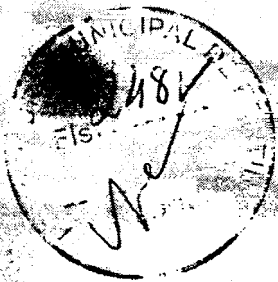
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



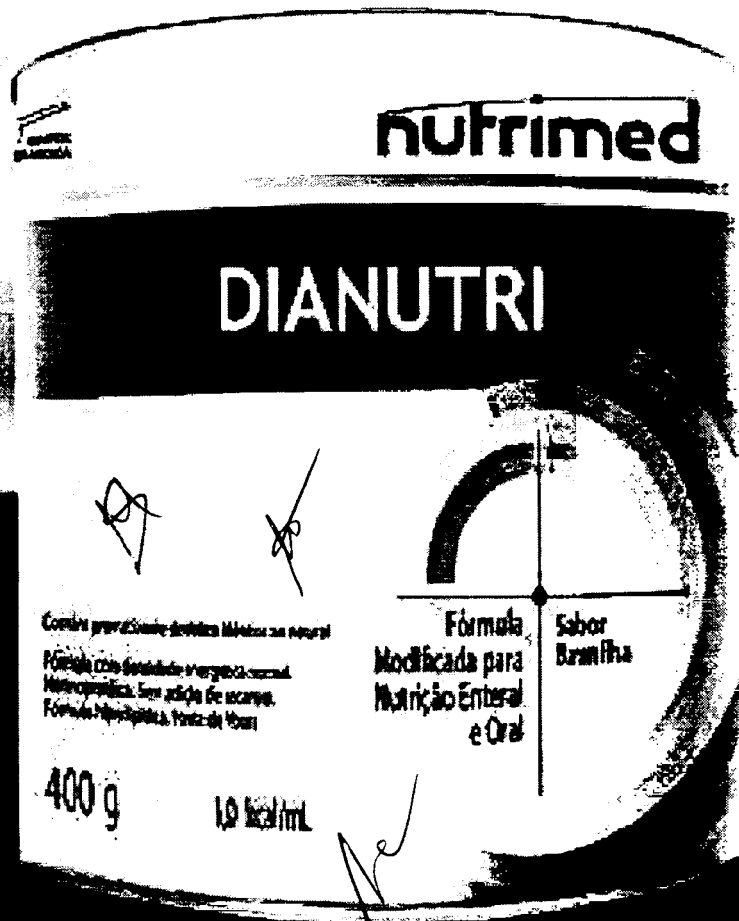
CUBITAN

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
CUBITAN BAUNILHA (PB 200ML)	41261	8712400155045	8712400655040	PB	9	24	191	132
CUBITAN CHOCOLATE (PB 200ML)	41286	8712400155205	8712400655200	PB	9	24	191	132
CUBITAN MORANGO (PB 200ML)	41299	8712400155120	8712400655125	PB	9	24	191	132

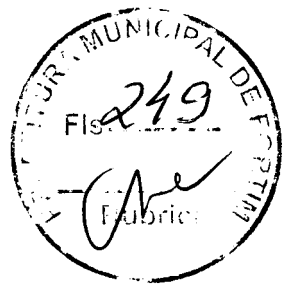
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN



Dianutri



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



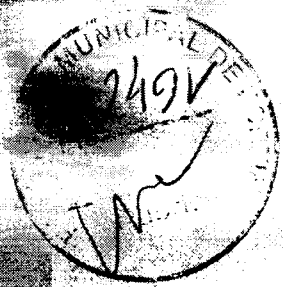
DIANUTRI

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
DIANUTRI LT 400G	142908	7891025113775	17891025113772	LT	18	12	400	112

Handwritten signatures and initials

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





FortiCare



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



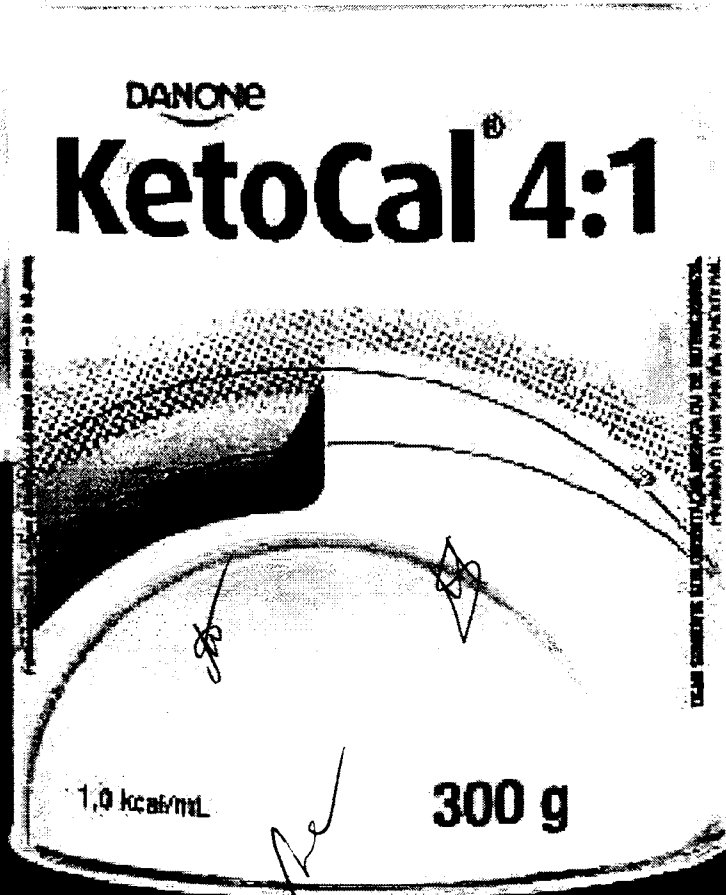
FORTICARE

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
FORTICARE CAPUCCINO (4XPB 125ML)	70717	8716900556821	8716900556838	PB	10	24	556	195
FORTICARE LARANJA-LIMAO (4XPB 125ML)	70868	8716900557231	8716900557248	PB	10	24	556	195
FORTICARE PESSEGO-GENGIBRE (4XPB 125ML)	70809	8716900556944	8716900556951	PB	10	24	556	195

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

NUMERO
250V
FIS.
[Handwritten signature]

KetoCal



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



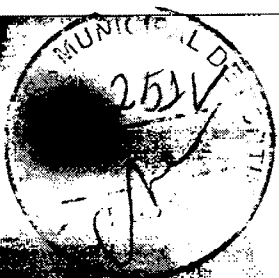
KETOCAL

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
KETOCAL 4:1 (LT 300G)	166009	4008976413073	4008976459361	LT	18	6	300	132

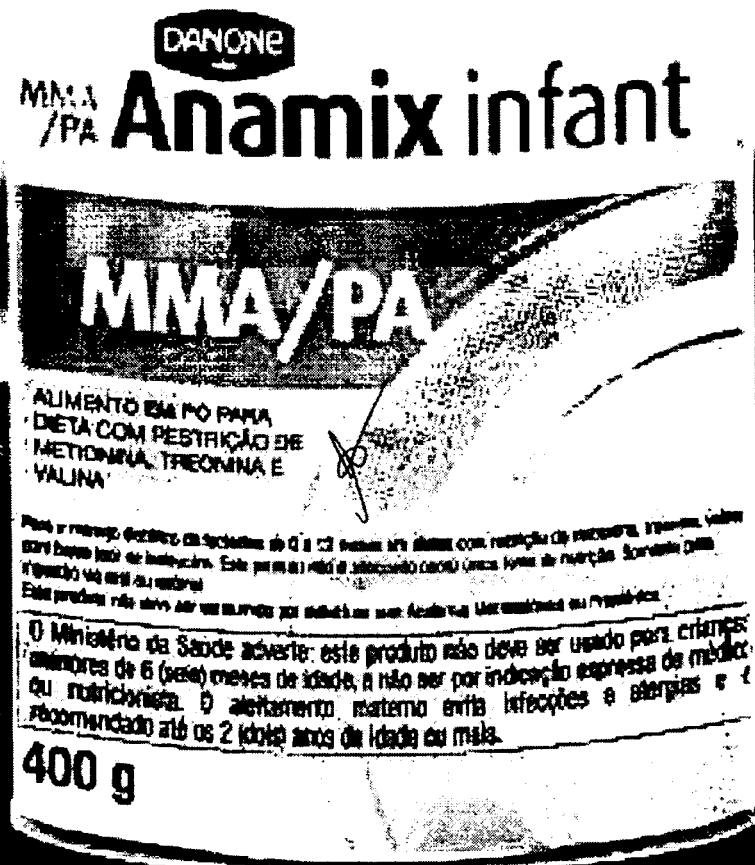
[Handwritten signatures]

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN



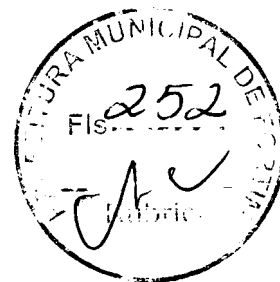
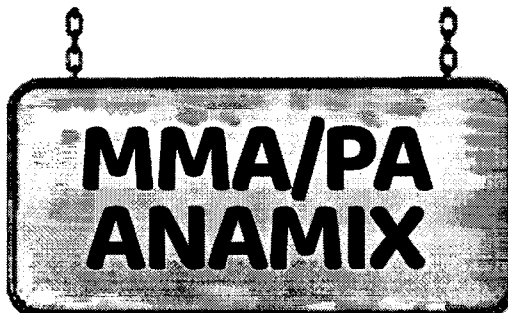


MMA/PA Anamix



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

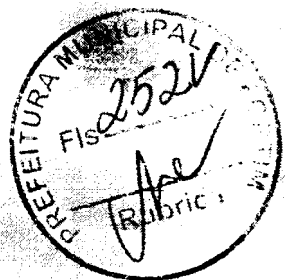


MMA/PA ANAMIX

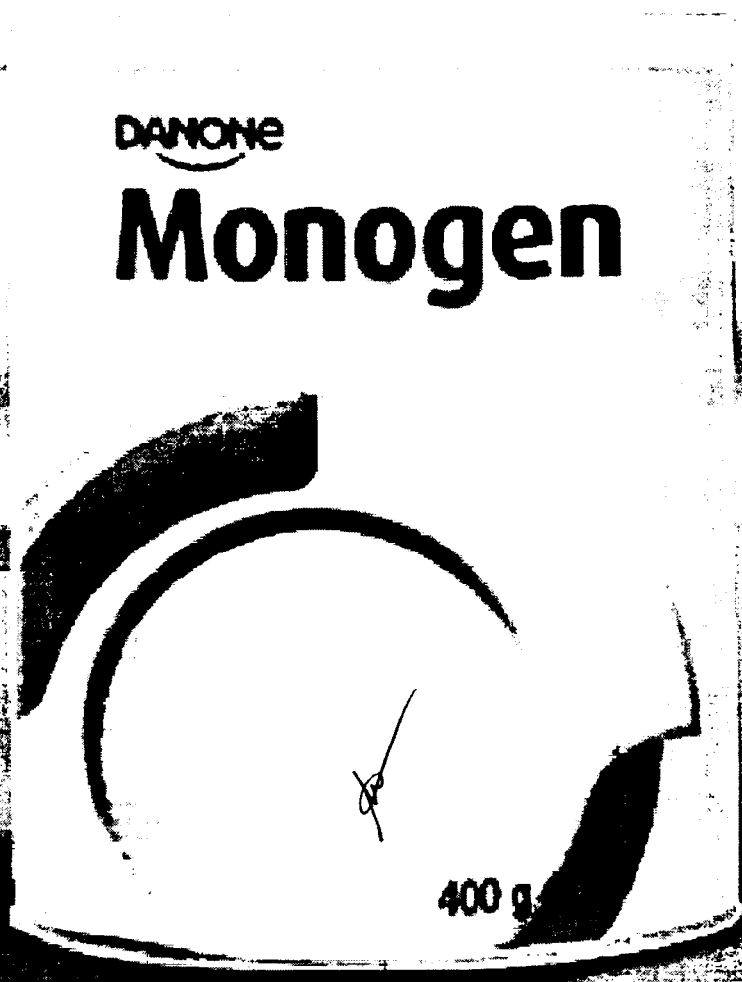
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MMA/PA ANAMIX INF 3X400G MLL1 (L)	146553	5016533655797	5016533655803	L	18	3	400	225

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

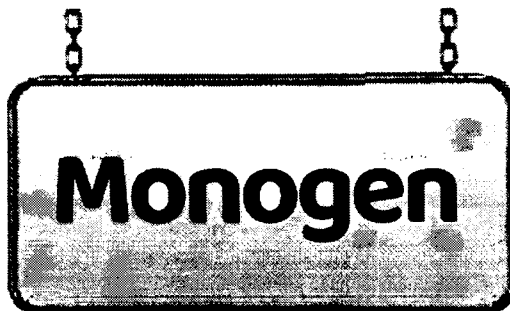


Monogen



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



MONOGEN

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MONOGEN	106031	5016533635737	4008976455387	LT	15	6	400	132

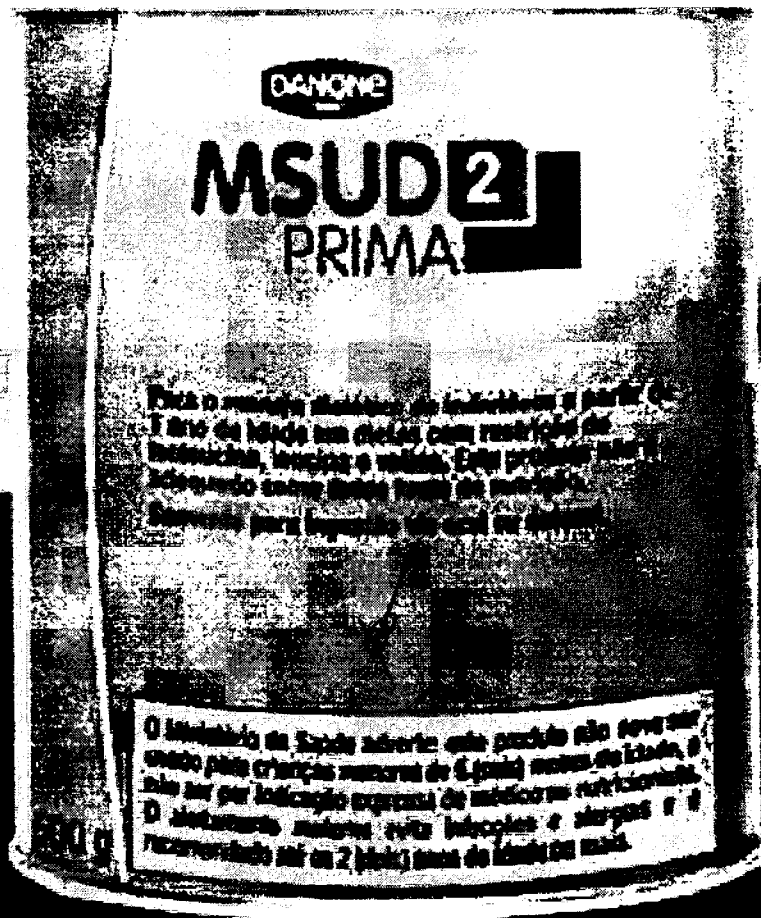
Handwritten signatures and initials

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

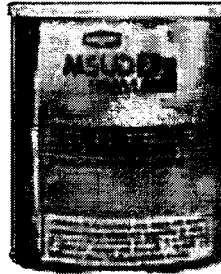
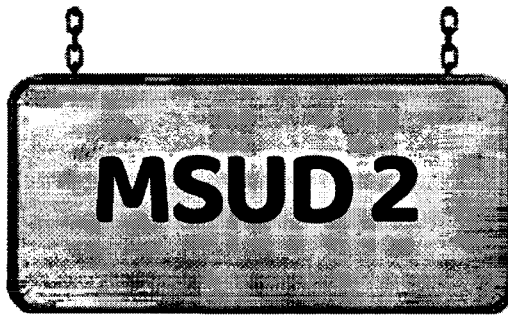


MSUD2



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



MSUD 2 PRIMA

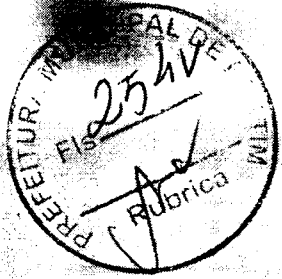
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
MSUD 2 PRIMA UPGRADE (LT 500G)	108922	5016533649314	5016533649321	LT	24	2	500	340

Handwritten initials or a signature, possibly "B" and "J".

A handwritten signature.

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

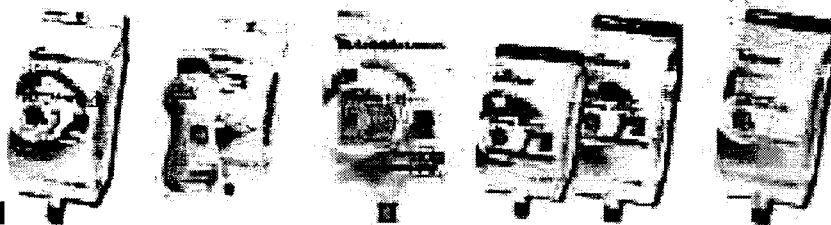
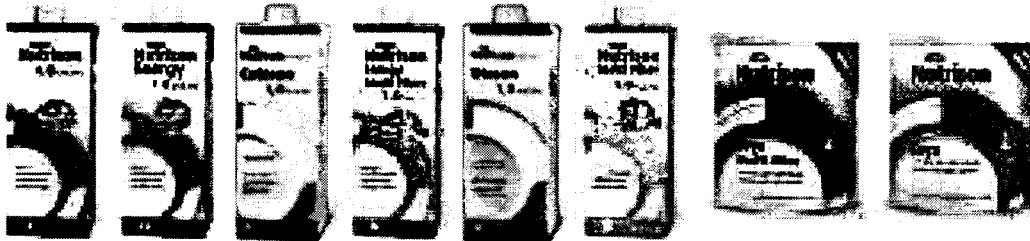
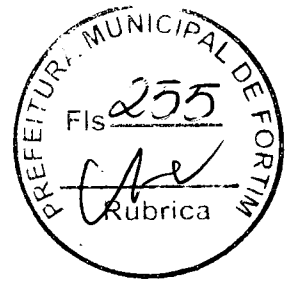
O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS



Nutrison



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

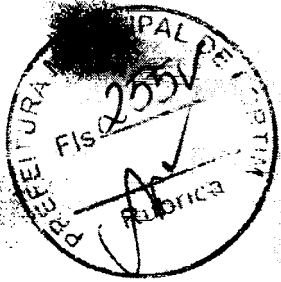


NUTRISON

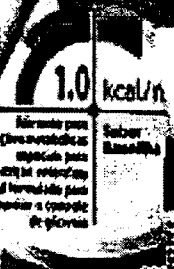
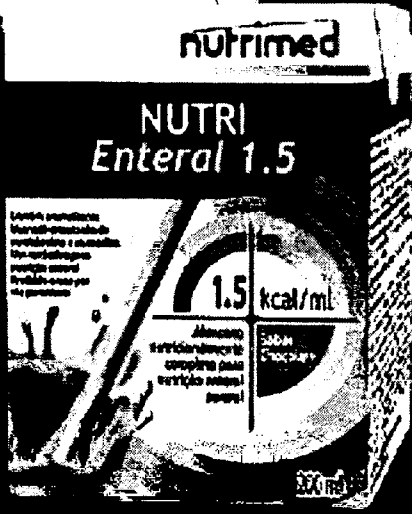
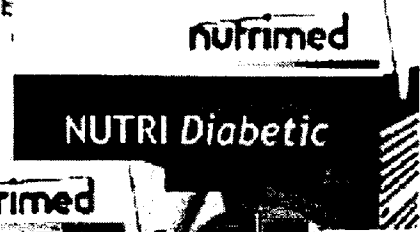
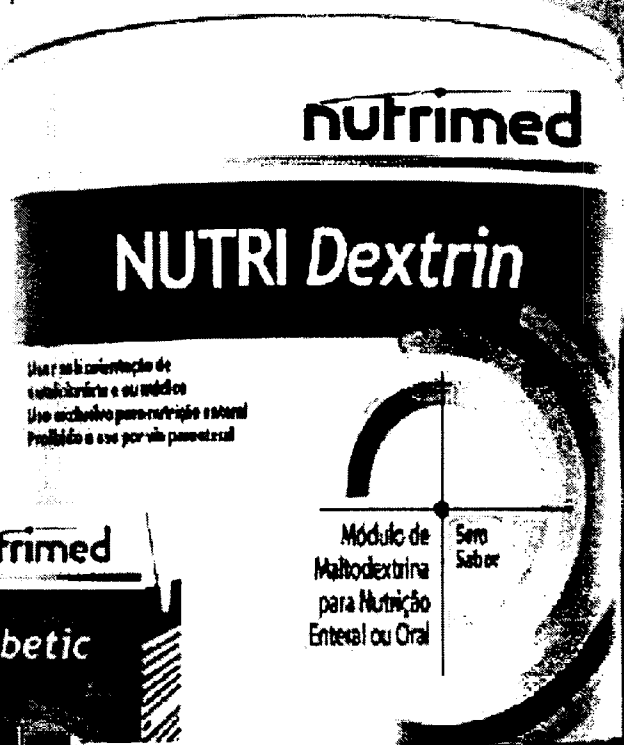
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/ CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRISON ADV PROTISON 1L CB BR	166610	8716900580970	8716900580987		12	8	1087	70
NUTRISON DIASON EN HP 1L	164947	8716900580734	8716900580741		12	8	1000	70
NUTRISON PROT PLUS EN 1.5 1L	132396	8716900575662	8716900575662		12	8	1000	70
NUTRISON (PACK 1000ML)	172054	8716900583063	8716900583070	PACK	12	8	1060	78
NUTRISON (TP 1000ML)	79513	7891025699989	17891025699986	UHT	12	12	1060	68
NUTRISON ADV PROTISON (PACK 500ML)	131869	8716900576140	8716900576157	PACK	12	12	543	72
NUTRISON ADVANCED CUBISON (PACK 1000ML)	175484	8716900583261	8716900583278	PACK	12	8	1071	78
NUTRISON ADVANCED CUBISON (TP 1000ML)	79517	7891025699941	17891025699948	UHT	12	12	1070	68
NUTRISON ADVANCED DIASON (PACK 1000ML)	172058	8716900581632	8716900581649	PACK	12	8	1063	78
NUTRISON ADVANCED DIASON (TP 1000ML)	79518	7891025699958	17891025699955	UHT	12	12	1070	68
NUTRISON ADVANCED DIASON ENERGY HP (PACK 1000ML)	86979	8716900564710	8716900564727	PACK	12	8	1074	78
NUTRISON ADVANCED PEPTISORB (PACK 1000ML)	172057	8716900581618	8716900581625	PACK	12	8	1085	78
NUTRISON ENERGY (PACK 1000ML)	172060	8716900581533	8716900581540	PACK	12	8	1088	78
NUTRISON ENERGY (TP 1000ML)	79515	7891025699996	17891025699993	UHT	12	12	1070	68
NUTRISON ENERGY MF (PACK 1000ML)	172056	8716900583087	8716900581601	PACK	12	8	1087	78
NUTRISON ENERGY MF (TP 1000ML)	79516	7891025699965	17891025699962	UHT	12	12	1070	68
NUTRISON MF (PACK 1000ML)	40977	8712400360067	8712400660068	PACK	12	8	1000	102
NUTRISON MF (TP 1000ML)	79514	7891025699972	17891025699979	UHT	12	12	1070	68
NUTRISON PROTEIN PLUS ENERGY (PACK 1000ML)	56342	8716900553110	8716900553127	PACK	12	8	1085	78
NUTRISON PROTEIN PLUS ENERGY (PACK 500ML)	56343	8716900553134	8716900553141	PACK	12	8	543	117
NUTRISON PROTEIN PLUS MF (PACK 1000ML)	172059	8716900581656	8716900581663	PACK	12	8	1078	78
NUTRISON SOYA BPOUT LT 800G	139911	7891025114918	17891025114915	LT	15	12	800	50
NUTRISON SOYA MF BPOUT 800G	139928	7891025114925	17891025114922	LT	15	12	800	50

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





Nutrimed



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

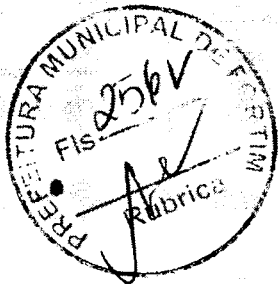


NUTRIMED

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ. (G)	TOTAL CX PALETE
NUTRIMED DEXTRIN 400G	139913	7891025113768	17891025113765	LT	24	12	400	112
NUTRIMED DIABETIC 1.0 TP 1000ML	105063	7897426401039	17897426401036	UHT	12	12	1000	68
NUTRIMED DIABETIC 1.2 BAU TP 200ML	105061	7897426401091	17897426401098	UHT	12	27	200	135
NUTRIMED ENTERAL 1.5 BAUNILHA TP 200ML	105047	7897426401077	17897426401074	UHT	12	27	200	135
NUTRIMED ENTERAL 1.5 CHOCOLATE TP 200ML	105042	7897426401084	17897426401081	UHT	12	27	200	135
NUTRIMED ENTERAL 1.5 TP 1000ML	105067	7897426401022	17897426401029	UHT	12	12	1000	68
NUTRIMED ENTERAL SOYA BAUNILHA BPOUT 800G	139930	7891025114932	17891025114939	LT	15	12	800	50
NUTRIMED ENTERAL SOYA BAUNILHA MF BPOUT 800G	139931	7891025114949	17891025114946	LT	15	12	800	50
NUTRIMED ENTERAL SOYA TP 1000ML	120997	7891025110736	17891025110733	UHT	12	12	1000	68
NUTRIMED FIBER 1.5 TP 1000ML	105066	7897426401046	17897426401043	UHT	12	12	1000	68
NUTRIMED HWHEY X 250 G	139912	7891025113744	17891025113741	LT	24	12	250	112
NUTRIMED RENAL 2.0 BAU TP 200ML	104987	7897426401114	17897426401111	UHT	12	27	200	135
NUTRIMED RENAL 2.0 TP 1000ML	102121	7897426401053	17897426401050	UHT	12	12	1000	68
NUTRIMED RENAL D 2.0 BAU TP 200ML	105041	7897426401121	17897426401128	UHT	12	27	200	135
NUTRIMED RENAL D 2.0 TP 1000ML	102027	7897426401350	17897426401357	UHT	12	12	1000	68

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

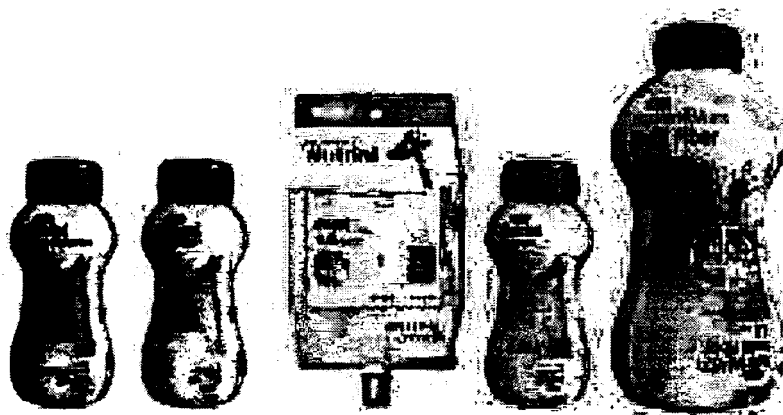
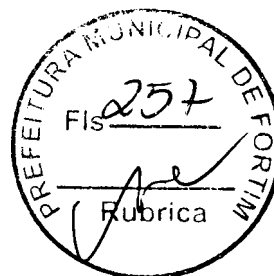




Nutrini



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

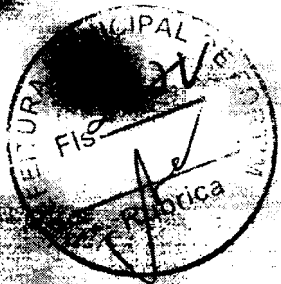


NUTRINI

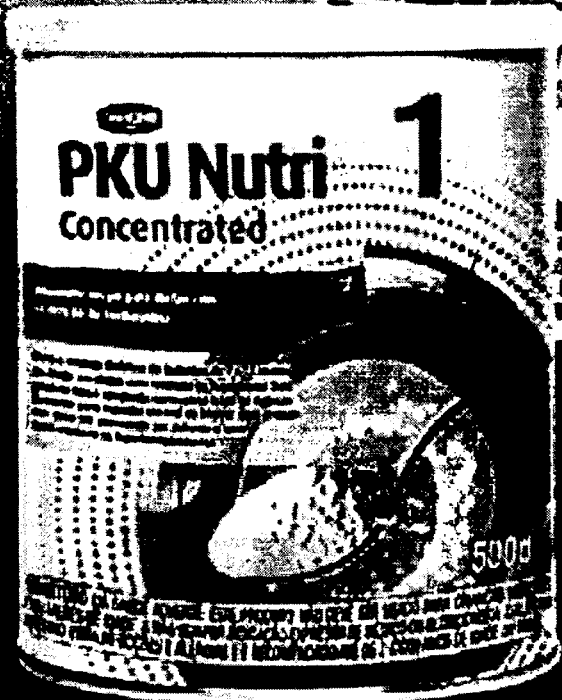
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ.(G)	TOTAL CX PALETE
NUTRINI ENERGY MF PACK 500ML	40786	8712400157186	8712400657181	PACK	12	8	500	117
NUTRINI ENERGY MF 200ML	83936	8716900561870	8716900561887	PB	12	24	211	132
NUTRINI MF PACK 500ML	40783	8712400157155	8712400657150	PACK	12	8	500	117
NUTRINI MF 200ML	83965	8716900562037	8716900562044	PB	12	24	211	132
NUTRINIMAX MF (PB 500ML)	78879	8716900560019	8716900560026	PB	12	12	531	112

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN





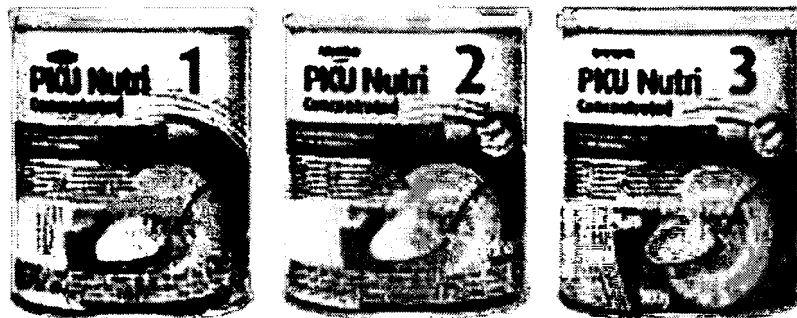
PKU Nutri



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN

PKU Nutri

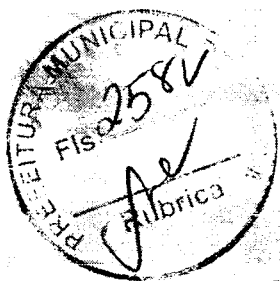


PKU NUTRI

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
PKU NUTRI CONCENTRATED 1 (2 X 500G)	149585	5016533655391	5016533655407	LT	24	2	500	340
PKU NUTRI CONCENTRATED 2 Upgrade (2 X 500G)	118712	5016533650754	5016533650761	LT	24	2	500	340
PKU NUTRI CONCENTRATED 3 (2 X 500G)	100014	5016533649000	5016533649017	LT	24	2	500	340

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

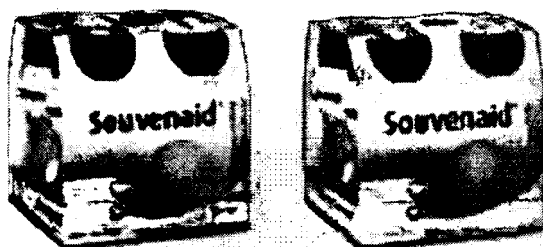
O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS



Souvenaid



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



SOUVENAID

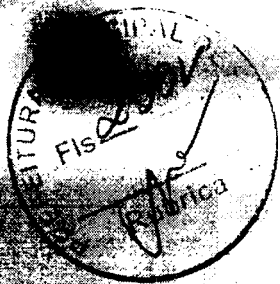
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
SOUVENAID STRAW 6X4X125ML PB BR	127792	8716900572944	8716900572951	PB	12	24	133	195
SOUVENAID VAN 6X4X125ML BR	127784	8716900572807	8716900572814	PB	12	24	133	195

[Handwritten signatures]

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

[Handwritten signature]





TYR Anamix

DANONE
TYR Anamix infant

TYR

ALIMENTO EM PÓ PARA
DIETAS COM RESTRIÇÃO
DOS NUTRIENTES TIROSINA
E FENILALANINA

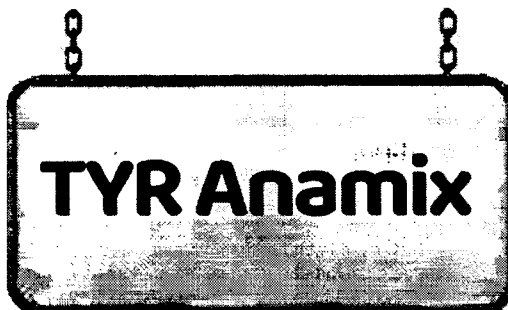
Para o manejo dietético de lactentes de 0 a 12 meses em dietas com restrição de tirosina e fenilalanina.
Este produto não é indicado como única fonte de nutrição. Somente para uso sob orientação médica.
Este produto não deve ser consumido por lactentes com frutosemia.

O Ministério da Saúde adverte: este produto não deve ser usado para crianças menores de 6 (seis) meses de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.

400 g

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÊM GLÚTEN



TYR ANAMIX INFANT

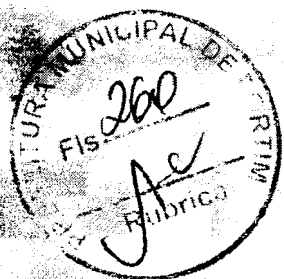
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
TYR ANAMIX INF+MET 3X400G MLL1 (L)	146546	5016533655650	5016533655667	LT	18	3	400	225

Handwritten initials and a checkmark

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

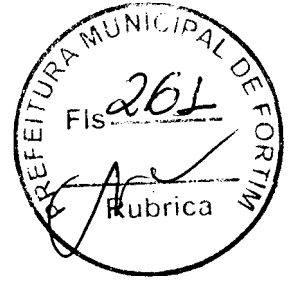
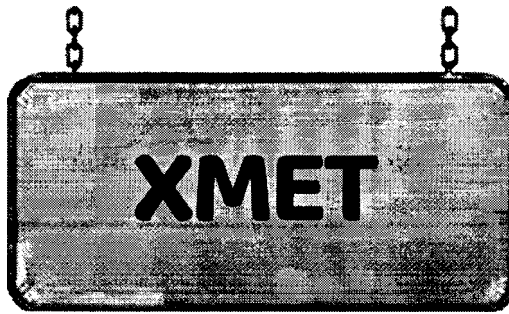
Handwritten signature



XMET Maxamum



OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



XMET MAXAMUM

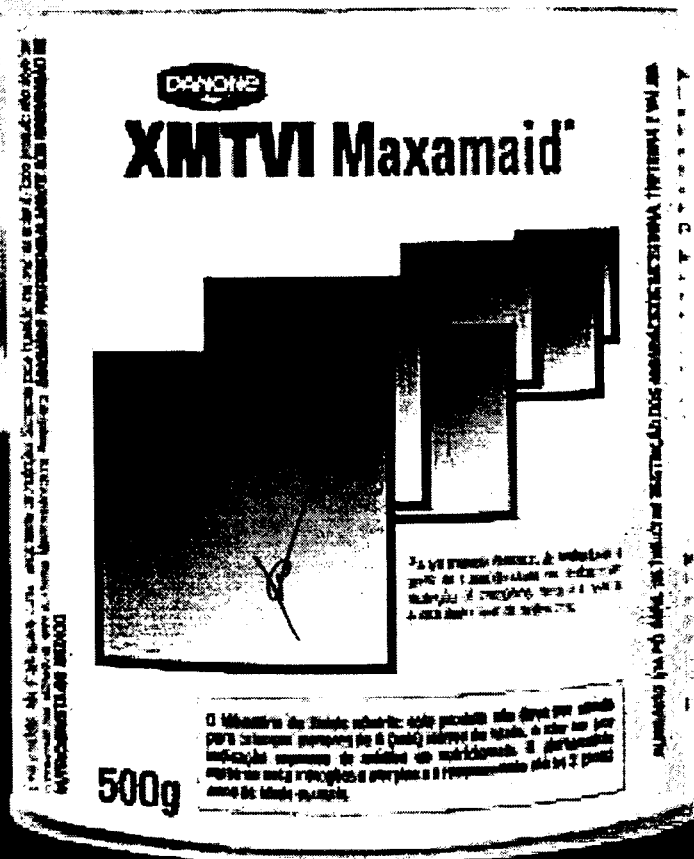
PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
XMET MAXAMUM (LT 500G)	49705	5016533631753	5016533631142	LT	37	3	500	200

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN



[Handwritten signature]
139

XMTVI Maxamaid



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÊM GLÚTEN



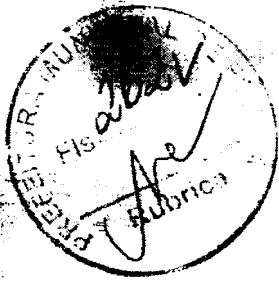
XMTVI MAXAMAID

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LIQ.(G)	TOTAL CX PALETE
XMTVI MAXAMAID (LT 500G)	49710	5016533631678	5016533631197	LT	37	3	500	200

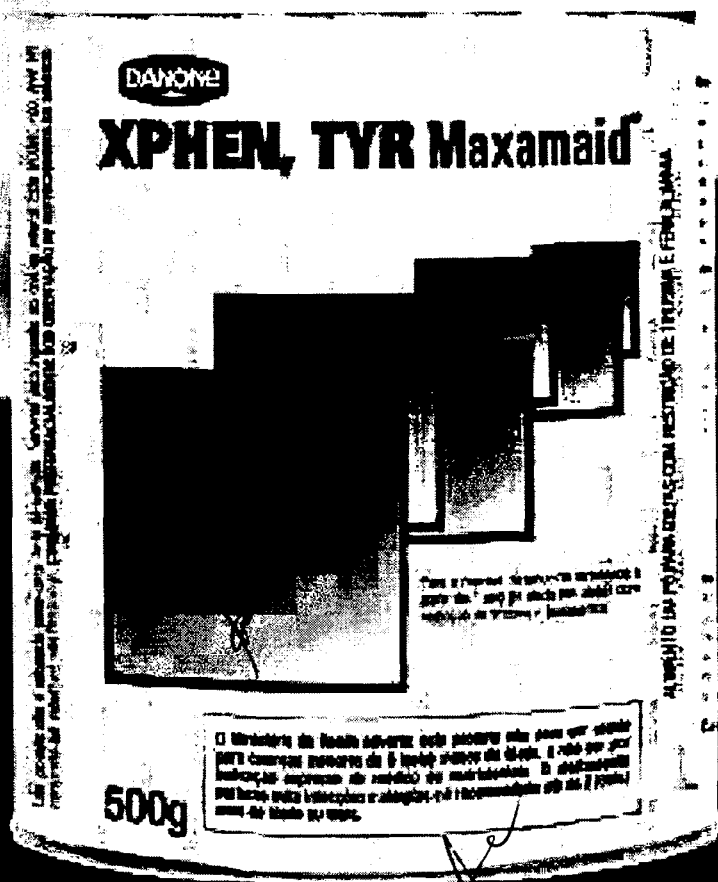
OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS





XPHEN, TYR Maxamaid



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTÉM GLÚTEN



XPHEN, TYR MAXAMAID

PRODUTO	CÓD. PRODUTO	EAN 13	DUN 14	UN.	VALID.	QTD/CX	PESO LÍQ. (G)	TOTAL CX PALETE
XPT MAXAMAID (LT 500G)	49709	5016533631661	5016533631180	LT	37	3	500	200

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO CONTEM GLÚTEN

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: APÓS OS 6 MESES DE IDADE, CONTINUE AMAMENTANDO SEU FILHO E OFEREÇA NOVOS ALIMENTOS



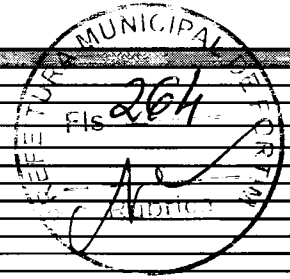
DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

Material de uso exclusivo da equipe de vendas da Danone e dos distribuidores autorizados, sendo indevido o acesso por terceiros não autorizados pela Danone. Proibida distribuição e reprodução total ou parcial, proibida a utilização desse material para realização de promoção comercial, proibida a distribuição ao consumidor.

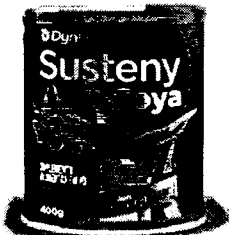
O leite materno é o melhor alimento para os lactentes e até o 6º mês deve ser oferecido como fonte exclusiva de alimentação, podendo ser mantido até os 2 anos de idade ou mais. As gestantes e nutrizas também precisam ser orientadas sobre a importância de ingerir uma dieta equilibrada com todos os nutrientes e da importância do aleitamento materno até os 2 anos de idade ou mais. As mães devem ser alertadas de que o uso de mamadeiras, de bicos e de chupetas pode dificultar o aleitamento materno, particularmente quando se deseja manter ou retornar à amamentação; seu uso inadequado pode trazer prejuízos à saúde do lactente, além de custos desnecessários. As mães devem estar cientes da importância das cuidados de higiene e do modo correto do preparo dos substitutos do leite materno na saúde do bebê. Cabe ao especialista esclarecer previamente as mães quanto aos custos, riscos e impactos sociais dessa substituição para o bebê. É importante que a família tenha uma alimentação equilibrada e que sejam respeitados os hábitos culturais na introdução de alimentos complementares na dieta do lactente, bem como sejam sempre incentivadas as escolhas alimentares saudáveis.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



Produto: CONDENSE CLEAR	
Cód. do produto	10889
Fabricante	DYNAMIC LAB INDUSTRIA FARMACEUTICA LTDA
Categoria	Alimento para Nutrição Oral
Apresentação	Lata de alumínio e 1 dosador
Peso Unidade	125 g
Nº de RDC	RDC 27/2010 Isento de Registro
Responsável Técnico	Márcio Soffa de Oliveira CRF-GO 2222
Código de Barras	7.898.914.024.464
Classificação fiscal	NCM 21069030
Validade	18 meses
Quant. de unidades por Cx.	06 unidades
Peso por Cx. de Embarque	1,03Kg
Dimensões por Cx. de Embarque	Largura 33cm, altura 38cm e comprimento 44cm
Descrição:	Suplemento à base de Goma Xantana e Cloreto de Potássio. Espessante e gelificante para alimentos à base de maltodextrina e goma xantana, que tem como principal finalidade espessar preparações líquidas para facilitar seu consumo por pacientes com problemas de disfagia, idosos ou pacientes com dificuldades de deglutição, evitando assim o risco de aspiração e sufocamento. Confere aos alimentos a consistência desejada de xarope, semi-líquida ou semi-sólida, sem alterar a cor, sabor ou textura dos alimentos. É estável tanto em preparações frias quanto quentes.
Composição:	Goma Xantana, Cloreto de Potássio.
Finalidade de Uso:	Para espessar alimentos de uso enteral ou oral para pacientes.
Modo de Uso:	Diluir o produto em água filtrada, misturando-o completamente

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	
Produto: SUSTENY SOJA NATURAL	
Cód. do produto	11011
Fabricante	DYNAMIC LAB INDÚSTRIA FARMACEUTICA LTDA
Categoria	Suplemento Alimentar em Pó (Oral)
Apresentação	Fibrolata 400g/ 800 g
Peso Unidade	400g
Nº de MS	Isento de Registro RDC 27/2010
Resp. Técnico	Márcio Sófia de Oliveira CRF-GO 2222
Código de Barras	7.898.939.220.803
Classificação fiscal	NCM 21069030
Validade	18 meses
Quant. un por CE	12 unidades
Peso Cx. Emb.	3,0 kg
Descrição	Suplemento Nutricional oral Pó. Isento de Lactose, Sacarose e Glúten.
Composição:	Maltodextrina, proteína de soja isolada, óleo de girassol (Helianthus annuus L.), óleo de soja (Glycine max L. Merr), mix de vitaminas , Fibras , FOS , Inulda. [fosfato de cálcio monobásico (cálcio e fósforo), fosfato de magnésio dibásico (magnésio e fósforo), bitartrato de colina (colina), maltodextrina, carbonato de cálcio (cálcio), ácido ascórbico (vitamina C), acetato DL-alfatocoferila (vitamina E), sulfato ferroso (ferro), sulfato de zinco (zinco), nicotinamida (niacina), sulfato de manganês (manganês), acetato de retinol (vitamina A), fitomenadiona (vitamina K), dpanotenoato de cálcio (Vitamina B5), sulfato cúprico (cobre), coлекаlçiferol (Vitamina D), cloreto de cromo (cromo), molibdato de sódio diidratado (molibdênio), cianocobalamina (Vitamina B12), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), iodeto de potássio (iodo), riboflavina (vitamina B2), tiamina mononitrato (vitamina B1), d-biotina (biotina), selenito de sódio (selênio), ácido N-pterol-L-glutâmico (ácido fólico), antiemectante dióxido de silício], inulina, celulose, frutooligossacarídeos (FOS), triglicerídeos de cadeia média, l-carnitina, taurina, antiemectante dióxido de silício, espessante goma xantana.
Finalidade de Uso:	Como suporte energético, saúde metabólica e equilíbrio nutricional
Modo de Uso:	Misturar 1 porção (45g) em 200 ml de água e tomar uma vez ao dia ou segundo orientação do nutricionista ou médico.
	



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



**Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021

Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 53, inciso VI e §§ 1º e 3º, do Regimento Interno, aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 26 de maio de 2021, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**Seção I
Objetivo**

Art. 1º Esta Resolução fixa os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

**Seção II
Abrangência**

Art. 2º Esta Resolução se aplica a qualquer Unidade Hospitalar ou Empresa Prestadora de Bens e ou Serviços, públicas ou privadas.

**Seção III
Definições**

Art. 3º Para efeito desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I – Empresas Prestadoras de Bens e ou Serviços (EPBS): organização capacitada, de acordo com a Legislação vigente, para oferecer bens e ou serviços em Terapia Nutricional;

II - Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN): grupo formal e obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, podendo ainda incluir profissional de outras categorias, habilitados e com treinamento específico para a prática da Terapia Nutricional-TN;



III - Farmácia: estabelecimento que atende à legislação sanitária vigente específica (Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal), com instalações para fornecimento e armazenamento de NE industrializada, quando se fizer necessário;

IV - Nutrição Enteral (NE): alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas;

V - Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;

VI - Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração;

VII - prescrição dietética da NE: determinação de nutrientes ou da composição de nutrientes da NE, mais adequada às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;

VIII - prescrição médica da Terapia de Nutrição Enteral-TNE: determinação das diretrizes, prescrição e conduta necessárias para a prática da TNE, baseadas no estado clínico nutricional do paciente;

IX - Sala de manipulação de NE: sala sanitizada, específica para a manipulação de nutrição enteral, atendendo às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral-BPPNE (Capítulo V).

X - Terapia de Nutrição Enteral (TNE): conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio de NE;

XI - Terapia Nutricional (TN): conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral;

XII - Unidade de Nutrição e Dietética (UND): unidade que seleciona, adquire, armazena e distribui insumos, produtos e NE industrializada ou não, produz bens e presta serviços, possuindo instalações e equipamentos específicos para a preparação da NE, atendendo às exigências das BPPNE, conforme Capítulo V; e

XIII - Unidade Hospitalar (UH): estabelecimento de saúde destinado a prestar assistência à população na promoção da saúde e na recuperação e reabilitação de doentes.

CAPÍTULO II CONDIÇÕES GERAIS

Art. 4º As UH e as EPBS que realizem procedimentos de TNE devem possuir licença de funcionamento concedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 5º As UH e as EPBS interessadas em realizar procedimentos de TNE devem solicitar o seu cadastramento, conforme Anexo II, à autoridade sanitária local.

Art. 6º A complexidade da TNE exige o comprometimento e a capacitação de uma equipe multiprofissional para garantir a sua eficácia e segurança para os pacientes.

Art. 7º A TNE deve abranger obrigatoriamente as seguintes etapas:

- I - indicação e prescrição médica;
- II - prescrição dietética;
- III - preparação, conservação e armazenamento;
- IV - transporte;
- V - administração;
- VI - controle clínico laboratorial; e
- VII - avaliação final



Art. 8º Todas as etapas descritas no item anterior devem atender a procedimentos ~~escritos~~ específicos e serem devidamente registradas, evidenciando as ocorrências na execução dos procedimentos.

Art. 9º As UH e as EPBS que queiram habilitar-se à prática da TNE devem contar com:

I - sala de manipulação que atenda às recomendações da BPPNE, sempre que se optar pela utilização de NE em sistema aberto; e

II - EMTN - grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro, farmacêutico, podendo ainda incluir profissionais de outras categorias a critério das UH e ou EPBS, com as respectivas atribuições descritas no Capítulo IV.

Art. 10. A UH, que não possui as condições previstas no item anterior, pode contratar os serviços de terceiros, devidamente licenciados, para a operacionalização total ou parcial da TNE, devendo nestes casos formalizar um contrato por escrito.

Art. 11. Os profissionais não participantes da equipe multiprofissional, que queiram atuar na prática de TNE, devem fazê-lo de acordo com as diretrizes traçadas pela EMTN.

Art. 12. A EPBS que somente exerce atividades de preparação da NE, está dispensada de contar com a EMTN, porém deve contar com uma UND sob a responsabilidade de um nutricionista.

Art. 13. As UH e as EPBS só podem habilitar-se para a preparação da NE se preencherem os requisitos do item Art. 16 e forem previamente inspecionadas.

Art. 14. Ao médico, de acordo com as atribuições do Capítulo IV, compete: indicar, prescrever e acompanhar os pacientes submetidos à TNE.

Art. 15. Ao nutricionista, de acordo com as atribuições do Capítulo IV, compete: realizar todas as operações inerentes à prescrição dietética, composição e preparação da NE, atendendo às recomendações das BPPNE, conforme Capítulo V.

Art. 16. Ao farmacêutico, de acordo com as atribuições do Capítulo IV, compete:

I - adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, a NE industrializada, quando estas atribuições, por razões técnicas e ou operacionais, não forem de responsabilidade do nutricionista; e

II - participar do sistema de garantia da qualidade referido Subseção VI (Garantia da Qualidade) do Capítulo V, respeitadas suas atribuições profissionais legais;

Art. 17. Ao enfermeiro, de acordo com as atribuições do Capítulo IV, compete: administrar NE, observando as recomendações das Boas Práticas de Administração de NE -BPANE, conforme Capítulo VI;

Art. 18. As UH e EPBS devem possuir recursos humanos, infraestrutura física, equipamentos e procedimentos operacionais que atendam às recomendações das BPPNE e BPANE, conforme Capítulos V e VI.

Art. 19. É de responsabilidade da Administração da UH e EPBS prever e prover os recursos humanos e materiais necessários à operacionalização da TNE.

CAPÍTULO III CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

Art. 20. Na aplicação desta Resolução, são adotadas as seguintes condições específicas:

I - indicação;

II - prescrição;

III - preparação;

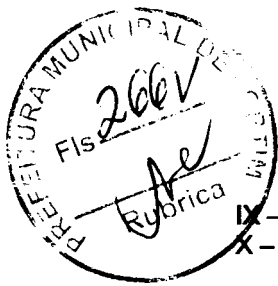
IV - conservação;

V - transporte;

VI - administração;

VII - controle clínico e laboratorial;

VIII - avaliação final;



- documentação normativa e registros; e
- inspeções;

Seção I Indicação

Art. 21. O médico é responsável pela indicação da TNE.

Art. 22. A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente que deve ser repetida, no máximo, a cada 10 (dez) dias.

Art. 23. São candidatos à TNE os pacientes que não satisfazem suas necessidades nutricionais com a alimentação convencional, mas que possuam a função do trato intestinal parcial ou totalmente íntegra.

Seção II Prescrição

Art. 24. O médico é responsável pela prescrição médica da TNE.

Art. 25. O nutricionista é responsável pela prescrição dietética da NE.

Art. 26. A prescrição dietética deve contemplar o tipo e a quantidade dos nutrientes requeridos pelo paciente, considerando seu estado mórbido, estado nutricional e necessidades nutricionais e condições do trato digestivo.

Art. 27. TNE deve atender a objetivos de curto e longo prazos.

§ 1º Entende-se como curto prazo a interrupção ou redução da progressão das doenças, a cicatrização das feridas, a passagem para nutrição normal e a melhora do estado de desnutrição.

§ 2º Entende-se por longo prazo a manutenção do estado nutricional normal e a reabilitação do paciente em termos de recuperação física e social.

§ 3º Em casos excepcionais a TNE pode substituir definitivamente a nutrição oral.

Seção III Preparação

Art. 28. O nutricionista é responsável pela supervisão da preparação da NE.

Art. 29. A preparação da NE envolve a avaliação da prescrição dietética, a manipulação, o controle de qualidade, a conservação e o transporte da NE e exige a responsabilidade e a supervisão direta do nutricionista, devendo ser realizada, obrigatoriamente, na UH ou EPBS, de acordo com as recomendações das BPPNE, conforme Capítulo V.

Art. 30. Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente para o preparo da NE, devem ser registrados nos órgãos competentes, quando obrigatório, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas.

Art. 31. A NE preparada na sala de manipulação da UH e ou EPBS deve atender às exigências das BPPNE (Capítulo V).

Art. 32. A avaliação da prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração, deve ser realizada pelo nutricionista antes do início da manipulação, compartilhada com o farmacêutico quando se fizer necessário.

§ 1º Qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

§ 2º Qualquer alteração na prescrição dietética deve ser registrada e comunicada à EMTN.



Art. 33. Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas.

Art. 34. A manipulação da NE deve ser realizada em área específica para este fim, de acordo com as BPPNE.

Art. 35. A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

Art. 36. O nível de qualidade da manipulação da NE deve ser assegurado pelo controle em processo, conforme Subseção V (Controle do Processo de Preparação) do Capítulo V.

Art. 37. A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

Art. 38. A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, conforme art. 191, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento.

Art. 39. Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo.

Art. 40. De cada sessão de manipulação de NE preparada devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.

Art. 41. As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas.

Art. 42. Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas após o seu prazo de validade.

Art. 43. A garantia da qualidade da NE pode ser representada pelo resultado do controle em processo (Seção V – Controle do Processo de Preparação, do Capítulo V) e do controle de qualidade da NE (Subseção II – Controle de Qualidade da Nutrição Enteral, da Seção VI do Capítulo V)

Art. 44. Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras.

Seção IV Conservação

Art. 45. A NE não industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

Art. 46. Para a NE industrializada devem ser consideradas as recomendações do fabricante.

Seção V Transporte

Art. 47. O transporte da NE deve obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE, conforme Capítulo V.

Art. 48. O nutricionista é responsável pela manutenção da qualidade da NE até a sua entrega ao profissional responsável pela administração e deve orientar e treinar os funcionários que realizam o seu transporte.



Seção VI Administração

Art. 49. O enfermeiro é o responsável pela conservação após o recebimento da NE e pela sua administração.

Art. 50. A administração da NE deve ser executada de forma a garantir ao paciente uma terapia segura e que permita a máxima eficácia, em relação aos custos, utilizando materiais e técnicas padronizadas, de acordo com as recomendações das BPANE, conforme Capítulo VI.

Art. 51. A NE é inviolável até o final de sua administração, não podendo ser transferida para outro tipo de recipiente. A necessidade excepcional de sua transferência para viabilizar a administração só pode ser feita após aprovação formal da EMTN.

Art. 52. A via de administração da NE deve ser estabelecida pelo médico ou enfermeiro, por meio de técnica padronizada e conforme protocolo previamente estabelecido.

Art. 53. A utilização da sonda de administração da NE não é exclusiva, podendo ser empregada para medicamentos e outras soluções quando necessário.

Seção VII Controle Clínico e Laboratorial

Art. 54. O paciente submetido à TNE deve ser controlado quanto à eficácia do tratamento, efeitos adversos e alterações clínicas que possam indicar modificações da TNE.

Art. 55. O controle do paciente em TNE deve ser realizado periodicamente e contemplar: ingressos de nutrientes, tratamentos farmacológicos concomitantes, sinais de intolerância à NE, alterações antropométricas, bioquímicas, hematológicas e hemodinâmicas, assim como modificações em órgãos, sistemas e suas funções.

Art. 56. Qualquer alteração encontrada nas funções dos principais órgãos e as consequentes alterações na formulação ou via de administração da NE devem constar na história clínica do paciente.

Seção VIII Avaliação Final

Art. 57. Antes da interrupção da TNE o paciente deve ser avaliado em relação à:

- I - capacidade de atender às suas necessidades nutricionais por alimentação convencional;
- II - presença de complicações que ponham o paciente em risco nutricional e ou de vida; e
- III - possibilidade de alcançar os objetivos propostos, conforme normas médicas e legais.

Seção IX Documentação Normativa e Registros

Art. 58. Os documentos normativos e os registros inerentes à TNE são de propriedade exclusiva da UH e ou EPBS, ficando à disposição da autoridade sanitária, quando solicitados.

Art. 59. Quando solicitadas pelos órgãos de vigilância sanitária competente devem as UH e ou EPBS, prestar as informações e ou proceder a entrega de documentos, nos prazos fixados, a fim de não obstem as ações de vigilância e as medidas que se fizerem necessárias.

Seção X Inspeções

Art. 60. A UH e a EPBS estão sujeitas a inspeções sanitárias para verificação do padrão de qualidade do Serviço de TN, com base no Capítulo IV, bem como o grau de atendimento às BPPNE (Capítulo V) e BPANE (Capítulo VI).

Art. 61. As inspeções sanitárias devem ser realizadas com base nos Roteiros de Inspeção (Anexo I).



Art. 62. Os critérios para a avaliação do cumprimento dos itens dos Roteiros de Inspeção, visando a qualidade e segurança da NE, baseiam-se no risco potencial inerente a cada item:

I - considera-se IMPRESCINDÍVEL (I) aquele item que pode influir em grau crítico na qualidade e segurança da NE;

II - considera-se NECESSÁRIO (N) aquele item que pode influir em grau menos crítico na qualidade e segurança da NE;

III - considera-se RECOMENDÁVEL (R) aquele item que pode influir em grau não crítico na qualidade e segurança da NE;

IV - considera-se item INFORMATIVO (INF) aquele que oferece subsídios para melhor interpretação dos demais itens, sem afetar a qualidade e a segurança da NE;

V - item N não cumprido após a inspeção passa a ser tratado automaticamente como I na inspeção subsequente;

VI - item R não cumprido após a inspeção passa a ser tratado automaticamente como N na inspeção subsequente, mas nunca passa a I; e

VII - os itens I, N e R devem ser respondidos com SIM ou NÃO.

Art. 63. São passíveis de sanções, aplicadas pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, as infrações que derivam do não cumprimento dos itens qualificados como I e N nos Roteiros de Inspeção, constantes do Anexo I desta Resolução, sem prejuízo das ações legais que possam corresponder em cada caso.

§ 1º O não cumprimento de um item I, dos Roteiros de Inspeção, acarreta a suspensão imediata da atividade afetada até o seu cumprimento integral.

§ 2º Verificado o não cumprimento de itens N, dos Roteiros de Inspeção, deve ser estabelecido um prazo para adequação, de acordo com a complexidade das ações corretivas que se fizerem necessárias.

§ 3º Verificado o não cumprimento de itens R, dos Roteiros de Inspeção, o estabelecimento deve ser orientado com vistas à sua adequação.

CAPÍTULO IV ATRIBUIÇÕES DA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) PARA A PRÁTICA DA TNE

Art. 64. Para a execução, supervisão e avaliação permanentes, em todas as etapas da TNE, é condição formal e obrigatória a constituição de uma equipe multiprofissional.

Art. 65. Por se tratar de procedimento realizado em paciente sob cuidados especiais e para garantir a vigilância constante do seu estado nutricional, a EMTN para TNE deve ser constituída de, pelo menos, 1 (um) profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, nutricionista, enfermeiro, farmacêutico, podendo ainda incluir profissionais de outras categorias a critério das UH e ou EPBS.

Art. 66. No caso do uso eventual de TNE a não existência da EMTN deve ser justificada mediante a apresentação, pela UH, de alternativa de atuação para prévia avaliação da autoridade sanitária.

Art. 67. A EMTN deve ter um coordenador técnico-administrativo e um coordenador clínico, ambos membros integrantes da equipe e escolhidos pelos seus componentes, nos termos a seguir:

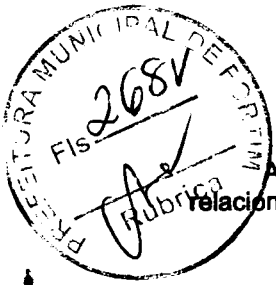
I - o coordenador técnico-administrativo deve, preferencialmente, possuir título de especialista reconhecido em área relacionada com a TN; e

II - o coordenador clínico deve ser médico, atuar em TN e, preferencialmente, preencher um dos critérios abaixo:

1. ser especialista, em curso de pelo menos 360 horas, em área relacionada com a TN, com título reconhecido; e

2. possuir título de mestrado, doutorado ou livre docência em área relacionada com a TN.

Parágrafo único. O coordenador clínico pode ocupar, concomitantemente, a coordenação técnico-administrativa, desde que consensuado pela equipe.



Art. 68. É recomendável que os membros da EMTN possuam título de especialista em área relacionada com a TN.

Seção I Atribuições Gerais da EMTN

Art. 69. Compete à EMTN:

I - estabelecer as diretrizes técnico-administrativas que devem nortear as atividades da equipe e suas relações com a instituição;

II - criar mecanismos para o desenvolvimento das etapas de triagem e vigilância nutricional em regime hospitalar, ambulatorial e domiciliar, sistematizando uma metodologia capaz de identificar pacientes que necessitam de TN, a serem encaminhados aos cuidados da EMTN;

III - atender às solicitações de avaliação do estado nutricional do paciente, indicando, acompanhando e modificando a TN, quando necessário, em comum acordo com o médico responsável pelo paciente, até que seja atingido os critérios de reabilitação nutricional pré-estabelecidos;

IV - assegurar condições adequadas de indicação, prescrição, preparação, conservação, transporte e administração, controle clínico e laboratorial e avaliação final da TNE, visando obter os benefícios máximos do procedimento e evitar riscos;

V - capacitar os profissionais envolvidos, direta ou indiretamente, com a aplicação do procedimento, por meio de programas de educação continuada, devidamente registrados;

VI - estabelecer protocolos de avaliação nutricional, indicação, prescrição e acompanhamento da TNE;

VII - documentar todos os resultados do controle e da avaliação da TNE visando a garantia de sua qualidade;

VIII - estabelecer auditorias periódicas a serem realizadas por um dos membros da EMTN, para verificar o cumprimento e o registro dos controles e avaliação da TNE;

IX - analisar o custo e o benefício no processo de decisão que envolve a indicação, a manutenção ou a suspensão da TNE; e

X - desenvolver, rever e atualizar regularmente as diretrizes e procedimentos relativos aos pacientes e aos aspectos operacionais da TNE.

Seção II Atribuições do Coordenador Técnico-Administrativo

Art. 70. Compete ao coordenador técnico-científico:

I - assegurar condições para o cumprimento das atribuições gerais da equipe e dos profissionais da mesma, visando prioritariamente a qualidade e eficácia da TNE;

II - representar a equipe em assuntos relacionados com as atividades da EMTN;

III - promover e incentivar programas de educação continuada, para os profissionais envolvidos na TNE, devidamente registrado;

IV - padronizar indicadores da qualidade para TNE para aplicação pela EMTN;

V - gerenciar os aspectos técnicos e administrativos das atividades de TNE; e

VI - analisar o custo e o benefício da TNE no âmbito hospitalar, ambulatorial e domiciliar.

Seção III Atribuições do Coordenador Clínico

Art. 71. Compete ao coordenador clínico:

I - coordenar os protocolos de avaliação nutricional, indicação, prescrição e acompanhamento da TNE;

II - zelar pelo cumprimento das diretrizes de qualidade estabelecidas nas BPPNE e BPANE;

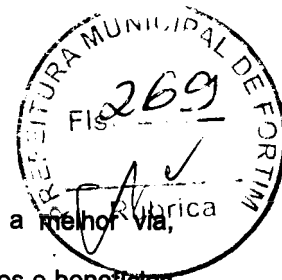
III - assegurar a atualização dos conhecimentos técnicos e científicos relacionados com a TNE e a sua aplicação; e

IV - garantir que a qualidade dos procedimentos de TNE, prevaleçam sobre quaisquer outros aspectos.

Seção IV Atribuições do Médico

Art. 72. Compete ao médico:

I - indicar e prescrever a TNE;



- II - assegurar o acesso ao trato gastrointestinal para a TNE e estabelecer a melhor via, incluindo estomias de nutrição por via cirúrgica, laparoscópica e endoscópica;
- III - orientar os pacientes e os familiares ou o responsável legal, quanto aos riscos e benefícios do procedimento;
- IV - participar do desenvolvimento técnico e científico relacionado ao procedimento; e
- V - garantir os registros da evolução e dos procedimentos médicos.

Seção V Atribuições do Nutricionista

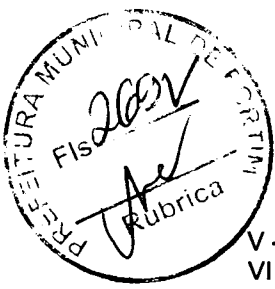
Art. 73. Compete ao nutricionista:

- I - realizar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou a deficiência nutricional;
- II - elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica;
- III - formular a NE estabelecendo a sua composição qualitativa e quantitativa, seu fracionamento segundo horários e formas de apresentação;
- IV - acompanhar a evolução nutricional do paciente em TNE, independente da via de administração, até alta nutricional estabelecida pela EMTN;
- V - adequar a prescrição dietética, em consenso com o médico, com base na evolução nutricional e tolerância digestiva apresentadas pelo paciente;
- VI - garantir o registro claro e preciso de todas as informações relacionadas à evolução nutricional do paciente;
- VII - orientar o paciente, a família ou o responsável legal, quanto à preparação e à utilização da NE prescrita para o período após a alta hospitalar;
- VIII - utilizar técnicas pré-estabelecidas de preparação da NE que assegurem a manutenção das características organolépticas e a garantia microbiológica e bromatológica dentro de padrões recomendados na BPPNE (Capítulo V);
- IX - selecionar, adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, os insumos necessários ao preparo da NE, bem como a NE industrializada;
- X - qualificar fornecedores e assegurar que a entrega dos insumos e NE industrializada seja acompanhada do certificado de análise emitido pelo fabricante;
- XI - assegurar que os rótulos da NE apresentem, de maneira clara e precisa, todos os dizeres exigidos na Subseção IV – Rotulagem e Embalagem, da Seção V da BPPNE (Capítulo V).
- XII - assegurar a correta amostragem da NE preparada para análise microbiológica, segundo as BPPNE;
- XIII - atender aos requisitos técnicos na manipulação da NE;
- XIV - participar de estudos para o desenvolvimento de novas formulações de NE;
- XV - organizar e operacionalizar as áreas e atividades de preparação;
- XVI - participar, promover e registrar as atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização de seus colaboradores, bem como para todos os profissionais envolvidos na preparação da NE;
- XVII - fazer o registro, que pode ser informatizado, onde conste, no mínimo:
 - a) data e hora da manipulação da NE;
 - b) nome completo e registro do paciente;
 - c) número sequencial da manipulação;
 - d) número de doses manipuladas por prescrição;
 - e) identificação (nome e registro) do médico e do manipulador; e
 - f) prazo de validade da NE.
- XVIII - desenvolver e atualizar regularmente as diretrizes e procedimentos relativos aos aspectos operacionais da preparação da NE; e
- XIX - supervisionar e promover autoinspeção nas rotinas operacionais da preparação da NE.

Seção VI Atribuições do Enfermeiro

Art. 74. Compete ao enfermeiro:

- I - orientar o paciente, a família ou o responsável legal quanto à utilização e controle da TNE;
- II - preparar o paciente, o material e o local para o acesso enteral;
- III - prescrever os cuidados de enfermagem na TNE, em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar;
- IV - proceder ou assegurar a colocação da sonda oro/nasogástrica ou transpilórica.



- V - assegurar a manutenção da via de administração;
- VI - receber a NE e assegurar a sua conservação até a completa administração;
- VII - proceder à inspeção visual da NE antes de sua administração;
- VIII - avaliar e assegurar a administração da NE observando as informações contidas no rótulo, confrontando-as com a prescrição médica;
- IX - avaliar e assegurar a administração da NE, observando os princípios de assepsia, de acordo com as BPANE (Capítulo VI);
- X - detectar, registrar e comunicar à EMTN e ou o médico responsável pelo paciente, as intercorrências de qualquer ordem técnica e ou administrativa;
- XI - garantir o registro claro e preciso de informações relacionadas à administração e à evolução do paciente quanto ao: peso, sinais vitais, tolerância digestiva e outros que se fizerem necessários;
- XII - garantir a troca do curativo e ou fixação da sonda enteral, com base em procedimentos pré-estabelecidos;
- XIII - participar e promover atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização de seus colaboradores;
- XIV - elaborar e padronizar os procedimentos de enfermagem relacionadas à TNE;
- XV - participar do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais utilizados na administração e controle da TNE;
- XVI - zelar pelo perfeito funcionamento das bombas de infusão; e
- XVII - assegurar que qualquer outra droga e ou nutriente prescritos, sejam administrados na mesma via de administração da NE, conforme procedimentos preestabelecidos.

Seção VII Atribuições do Farmacêutico

Art. 75. Compete ao farmacêutico:

- I - de acordo com os critérios estabelecidos pela EMTN, adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, a NE industrializada, quando estas atribuições, por razões técnicas e ou operacionais, não forem da responsabilidade do nutricionista;
- II - participar da qualificação de fornecedores e assegurar que a entrega da NE industrializada seja acompanhada de certificado de análise emitido pelo fabricante, no caso de atendimento ao inciso anterior;
- III - participar das atividades do sistema de garantia da qualidade referido na Seção VI – Garantia da Qualidade, do Capítulo V, respeitadas suas atribuições profissionais legais;
- IV - participar de estudos para o desenvolvimento de novas formulações para NE;
- V - avaliar a formulação das prescrições médicas e dietéticas quanto à compatibilidade físico-química droga-nutriente e nutriente-nutriente;
- VI - participar de estudos de farmacovigilância com base em análise de reações adversas e interações droga-nutriente e nutriente-nutriente, a partir do perfil farmacoterapêutico registrado;
- VII - organizar e operacionalizar as áreas e atividades da farmácia; e
- VIII - participar, promover e registrar as atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização dos seus colaboradores.

CAPÍTULO V BOAS PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO DE NUTRIÇÃO ENTERAL – BPPNE

Art. 76. As Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) estabelecem as orientações gerais para aplicação nas operações de preparação da NE, bem como critérios para aquisição de insumos, materiais de embalagem e NE industrializada.

Art. 77. Para os procedimentos de boas práticas que devem ser observados na preparação da NE, são utilizadas as seguintes definições:

- I - área de recebimento da prescrição dietética: área destinada especificamente para receber e analisar a prescrição dietética;
- II - conservação: manutenção, em condições apropriadas de higiene e temperatura para assegurar a estabilidade físico-química e padrão microbiológico da NE;
- III - controle de qualidade: conjunto de operações (programação, coordenação e execução) com o objetivo de verificar a conformidade dos insumos, materiais de embalagem e NE com as especificações técnicas estabelecidas;



IV - correlatos: produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conceitos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, cujo uso ou aplicação esteja ligado à manipulação e administração da NE;

V - insumos: água, matérias primas alimentares e produtos alimentícios utilizados para a manipulação de NE;

VI - material de embalagem: recipientes, rótulos e impressos para acondicionamento;

VII - NE Industrializada: NE na forma em pó ou líquida com prazo de validade determinado pelo fabricante;

VIII - NE não Industrializada: NE de composição estimada, formulada e manipulada a partir de alimentos in natura e ou produtos alimentícios, sob prescrição dietética;

IX - prazo de Conservação: tempo decorrido entre o término da manipulação e o efetivo uso no paciente;

X - preparação: Conjunto de atividades que abrange a avaliação da prescrição dietética, manipulação, controle de qualidade, conservação e transporte da NE;

XI - manipulação: mistura dos insumos, realizada em condições higiênicas atendendo à prescrição dietética;

XII - recipiente: embalagem primária destinada ao acondicionamento de NE;

XIII - sala de manipulação de NE: sala sanitizada, específica para a manipulação de NE;

XIV - sessão de manipulação: tempo decorrido para a manipulação de uma ou mais prescrições dietéticas de NE, sob as mesmas condições de trabalho, por uma mesma equipe, sem qualquer interrupção do processo; e

XV - unidade de Nutrição e Dietética (UND): unidade que seleciona, adquire, armazena e distribui insumos, produtos e NE industrializada ou não, produz bens e presta serviços, com instalações e equipamentos específicos para a preparação da NE.

Art. 78. O nutricionista é o responsável pela qualidade da NE que processa, conserva e transporta.

Art. 79. É indispensável a efetiva inspeção durante todo o processo de preparação da NE para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

Seção I
Organização e Pessoal

Subseção I
Estrutura Organizacional

Art. 80. Toda UND das UH ou EPBS deve ter um organograma que demonstre possuir estrutura organizacional e de pessoal suficiente para garantir que a NE por ela preparada esteja de acordo com os requisitos nesta Resolução.

Art. 81. Toda UND das UH ou EPBS deve contar com pessoal qualificado e em número suficiente para o desempenho de todas as tarefas pré-estabelecidas, para que todas as operações sejam executadas corretamente.

Subseção II
Responsabilidade

Art. 82. As atribuições e responsabilidades individuais devem estar formalmente descritas e perfeitamente compreendidas pelos envolvidos que devem possuir autoridade suficiente para desempenhá-las.

Art. 83. O nutricionista é o responsável pela supervisão da preparação da NE e deve possuir conhecimento científico e experiência prática na atividade, de acordo com Capítulo IV.

Art. 84. Compete ao nutricionista:

I - estabelecer as especificações para a aquisição de insumos, NE industrializada e materiais de embalagem e qualificar fornecedores para assegurar a qualidade dos mesmos;

II - avaliar a prescrição dietética;

III - supervisionar a manipulação da NE de acordo com a prescrição dietética e os procedimentos adequados, para que seja obtida a qualidade exigida;

IV - aprovar os procedimentos relativos às operações de preparação e garantir a implementação dos mesmos;



V - garantir que a validação do processo e a calibração dos equipamentos sejam executadas e registradas;

VI - garantir que seja realizado treinamento dos funcionários, inicial, contínuo e adaptados conforme às necessidades; e

VII - garantir que somente pessoas autorizadas e devidamente paramentadas entrem na sala de manipulação.

Art. 85. Compete ao farmacêutico:

I - selecionar, de acordo com os critérios estabelecidos pela EMTN, adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, a NE industrializada, quando estas atribuições, por razões técnicas e ou operacionais, não forem da responsabilidade do nutricionista;

II - qualificar fornecedores e assegurar a entrega da NE industrializada no caso de atendimento ao inciso anterior;

III - participar das atividades do sistema de garantia da qualidade referido na Seção VI deste Capítulo, respeitadas suas atribuições profissionais legais; e

IV - participar da avaliação da compatibilidade físico-química droga-nutriente e nutriente-nutriente das prescrições dietéticas, quando necessário.

Art. 86. Na aplicação das BPPNE é recomendável não haver sobreposição nas responsabilidades do pessoal.

Subseção III Treinamento

Art. 87. Deve haver um programa de treinamento com os respectivos registros para todo o pessoal envolvido nas atividades que possam afetar a qualidade da NE (preparação, limpeza e manutenção).

Art. 88. Os funcionários devem receber treinamento inicial e contínuo, inclusive instruções de higiene, além de motivação para a manutenção dos padrões de qualidade.

Art. 89. Todos funcionários envolvidos devem conhecer os princípios das BPPNE.

Subseção IV Saúde, Higiene e Conduta

Art. 90. A admissão dos funcionários deve ser precedida de exames médicos, sendo obrigatória a realização de avaliações médicas periódicas dos funcionários diretamente envolvidos na manipulação da NE, atendendo à NR 7- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.

Art. 91. Em caso de suspeita ou confirmação de enfermidade ou lesão exposta, o profissional deve ser encaminhado ao serviço de saúde ocupacional (Medicina do Trabalho), o qual tomará as providências necessárias.

Art. 92. O acesso de pessoas às áreas de manipulação da NE deve ser restrito ao pessoal diretamente envolvido.

Art. 93. Visitantes e pessoas não treinadas não devem ter acesso à sala de manipulação. Quando necessário, essas pessoas devem ser antecipadamente informadas sobre a conduta, higiene pessoal e uso de vestimentas protetoras, devendo ser acompanhadas por pessoal autorizado.

Art. 94. Todos os funcionários devem ser orientados quanto às práticas de higiene pessoal:

I – os funcionários devem ser instruídos a lavar corretamente as mãos e antebraços antes de entrar na sala de manipulação, utilizando antisséptico padronizado;

II – na sala de manipulação não deve ser permitida a utilização de cosméticos e objetos pessoais, a fim de evitar contaminação;

III – não é permitido conversar, fumar, comer, beber e manter plantas nas áreas de preparação; e

IV - qualquer pessoa que evidencie condição inadequada de higiene ou vestuário que possa prejudicar a qualidade da NE deve ser afastada de sua atividade até que tal condição seja corrigida.



Art. 95. Todos os funcionários devem ser instruídos e incentivados a reportar aos seus superiores imediatos quaisquer condições relativas ao ambiente, equipamento ou pessoal que considerem prejudiciais à qualidade da NE

Subseção V Vestuário

Art. 96. Os funcionários envolvidos na preparação da NE devem estar adequadamente paramentados para assegurar a proteção do produto.

Art. 97. A paramentação, bem como a higiene para entrada na sala de manipulação devem ser realizadas em áreas especificamente designadas e seguir procedimento pré-estabelecido.

Art. 98. A paramentação utilizada na sala de manipulação deve ser exclusiva e substituída a cada sessão de trabalho.

Art. 99. A paramentação utilizada na sala de manipulação deve compreender: uniforme constituído de sapato fechado ou botas, avental fechado ou macacão com mangas compridas, decote fechado, gorro ou touca e máscara, constituindo barreira à liberação de partículas (respiração, tosse, espirro, suor, pele e cabelo).

Art. 100. Os uniformes reutilizáveis devem ser guardados separados, em ambientes fechados, até que sejam apropriadamente lavados e ou sanitizados.

Seção II Infraestrutura Física

Subseção I Ambientes

Art. 101. A unidade destinada ao preparo de nutrição enteral deve possuir os seguintes ambientes:

- I - área de armazenamento;
- II - sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE;
- III - sala de limpeza e sanitização de insumos;
- IV - vestiário;
- V - sala de preparo de alimentos "in natura";
- VI - sala de manipulação e envase de NE;
- VII - sanitários de funcionários (masculino e feminino); e
- VIII - DML (depósito de material de limpeza).

Art. 102. No caso da existência de lactário, este pode ser compartilhado com a sala de manipulação e envase de NE, desde que satisfeitas as seguintes condições:

- I - existência de sala separada para fogão, geladeira, microondas e freezer; e
- II - existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

Art. 103. Os ambientes descritos nos incisos I, II, III, IV, VII e VIII do art. 101 podem ser compartilhados com outras unidades de uma UH.

Art. 104. No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a UH fica dispensada da existência dos ambientes descritos nos incisos III, IV, V e VI do art. 101, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante.

Subseção II Características Gerais

Art. 105. Os ambientes destinados à preparação de NE devem se adequar às operações desenvolvidas e assegurar a qualidade das preparações.

Art. 106. Os materiais de revestimento utilizados em paredes, pisos, tetos e bancadas nas salas de limpeza e sanitização, vestiário e sala de manipulação devem ser resistentes aos agentes de limpeza e sanitização.



Art. 107. Devem ser sempre priorizados os materiais de acabamento que tornem as superfícies monolíticas, com o menor número possível de ranhuras ou frestas, mesmo após limpeza frequente.

Art. 108. A limpeza e sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor.

Art. 109. Os ambientes devem ter dimensões suficientes ao desenvolvimento das operações, dispendo de todos os equipamentos e materiais de forma organizada e racional, objetivando evitar os riscos de contaminação, misturas de componentes e garantir a sequência das operações.

Art. 110. Todos os ralos de esgotos devem ser sifonados e com tampas escamoteadas.

Art. 111. Os ambientes devem ser protegidos contra a entrada de aves, insetos, roedores e poeira.

Art. 112. A iluminação e a ventilação devem ser suficientes e adequadas.

Art. 113. A temperatura e umidade relativa devem ser adequadas para a manutenção dos insumos e precisão e funcionamento dos equipamentos.

Art. 114. Os sanitários não devem ter comunicação direta com a sala de manipulação e armazenamento.

Art. 115. Salas de descanso e refeitório, quando existirem, devem ser separadas das demais áreas.

Art. 116. As portas devem ser projetadas de modo a permitir que todas as suas superfícies possam ser limpas.

Art. 117. Os tetos rebaixados devem ser selados para evitar contaminação proveniente de materiais existentes no espaço acima dos mesmos.

Art. 118. Todas as tubulações devem ser embutidas nas paredes, piso ou tetos.

Art. 119. As instalações de água potável devem ser construídas de materiais impermeáveis, para evitar infiltração e facilitar a limpeza e inspeções periódicas.

Art. 120. Os reservatórios de água potável devem ser devidamente protegidos para evitar contaminações por microorganismos, insetos ou aves.

Art. 121. A água deve seguir os padrões de potabilidade, de acordo com a legislação específica vigente.

Art. 122. Outros detalhes sobre infraestrutura física devem seguir as orientações da legislação específica vigente.

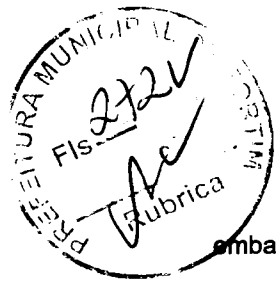
Subseção III Condições Específicas

Art. 123. A área de armazenamento deve ter capacidade suficiente para assegurar a estocagem ordenada das diversas categorias de insumos, materiais de embalagem e NE industrializada.

Art. 124. Deve existir no local de armazenagem área segregada para estocagem de insumos, materiais de embalagem e NE reprovadas, recolhidas ou devolvidas.

Art. 125. O armazenamento da NE deve atender as condições estabelecidas nesta Resolução.

Art. 126. Quando exigidas condições especiais de armazenamento no que diz respeito à temperatura e umidade, estas devem ser providenciadas.



Art. 127. A sala de limpeza e sanitização de insumos, ambiente destinado à assepsia das embalagens dos insumos antes da manipulação de NE, deve atender aos seguintes requisitos:

I – deve ser contíguo à sala de manipulação de NE e dotado de passagem exclusiva (guichê ou similar) para a entrada de insumos e materiais de embalagem em condições de segurança, distinta daquela destinada a saída de NE pronta; e

II – deve dispor de bancada com pia e equipamentos para a limpeza prévia das embalagens dos insumos antes da sua entrada para a sala de manipulação, bem como para sua correta inspeção.

Art. 128. O vestiário deve ser uma sala destinada à paramentação, constituindo-se em uma barreira às salas de limpeza e sanitização e de manipulação de NE.

Art. 129. É obrigatória a provisão de recursos para a lavagem das mãos, possuindo torneira ou comando do tipo que dispensa o contato das mãos quando do fechamento da água. Junto ao lavatório deve existir recipiente dispensador para sabão líquido ou antisséptico, além de recursos para secagem das mãos

Art. 130. A sala de manipulação e envase de NE deve ser uma sala segregada e destinada para este fim, livre de trânsito de materiais e ou pessoas estranhas ao setor e deve atender aos seguintes requisitos:

I - dispor de uma bancada;

II – possuir duas passagens (guichê ou similar) distintas para entrada de insumos limpos e saída de NE pronta; e

III - possuir ponto de água potável para ser submetida ao processo de filtração.

§ 1º A entrada para a sala deve ser feita exclusivamente através do vestiário.

§ 2º É vedada a existência de ralo no piso da sala de manipulação de NE.

Art. 131. O processamento de alimentos in natura, que exijam cozimento para manipulação de NE, deve ser realizado em ambiente específico e distinto daquele destinado à manipulação de NE.

Art. 132. A área de dispensação deve ser projetada para atender a correta dispensação da NE, conforme as exigências do sistema adotado.

Art. 133. A área de dispensação deve ter espaço e condições suficientes para as atividades de inspeção final e acondicionamento da NE para transporte.

Art. 134. Não havendo ambiente específico, a dispensação pode ser realizada na sala de recebimento da prescrição, desde que apresente uma organização compatível com as atividades realizadas.

Art. 135. O Depósito de Material de Limpeza – DML, deve ser uma sala destinada exclusivamente à guarda de material de limpeza e sanitização dos ambientes da unidade.

Seção III

Equipamentos, Utensílios e Mobiliários

Subseção I

Localização e Instalação

Art. 136. Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeira e, de modo geral, qualquer efeito adverso sobre a qualidade da NE.

Art. 137. Os equipamentos utilizados na manipulação devem estar instalados de forma que, sistematicamente, possam ser fácil e totalmente limpos.

Art. 138. Na sala de manipulação de NE não é permitida a instalação de fogão, microondas, geladeira e freezer de qualquer tipo.

Parágrafo único. A geladeira e o freezer devem ser mantidos em condições de limpeza e sanitização e serem de uso exclusivo, podendo estar localizados na área de dispensação.



Art. 139. Os equipamentos de lavagem e limpeza devem ser escolhidos e utilizados de forma que não constituam fontes de contaminação.

Art. 140. Os utensílios e mobiliários utilizados na sala de manipulação de NE, devem ser o mínimo e estritamente necessários ao trabalho ali desenvolvido.

Subseção II Calibração e Verificação dos Equipamentos

Art. 141. Os equipamentos empregados para a medição de parâmetros que possam afetar a qualidade da NE devem ser validados e periodicamente verificados e calibrados, conforme procedimentos e especificações escritas, e devidamente registrados.

Art. 142. A calibração dos equipamentos referidos no artigo anterior só deve ser executada por pessoal capacitado, utilizando padrões rastreáveis à Rede Brasileira de Calibração, com procedimentos reconhecidos oficialmente, no mínimo uma vez ao ano.

Art. 143. Em função da frequência de uso do equipamento e dos registros das verificações dos mesmos, deve ser estabelecida a periodicidade da calibração.

Art. 144. A verificação dos equipamentos deve ser feita por pessoal treinado, empregando procedimentos escritos com orientação específica e limites de tolerância definidos.

Art. 145. Deve haver registros das calibrações e verificações realizadas.

Art. 146. As etiquetas com datas referentes à última e à próxima calibração devem estar afixadas no equipamento.

Subseção III Manutenção

Art. 147. Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva, de acordo com uma programação formal e corretiva, quando necessário, obedecendo a procedimentos operacionais escritos com base nas especificações dos manuais dos fabricantes.

Art. 148. Devem existir registros das manutenções preventivas e corretivas realizadas.

Subseção IV Limpeza e Sanitização

Art. 149. Os processos de limpeza e sanitização envolvem programas e procedimentos operacionais de limpeza e sanitização das áreas, instalações, equipamentos, utensílios e materiais devem estar disponíveis ao pessoal responsável e operacional.

Art. 150. Os produtos usados na limpeza e sanitização não devem contaminar as instalações e equipamentos de manipulação com substâncias tóxicas, químicas, voláteis e corrosivas.

Art. 151. Os saneantes e detergentes devem obedecer às normas do fabricante e serem avaliados sistematicamente quanto à contaminação microbiana.

Art. 152. Antes do início do trabalho de manipulação da NE deve ser verificada a condição de limpeza dos equipamentos e os respectivos registros

Art. 153. Após o término do trabalho de manipulação da NE, os equipamentos e utensílios devem ser limpos e sanitizados, efetuando-se os respectivos registros desses procedimentos.

Art. 154. Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não liberem partículas e que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Seção IV



Materiais

Art. 155. Para efeito desta Resolução, incluem-se no item materiais: insumos, materiais de embalagem, NE industrializadas e germicidas (antissépticos e saneantes) utilizados.

Subseção I

Aquisição

Art. 156. Compete ao nutricionista o estabelecimento de critérios e a supervisão do processo de aquisição.

Art. 157. Deve haver especificação técnica detalhada de todos os materiais necessários à preparação da NE, de modo a garantir que a aquisição atenda corretamente aos padrões de qualidade estabelecidos.

Art. 158. Os materiais devem ser adquiridos somente de fornecedores que atendam aos seguintes critérios de qualidade:

- I - atendimento exato às especificações estabelecidas;
- II - possuam registro ou isenção de registro na Anvisa para as NE industrializadas;
- III - apresentem certificado de análise de cada lote fornecido; e
- IV - possuam histórico de fornecimento satisfatório.

Art. 159. Recomenda-se a qualificação de fornecedores, que deve ser documentada e registrada.

Art. 160. A quantidade adquirida dos materiais deve levar em consideração o consumo médio, o prazo de validade dos mesmos e a capacidade da área de estocagem nas condições exigidas.

Art. 161. Os recipientes adquiridos e destinados ao acondicionamento da NE devem ser atóxicos, e compatíveis físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo.

Art. 162. Os recipientes devem ser isentos de microorganismos patogênicos de forma a garantir a qualidade da NE preparada.

Subseção II

Recebimento (inspeção, aprovação, reprovação)

Art. 163. O recebimento dos materiais deve ser realizado por pessoa treinada e com conhecimentos específicos sobre os materiais e fornecedores.

Art. 164. Todos os materiais devem ser submetidos à inspeção de recebimento, devidamente documentada, para verificar a integridade da embalagem e quanto à correspondência entre o pedido, a nota de entrega e os rótulos do material recebido.

Art. 165. Qualquer divergência ou qualquer outro problema que possa afetar a qualidade do produto deve ser analisada pelo nutricionista e ou farmacêutico para orientar a devida ação.

Art. 166. Se uma única remessa de material contiver lotes distintos, cada lote deve ser levado em consideração separadamente para inspeção e liberação.

Art. 167. Cada lote de insumo e NE industrializada deve ser acompanhado do respectivo certificado de análise.

Subseção III

Armazenamento

Art. 168. Todos os materiais devem ser armazenados sob condições apropriadas, de modo a preservar a identidade e integridade dos mesmos, e de forma ordenada, para que possa ser feita a separação dos lotes e a rotação do estoque, obedecendo à regra: primeiro que entra, primeiro que sai.

Art. 169. Os materiais devem ser estocados em locais identificados, de modo a facilitar a sua localização para uso, sem riscos de troca.



Art. 170. Para os insumos que exigem condições especiais de temperatura, devem existir registros que comprovem o atendimento a estas exigências.

Art. 171. Os materiais de limpeza e germicidas devem ser armazenados separadamente.

Seção V
Controle do Processo de Preparação

Subseção I
Avaliação da Prescrição

Art. 172. Cada prescrição deve ser avaliada quanto à viabilidade e compatibilidade dos seus componentes, suas concentrações máximas, antes de sua manipulação.

Art. 173. Com base nos dados da prescrição, devem ser realizados e registrados os cálculos necessários para a manipulação da formulação (peso, parâmetros dos componentes).

Subseção II
Controle Microbiológico do Processo

Art. 174. Deve existir um programa de controle ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos) e de funcionários para garantir a qualidade microbiológica da área de manipulação, elaborado de comum acordo com os padrões estabelecidos pela CCIH.

Art. 175. Deve ser validado e verificado sistematicamente o cumprimento das práticas de higiene pessoal descritas no art. 94.

Art. 176. Deve ser verificado o cumprimento dos procedimentos de limpeza e sanitização das áreas, instalações, equipamentos, utensílios e materiais empregados na manipulação da NE

Art. 177. A água utilizada no preparo da NE deve ser avaliada quanto às características microbiológicas, pelo menos uma vez por mês, ou por outro período, desde que estabelecida de comum acordo com a CCIH, mantendo-se os respectivos registros.

Subseção III
Manipulação

Art. 178. Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de preparação.

Art. 179. Todas as embalagens de insumos, NE industrializadas e recipientes devem ser limpos e sanitizados antes da entrada na sala de manipulação.

Art. 180. A água utilizada no preparo de NE deve, comprovadamente, atender os requisitos de água potável conforme legislação vigente e ser filtrada.

Art. 181. Deve ser efetuado o registro do número sequencial de controle de cada um dos insumos, NE industrializada e material de embalagem utilizados na manipulação de NE, indicando inclusive os seus fabricantes.

Art. 182. O transporte dos materiais limpos e sanitizados da sala de limpeza e higienização para a sala de manipulação deve ser efetuado em recipientes fechados ou carrinhos de fácil limpeza e sanitização ou através de câmara com dupla porta (pass-through).

Art. 183. A sala de manipulação da NE deve ser periodicamente avaliada para assegurar as disposições estabelecidas Subseção II - Características Gerais, da Seção II deste Capítulo.

Art. 184. Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos regularizados pela Anvisa, antes e depois de cada sessão de manipulação.

Art. 185. Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos empregados na manipulação.



Art. 186. Todos os funcionários envolvidos no processo de preparação de NE devem proceder à lavagem das mãos e antebraços, e escovação das unhas, com antisséptico apropriado e regularizado pela Anvisa, antes do início de qualquer atividade na sala de manipulação e após a descontaminação das embalagens dos insumos e NE industrializadas ou quando da contaminação acidental no próprio ambiente.

Art. 187. O procedimento de lavagem das mãos e antebraços deve ser validado e verificado sistematicamente.

Art. 188. Antes, durante e após a manipulação da NE, o nutricionista deve conferir, cuidadosamente, a identificação do paciente e sua correspondência com a formulação prescrita.

Art. 189. O acondicionamento da NE deve ser feito em recipiente que atenda aos requisitos desta Resolução e garanta a estabilidade físico-química e microbiológica da NE.

Seção IV Rotulagem e Embalagem

Art. 190. Devem existir procedimentos operacionais escritos para as operações de rotulagem e embalagem da NE.

Art. 191. Toda NE preparada deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do paciente, nº do leito, registro hospitalar, composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo.

Art. 192. Na NE preparada as informações referentes à composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes pode ser substituída pela denominação padronizada pela UND da UH ou EPBS, desde que codificada em procedimento escrito.

Art. 193. A NE já rotulada deve ser acondicionada de forma a manter a integridade do rótulo e permitir a sua perfeita identificação durante a conservação e transporte.

Seção V Conservação e Transporte

Art. 194. Toda NE preparada, deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura de 2°C a 8°C.

Art. 195. Em âmbito domiciliar, compete à EMTN verificar e orientar as condições de conservação da NE, de modo a assegurar o atendimento das exigências desta Resolução.

Art. 196. A NE industrializada deve seguir as recomendações do fabricante quanto à conservação e transporte.

Art. 197. O transporte da NE preparada por EPBS deve ser feito, em recipientes térmicos exclusivos e em condições pré-estabelecidas e supervisionadas pelo profissional responsável pela preparação, de modo a garantir que a temperatura NE se mantenha de 2°C a 8°C durante o tempo de transporte, que não deve ultrapassar 2 (duas) horas, além de protegidas de intempéries e da incidência direta da luz solar.

Parágrafo único. Condições diferentes podem ser aceitas desde que comprovadamente validadas, de forma a garantir a qualidade da NE

Seção VI Garantia da Qualidade

Subseção I Considerações Gerais



Art. 198. A Garantia da Qualidade tem como objetivo assegurar que os produtos e serviços fabricados estejam dentro dos padrões de qualidade exigidos.

Art. 199. Para atingir os objetivos da Garantia da Qualidade na preparação de NE, a UND da UH ou EPBS deve possuir um Sistema de Garantia da Qualidade (SGQ) que incorpore as BPPNE e um efetivo controle de qualidade totalmente documentado e avaliado através de auditorias da qualidade.

Art. 200. Um Sistema de Garantia da Qualidade apropriado para a preparação de NE deve assegurar que:

I - as operações referentes ao processo de preparação da NE (avaliação dietética da prescrição médica, manipulação, conservação e transporte) sejam claramente especificadas por escrito e que as exigências da BPPNE sejam cumpridas;

II - os controles de qualidade necessários para avaliar os insumos, o processo de preparação (avaliação da prescrição dietética, manipulação, conservação e transporte) da NE, sejam realizados de acordo com procedimentos escritos e devidamente registrados;

III - os pontos críticos do controle do processo sejam devidos e periodicamente validados, com registros disponíveis;

IV - os equipamentos e instrumentos sejam calibrados, com documentação comprobatória;

V - a NE seja corretamente preparada, segundo procedimentos apropriados;

VI - a NE só seja fornecida após a liberação formal garantindo que o produto foi manipulado dentro dos padrões especificados pelas BPPNE;

VII - a NE seja preparada, conservada e transportada de forma que a qualidade da mesma seja mantida até o seu uso; e

VIII - sejam realizadas auditorias da qualidade para avaliar regularmente o Sistema de Garantia da Qualidade e oferecer subsídios para a implementação de ações corretivas, de modo a assegurar um processo de melhoria contínua.

Subseção II Controle de Qualidade da Nutrição Enteral

Art. 201. Controle de Qualidade deve avaliar todos os aspectos relativos aos insumos, materiais de embalagem, NE, procedimentos de limpeza, higiene e sanitização, conservação e transporte da NE, de modo a garantir que suas especificações e critérios estabelecidos por esta Resolução sejam atendidos.

Art. 202. Os insumos e NE industrializada devem ser inspecionados no recebimento para verificar a integridade física da embalagem e as informações dos rótulos.

Art. 203. O certificado de análise de cada insumo e NE industrializada, emitido pelo fabricante, deve ser avaliado para verificar o atendimento às especificações estabelecidas.

Art. 204. Antes da limpeza e higienização para entrada na sala de manipulação, todos os insumos e NE industrializada devem ser inspecionados visualmente para verificar a integridade física da embalagem, possíveis alterações e as informações dos rótulos de cada unidade do lote.

Art. 205. Os procedimentos de limpeza, higiene, sanitização, desinsetização e desratização devem ser desenvolvidos e verificados sistematicamente para o cumprimento dos requisitos estabelecidos.

Art. 206. A manipulação deve ser avaliada quanto à existência, adequação e cumprimento de procedimentos padronizados e escritos

Art. 207. A NE deve ser submetida aos seguintes controles:

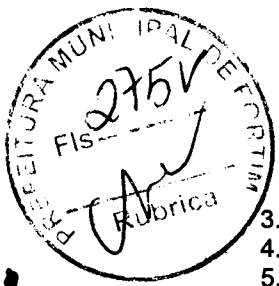
I - inspeção visual para assegurar a integridade física da embalagem e condições organolépticas gerais.

II - verificação da exatidão das informações do rótulo, atendendo ao art. 191; e

III - avaliação microbiológica em amostra representativa das preparações realizadas em uma sessão de manipulação, que deve atender os limites microbiológicos abaixo:

1. microorganismos aeróbicos mesófilos - menor que 10³ UFC/g antes da administração,

2. Bacillus cereus – menor que 10³ UFC/g;



3. Coliformes – menor que 3 UFC/g;
4. Escherichia coli - – menor que 3 UFC/g;
5. Listeria monocytogenes – ausente;
6. Salmonella s – ausente;
7. Sthaphylococcus aureus – menor que 3UFC/g;
8. Yersinia enterocolitica – ausente; e
9. Clostridium perfringens - – menor que 103 UFC/g.

Art. 208. As condições de conservação e transporte, estabelecidas na Seção V deste Capítulo, devem ser verificadas e controladas sistematicamente para assegurar a manutenção das características da NE.

Art. 209. Quando exigidas condições especiais de temperatura e umidade para o armazenamento de materiais, insumos e NE estas devem ser sistematicamente controladas.

Art. 210. Sistematicamente deve-se proceder o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo procedimentos escritos e com registro de resultados.

Art. 211. Todas as avaliações exigidas nos arts. 201 a 208 devem ser devidamente registradas.

Subseção III Prazo de Validade

Art. 212. Toda NE deve apresentar no rótulo o prazo de validade com indicação das condições para sua conservação.

Art. 213. A determinação do prazo de validade pode ser baseada em informações de avaliações da estabilidade da composição e considerações sobre a sua qualidade microbiológica e ou através de realização de testes de estabilidade.

Art. 214. Na interpretação das informações da estabilidade da composição, devem ser considerados todos os aspectos de acondicionamento e conservação.

Art. 215. Ocorrendo mudança significativa no procedimento de preparação, equipamentos, insumos, materiais de embalagem ou ainda de manipulador, que possa afetar a estabilidade e, portanto, alterar o prazo de validade da NE, deve ser realizado novo estudo de estabilidade.

Subseção IV Reclamações

Art. 216. Toda reclamação referente ao padrão de qualidade da NE ou da prestação de serviço de TN deve ser feita por escrito e analisada pela EMTN.

Art. 217. A reclamação do padrão de qualidade da NE deve incluir nome e dados pessoais do paciente, da unidade hospitalar ou do médico, nome do produto, número sequencial de controle da NE, natureza da reclamação e responsável pela reclamação.

Art. 218. A EMTN, ao analisar a reclamação, deve estabelecer as investigações a serem efetuadas e os responsáveis pelas mesmas.

Art. 219. As investigações e suas conclusões, bem como as ações corretivas implantadas, devem ser registradas.

Art. 220. A EMTN, com base nas conclusões da investigação, deve prestar esclarecimentos por escrito ao reclamante.

Art. 221. Em caso de não ser necessária a investigação, o registro deve incluir a razão pela qual a investigação foi considerada desnecessária.

Subseção V



Documentação

Art. 222. A documentação tem como objetivo definir as especificações de todos os materiais de embalagem e insumos, os métodos de manipulação e controle da NE, a fim de garantir que todo o pessoal envolvido saiba decidir o que, como e quando fazer.

Art. 223. A documentação deve garantir a disponibilidade de todas as informações necessárias para a decisão sobre a liberação ou não de uma NE preparada, bem como possibilitar o rastreamento para a investigação de qualquer suspeita de desvio do padrão da qualidade.

Art. 224. Os documentos devem ser elaborados, revisados e distribuídos segundo uma metodologia estabelecida.

Art. 225. Os documentos devem atender a uma estrutura normativa estabelecida e formalmente proposta, com definição das responsabilidades por sua elaboração e aprovação.

Art. 226. A documentação referente a garantia da qualidade da NE preparada deve ser arquivada durante 5 anos.

Subseção VI Inspeções

Art. 227. A UND da UH ou EPBS está automaticamente sujeita à inspeção de órgãos competentes de acordo com o Anexo I - Roteiro de Inspeção, cujas conclusões devem ser devidamente documentadas.

Art. 228. A inspeção é o instrumento apropriado para a constatação e avaliação do cumprimento das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral (BPPNE).

Art. 229. As UH e EPBS devem proceder auto inspeções a cada 6 (seis) meses, tendo como base o Roteiro de Inspeção (Anexo I) que deve ser encaminhado, devidamente preenchido, à autoridade sanitária local.

Art. 230. Auditorias internas devem ser realizadas periodicamente, para verificar o cumprimento das BPPNE e suas conclusões devidamente documentadas e arquivadas.

Art. 231. Com base nas conclusões das inspeções por órgão competente e auditorias internas devem ser estabelecidas as ações corretivas necessárias para o aprimoramento da qualidade da TNE.

CAPÍTULO VI BOAS PRÁTICAS DE ADMINISTRAÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL – BPANE

Art. 232. As BPANE estabelecem os critérios a serem seguidos pelas Unidades Hospitalares (UH) ou Empresas Prestadoras de Bens e Serviços (EPBS) na administração de NE, em nível hospitalar, ambulatorial ou domiciliar.

Art. 233. Para os procedimentos de Boas Práticas de Administração da Nutrição Enteral (BPANE), que devem ser observados pela equipe de enfermagem, assegurando que a operacionalização dos mesmos seja realizada de forma correta, são adotadas as seguintes definições:

I - local de manuseio da NE: bancada, balcão ou mesa utilizada para o manuseio da NE antes de sua administração, localizada em área compatível com as condições de higiene e assepsia necessárias à manutenção da qualidade da NE; e

II - manuseio: operação de adaptação do equipo indicado, em condições de rigorosa assepsia, para proceder à administração da NE.

Seção I Organização e Pessoal

Art. 234. A UH ou EPBS deve contar com um quadro de pessoal de enfermagem qualificado e em quantidade que permita atender aos requisitos desta Resolução.

Subseção I



Responsabilidade

Art. 235. A equipe de enfermagem envolvida na administração da NE é formada pelo enfermeiro, técnico de enfermagem e auxiliar de enfermagem, tendo cada profissional suas atribuições dispostas em legislação específica.

Art. 236. O enfermeiro é o coordenador da equipe de enfermagem, cabendo-lhe as ações de planejamento, organização, coordenação, execução, avaliação de serviços de enfermagem, treinamento de pessoal e prescrição de cuidados de enfermagem ao paciente.

Art. 237. O enfermeiro deve participar do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais utilizados na administração da NE e controle do paciente.

Art. 238. O enfermeiro é responsável pela administração da NE e prescrição dos cuidados de enfermagem em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar.

Art. 239. Ao atendente de enfermagem e equivalentes é vedada a assistência direta ao paciente em TNE. Suas atribuições estão previstas em legislação específica.

Subseção II Treinamento

Art. 240. O enfermeiro da EMTN deve participar e promover atividade de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a capacitação e atualização de seus colaboradores.

Art. 241. A equipe de enfermagem envolvida na administração da NE deve conhecer os princípios da BPANE.

Art. 242. O treinamento da equipe de enfermagem deve seguir uma programação pré-estabelecida e adaptada às necessidades do serviço com os devidos registros em livro próprio.

Art. 243. O enfermeiro deve regularmente desenvolver, rever e atualizar os procedimentos relativos ao cuidado com o paciente em TNE.

Subseção III Saúde, Higiene e Conduta

Art. 244. A admissão dos funcionários deve ser precedida de exames médicos, sendo obrigatório a realização de avaliações periódicas, conforme estabelecido na NR no 7 do Ministério do Trabalho.

Art. 245. Em caso de suspeita ou confirmação de enfermidade ou lesão exposta, o profissional deve ser encaminhado ao serviço de saúde ocupacional (medicina do trabalho), o qual tomará as providências necessárias.

Art. 246. A equipe de enfermagem deve atender a um alto nível de higiene, sendo orientada para a correta lavagem das mãos e retirada de joias e relógio antes de operacionalizar a administração da NE.

Art. 247. Todos os funcionários devem ser instruídos e incentivados a reportar aos seus superiores imediatos quaisquer condições relativas ao ambiente, equipamento ou pessoal que considerem prejudiciais à qualidade da NE.

Art. 248. A conduta da equipe de enfermagem deve ser pautada pelos preceitos éticos em relação a atividade profissional, bem como ao atendimento do paciente e sua família.

Seção II Equipamentos e Materiais

Art. 249. A utilização de bombas de infusão, quando recomendada, deve ser efetuada por profissional devidamente treinado.



Art. 250. A UH ou EPBS deve garantir a disponibilidade de bombas de infusão adequadas à administração da NE, em número suficiente, calibradas e com manutenções periódicas realizadas por profissional qualificado.

Art. 251. As bombas de infusão devem ser periodicamente limpas e desinfetadas, conforme procedimento escrito estabelecido pela CCIH.

Art. 252. Antes do início da sua utilização, as bombas de infusão devem ser cuidadosamente verificadas quanto às suas condições de limpeza e funcionamento.

Art. 253. Devem existir registros das operações de limpeza, desinfecção, calibração e manutenção das bombas de infusão.

Art. 254. A UH ou EPBS é responsável pela disponibilidade e utilização de equipamentos de infusão específicos para cada caso, com qualidade assegurada e em quantidade necessária à operacionalização da administração da NE.

Seção III Operacionalização da Administração

Art. 255. Todos os procedimentos pertinentes à administração da NE devem ser realizados de acordo com procedimentos operacionais escritos que atendam às diretrizes desta Resolução.

Subseção I Preparo do Paciente e Acesso Enteral

Art. 256. No procedimento de preparo do paciente e acesso enteral, é necessário orientar o paciente e sua família quanto à:

I - terapia, seus objetivos e riscos, ressaltando a importância da participação dos mesmos durante todo o processo; e

II - via de administração da NE, técnica de inserção da sonda e as possíveis intercorrências que possam advir, enfatizando que a comunicação destas imediatamente à equipe de enfermagem, possibilita que as providências sejam tomadas em tempo hábil.

Art. 257. A equipe de enfermagem deve facilitar o intercâmbio entre os pacientes submetidos à TNE e suas famílias, visando minimizar receios e apreensões quanto à terapia implementada.

Art. 258. O enfermeiro deve participar da escolha da via de administração da NE em consonância com o médico responsável pelo atendimento ao paciente e a EMTN.

Art. 259. É responsabilidade do enfermeiro estabelecer o acesso enteral, por via oro/nasogástrica ou transpilórica, para administração da NE, conforme procedimento pré-estabelecido.

Art. 260. É responsabilidade do enfermeiro encaminhar o paciente para exame radiológico, visando a confirmação da localização da sonda.

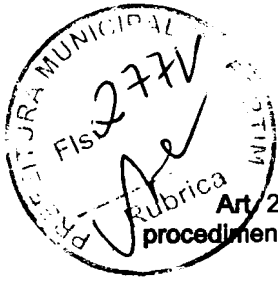
Art. 261. O enfermeiro deve assessorar o médico na instalação do acesso por estomia, que deve ser realizado de preferência no Centro Cirúrgico, utilizando-se técnica asséptica e material estéril, obedecendo-se a procedimento escrito estabelecido em consonância com a CCIH.

Subseção II Local de Manuseio da NE

Art. 262. O local utilizado para o manuseio da NE, deve ser revestido de material liso e impermeável, para evitar o acúmulo de partículas e microorganismos e ser resistente aos agentes sanitizantes.

Art. 263. O local de manuseio da NE deve estar organizado e livre de quaisquer outros medicamentos e materiais estranhos à NE.

Art. 264. O local de manuseio da NE e suas adjacências deve ser mantido em rigorosa condição de higiene.



Art. 265. Proceder à limpeza e desinfecção da área e do local de manuseio da NE conforme procedimento estabelecido pela CCIH.

Subseção III Recebimento da NE

Art. 266. É da responsabilidade do enfermeiro o recebimento da NE.

Art. 267. No recebimento da NE, o enfermeiro deve:

- I - observar a integridade da embalagem e a presença de elementos estranhos ao produto; e
- II - realizar a inspeção de recebimento, verificando o rótulo segundo o art. 191.

Art. 268. Verificada alguma anormalidade na NE deve ser adotadas as seguintes condutas:

- I - a NE não deve ser administrada;
- II - o nutricionista responsável deve ser contatado e a NE devolvida; e
- III - o enfermeiro deve registrar o ocorrido em livro próprio e assinar de forma legível, anotando seu número de registro no órgão de classe.

Subseção IV Conservação da NE

Art. 269. Quando for necessária a conservação na unidade de enfermagem da NE preparada, esta deve ser mantida sob refrigeração, em geladeira exclusiva para medicamentos, mantendo-se a temperatura de 2 °C a 8 °C.

Art. 270. A geladeira utilizada para conservação da NE deve ser limpa, obedecendo-se procedimento estabelecido pela CCIH.

Subseção V Administração da NE

Art. 271. Observar a integridade da embalagem e presença de elementos estranhos ao produto.

Art. 272. Conferir o rótulo da NE conforme art. 191.

Art. 273. Proceder à correta lavagem das mãos, retirando joias e relógio, antes de prosseguir na operacionalização da administração da NE.

Art. 274. Confirmar a localização da sonda e sua permeabilidade, antes de iniciar a administração da NE.

Art. 275. Adaptar o equipo de infusão adequado ao recipiente contendo a NE.

Art. 276. Administrar a NE, cumprindo rigorosamente o prazo estabelecido. É vedado à equipe de enfermagem, sem prévia autorização, a alteração da velocidade de administração. Recomenda-se a utilização de bombas infusoras adequadas à administração de NE.

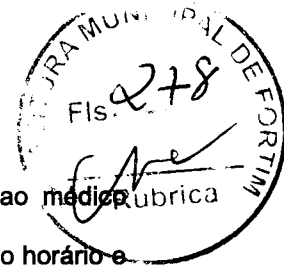
Art. 277. Garantir que a via de acesso da NE seja mantida, conforme prescrição médica ou procedimento pré-estabelecido pelo serviço, no caso de ocorrer descontinuidade na administração.

Art. 278. Garantir que a troca da NE, sondas e equipos seja realizada conforme procedimentos pré-estabelecidos pela EMTN, em consonância com a CCIH.

Subseção VI Assistência ao Paciente

Art. 279. A assistência ao paciente deve:

- I - proporcionar ao paciente uma assistência de enfermagem humanizada, mantendo-o informado de sua evolução;
- II - adotar medidas de higiene e conforto que proporcione bem estar ao paciente;



III - observar complicações inerentes à TNE, registrando-as e comunicando-as ao médico responsável pelo atendimento ao paciente e à EMTN;

IV - sempre que possível, pesar o paciente diariamente, preferencialmente no mesmo horário e na mesma balança;

V - verificar os sinais vitais, conforme prescrição ou procedimento pré-estabelecido pelo serviço;

VI - realizar o balanço hídrico, glicemia capilar e glicosúria de resultado imediato, conforme prescrição ou procedimento pré-estabelecido.

Art. 280. O enfermeiro deve assegurar a realização dos exames clínicos e laboratoriais solicitados, atendendo rigorosamente tempo e prazo.

Subseção VII Registros

Art. 281. O enfermeiro deve assegurar que todas as ocorrências e dados referentes ao paciente e à TNE sejam registrados de forma correta, garantindo a disponibilidade de informações necessárias à avaliação do paciente e eficácia do tratamento.

Subseção VIII Inspeções

Art. 282. A inspeção é o procedimento apropriado para avaliação do cumprimento das BPANE.

Art. 283. Auditorias Internas devem ser realizadas periodicamente para verificar o cumprimento das BPANE e suas conclusões documentadas e arquivadas.

Art. 284. Com base nas conclusões das Inspeções Sanitárias e Auditorias Internas, devem ser estabelecidas as ações corretivas necessárias para o aprimoramento da qualidade da TNE.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 285. Acidentes na TNE estão sujeitos às disposições previstas no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e, em especial, nos arts. 12 e 14, que tratam da responsabilidade pelo fato do produto e do serviço, independentemente da responsabilidade criminal e administrativa.

Art. 286. O descumprimento das determinações desta Resolução constitui infração de natureza sanitária sujeitando o infrator a processo e penalidades previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, ou instrumento legal que venha a substituí-la, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil cabíveis.

Art. 287. Fica revogada a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 63, de 6 de julho de 2000, publicada no Diário Oficial da União de 7 de julho de 2000.

Art. 288. Esta Resolução entra em vigor em 1º de julho de 2021.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

Nome do documento

ANEXO_FICHA TECNICA.pdf

Edital: 2904.01/2024-SMS | Lote: 1

Marca

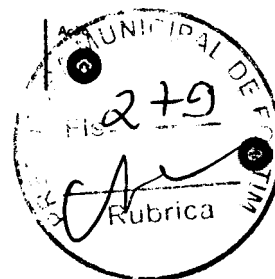
Data

Prazo de Validade da Proposta

Diversos

22/05/2024 | 09:42:07.916

60 dias



Informações sobre preços e marcas

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Inicial Unitário (Valor Inicial Global)	Valor Final Unitário (Valor Final Global)	Marca
DIETA ENTERAL DIET	900	Lata	R\$ 49,21 (R\$ 44.289,00)	-	NUTRISON ENERGY MULTIFIBER
DIETA ENTERAL FOR	1.000	Litro	R\$ 28,06 (R\$ 28.060,00)	-	PRODIET-TROPHIC SOYA 1.2
ESPESSANTE E GELIF	500	Lata	R\$ 146,59 (R\$ 73.295,00)	-	PRODIET-INSTANTH CLEAR
FORMULA INFANTIL	1.200	Lata	R\$ 56,49 (R\$ 67.788,00)	-	APTAMIL SOJA 1
FORMULA POLIMERI	1.000	Lata	R\$ 54,47 (R\$ 54.470,00)	-	TROPHIC INFANT
SUPLEMENTO CALÓ	1.000	Lata	R\$ 78,29 (R\$ 78.290,00)	-	EREMIX - MEGAMIX ADVANCE + 35
TOTAL DO LOTE			R\$ 346.192,00	-	

DECLARAÇÕES:

- Declaramos que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação;
- Declaramos que estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- Declaramos que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- Declaramos que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Declaramos que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

Ao(a) Pregoeiro(a) da Prefeitura de FORTIM



REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FORTIM/CE.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QTDE	VL.UNIT.	EXTENSO	VL.TOTAL	EXTENSO
1	DIETA ENTERAL DIETA ENTERAL NUTRICIONALMENTE COMPLETA HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, COM ADIÇÃO DE FIBRAS E BAIXA OSMOLARIDADE, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN, DENSIDADE CALÓRICA 1,5KCAL/ML EMBALAGEM 1 LITRO.	LAT	NUTRISON ENERGY MULTIFIBER	900	R\$ 49,21	quarenta e nove reais e vinte e um centavos	R\$ 44.289,00	quarenta e quatro mil, duzentos e oitenta e nove reais
2	DIETA ENTERAL FORMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA DIETA ENTERAL FORMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA ALIMENTAÇÃO ENTERAL OU ORAL, COM SEUS NUTRIENTES EM PERCENTUAIS NORMAIS E BAIXA OSMOLALIDADE, INDICADA PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES NUTRICIONAIS NA MANUTENÇÃO OU RECUPERAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLÚTEN. PODENDO CONTER FIBRAS: VALOR CALÓRICO 1,2 CALORIA/ML. EMBALAGEM TETRAPACK DE 1 LITRO.	LTR	PRODIET-TROPHIC SOYA 1.2	1000	R\$ 28,06	vinte e oito reais e seis centavos	R\$ 28.060,00	vinte e oito mil e sessenta reais
3	ESPESSANTE E GELIFICANTE ALIMENTAR ESPESSANTE E GELIFICANTE ALIMENTAR INDICADO PARA DISFAGIA, ENGASGOS, DIFICULDADE DE ENGOUR, DIFICULDADE DE DEGLUTIR.INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, ESPESSANTE GOMA XANTANA E GELIFICANTE CLORETO DE POTASSIO. ISENTO DE GLÚTEN. PODE CONTER LEITE EMBALAGEM COM 125 GRAMAS.	LAT	PRODIET-INSTANTH CLEAR	500	R\$ 146,59	cento e quarenta e seis reais e cinquenta e nove centavos	R\$ 73.295,00	setenta e três mil, duzentos e noventa e cinco reais
4	FORMULA INFANTIL FORMULA INFANTIL EM PÓ, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, MALTO DEXTRINA E GORDURA VEGETAL, VITAMINAS E MINERAIS ATENDENDO AO CODEX ALIMENTARIUS, PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO.	LAT	APTAMIL SOJA 1	1200	R\$ 56,49	cinquenta e seis reais e quarenta e nove centavos	R\$ 67.788,00	sessenta e sete mil, setecentos e oitenta e oito reais
5	FORMULA POLIMÉRICA INFANTIL FÓRMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANÇAS MAIORES DE 01 ANO DE IDADE. NORMOCALÓRICA, NORMOPROTEICA, EM PÓ COM PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO E IDR PARA MACRO E MICRO NUTRIENTES UTILIZADA POR VIA ORAL OU ENTERAL ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.	LAT	TROPIC INFANT	1000	R\$ 54,47	cinquenta e quatro reais e quarenta e sete centavos	R\$ 54.470,00	cinquenta e quatro mil, quatrocentos e setenta reais
6	SUPLEMENTO CALÓRICO PARA ADULTO E IDOSO SUPLEMENTO CALÓRICO PARA ADULTO E IDOSO: FORMULA POLIMÉRICA EM PÓ, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, ACIDOS E FIBRAS SOLÚVEIS, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN, COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE LATA DE 400MG.	LAT	EREMIX - MEGAMIX ADVANCE + 35	1000	R\$ 78,29	setenta e oito reais e vinte e nove centavos	R\$ 78.290,00	setenta e oito mil, duzentos e noventa reais
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA							R\$ 346.192,00	trezentos e quarenta e seis mil, cento e noventa e dois reais

PRAZO DE ENTREGA: 15 (QUINZE) DIAS CORRIDOS

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS

Declaramos que, nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre o fornecimento licitado, inclusive a margem de lucro;

Declaramos que cumprimos os requisitos para a habilitação e a conformidade de nossa proposta com as exigências do edital. Sob pena do previsto no art. 26, § 5º do Decreto Federal nº. 10.024/2019).

22/05/2023

Nome do documento

Proposta a PM FORTIM PE 2904.01.2024-SMS SRP.pdf

Ação

Edital: 2904.01/2024-SMS | Lote: 1

Marca

Data

Prazo de Validade da Proposta

Diversos

21/05/2024 16:20:28.490

60 dias



Informações sobre preços e marcas

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Inicial Unitário (Valor Inicial Global)	Valor Final Unitário (Valor Final Global)	Marca
DIETA ENTERAL DIET	900	Lata	R\$ 47,00 (R\$ 42.300,00)	-	ISOSSOURCE 1.5
DIETA ENTERAL FOR	1.000	Litro	R\$ 52,00 (R\$ 52.000,00)	-	NOVASOURCE SENIOR
ESPESSANTE E GELIF	500	Lata	R\$ 110,00 (R\$ 55.000,00)	-	THICKEN UP CLEAR
FORMULA INFANTIL	1.200	Lata	R\$ 69,70 (R\$ 83.640,00)	-	APTAMIL SOJA
FORMULA POLIMERI	1.000	Lata	R\$ 82,00 (R\$ 82.000,00)	-	FORTINI PLUS
SUPLEMENTO CALÓ	1.000	Lata	R\$ 92,00 (R\$ 92.000,00)	-	NESTLE
TOTAL DO LOTE			R\$ 406.940,00	-	

DECLARAÇÕES:

- Declaramos que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação;
- Declaramos que estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- Declaramos que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- Declaramos que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Declaramos que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

A

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM - CE

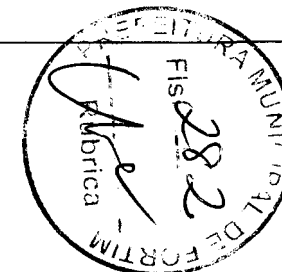
Sr.(a) Pregoeiro(a)

Pregão Eletrônico Nº. 2904.01/2024-SMS/SRP

Disputa: 22 de maio de 2024 Às 09:30 Horas

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	MARCA	VALOR. UNIT	VALOR TOTAL	V. UNITARIO (EXTENSO)	V. TOTAL (EXTENSO)
1	DIETA ENTERAL DIETA ENTERAL NUTRICIONALMENTE COMPLETA HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, COM ADIÇÃO DE FIBRAS E BAIXA OSMOLARIDADE, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN, DENSIDADE CALÓRICA 1,5KCAL/ML. EMBALAGEM 1 LITRO.	LATA	900	ISOSSOURCE 1.5	R\$ 47,00	42.300,00	quarenta e sete reais	quarenta e dois mil e trezentos reais
2	DIETA ENTERAL FORMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA DIETA ENTERAL FORMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA ALIMENTAÇÃO ENTERAL OU ORAL, COM SEUS NUTRIENTES EM PERCENTUAIS NORMAIS E BAIXA OSMOLALIDADE, INDICADA PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES NUTRICIONAIS NA MANUTENÇÃO OU RECUPERAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLÚTEN. PODENDO CONTER FIBRAS: VALOR CALÓRICO 1,2 CALORIA/ML. EMBALAGEM TETRAPACK DE 1 LITRO.	LITRO	1.000	NOVASOURCE SENIOR	R\$ 52,00	52.000,00	cinquenta e dois reais	cinquenta e dois mil reais
3	ESPESSANTE E GELIFICANTE ALIMENTAR ESPESSANTE E GELIFICANTE ALIMENTAR INDICADO PARA DISFAGIA, ENGASGOS, DIFICULDADE DE ENGOLIR, DIFICULDADE DE DEGLUTIR.INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, ESPESSANTE GOMA XANTANA E GELIFICANTE CLORETO DE POTASSIO. ISENTO DE GLÚTEN. PODE CONTER LEITE EMBALAGEM COM 125 GRAMAS.	LATA	500	THICKEN UP CLEAR	R\$ 110,00	55.000,00	cento e dez reais	cinquenta e cinco mil reais
4	FORMULA INFANTIL FORMULA INFANTIL EM PÓ, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, A BASE DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA, MALTO DEXTRINA E GORDURA VEGETAL, VITAMINAS E MINERAIS ATENDENDO AO CODEX ALIMENTARIUS, PARA LACTENTES DE 0 A 1 ANO.	LATA	1.200	APTAMIL SOJA	R\$ 69,70	83.640,00	sessenta e nove reais e setenta centavos	oitenta e três mil, seiscentos e quarenta reais
5	FORMULA POLIMÉRICA INFANTIL FÓRMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANÇAS MAIORES DE 01 ANO DE IDADE, NORMOCALÓRICA, NORMOPROTEICA, EM PÓ COM PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO E IDR PARA MACRO E MICRO NUTRIENTES UTILIZADA POR VIA ORAL OU ENTERAL ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.	LATA	1.000	FORTINI PLUS	R\$ 82,00	82.000,00	oitenta e dois reais	oitenta e dois mil reais



A

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM - CE

Sr.(a) Pregoeiro(a)

Pregão Eletrônico N°. 2904.01/2024-SMS/SRP

Disputa: 22 de maio de 2024

Às 09:30 Horas

PROPOSTA DE PREÇOS

6	SUPLEMENTO CALÓRICO PARA ADULTO E IDOSO SUPLEMENTO CALÓRICO PARA ADULTO E IDOSO: FORMULA POLIMÉRICA EM PÓ, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, ACIDOS E FIBRAS SOLÚVEIS, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN, COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE LATA DE 400MG	LATA	1.000	NESTLE	R\$ 92,00	92.000,00	noventa e dois reais	noventa e dois mil reais
					TOTAL LOTE	406.940,00	quatrocentos e seis mil, novecentos e quarenta reais	
					TOTAL GERAL	406.940,00	quatrocentos e seis mil, novecentos e quarenta reais	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA

quatrocentos e seis mil, novecentos e quarenta reais

Condições:

- ** DECLARAMOS QUE CUMPRIMOS PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.
- ** Declaramos que conhecemos os termos do Instrumento convocatório que rege a presente licitação.
- ** **Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias;**
- ** **Prazo de garantia:** Conforme Edital.
- ** Entrega: Conforme ao edital e Contrato;
- ** Pagamento: Conforme ao edital;
- ** DECLARAMOS, sob as penas da Lei, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas
- ** Estamos de acordo com todos os quesitos exigidos neste edital. DECLARAMOS QUE O OBJETO COTADO ATENDE A TODAS AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL, RELATIVAS ÀS ESPECIFICAÇÕES E CARACTERÍSTICAS, INCLUSIVE TÉCNICAS E QUE ESTAMOS DE PLENOACORDO COM TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.
- ** Declaramos que, nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre o fornecimento licitado, inclusive a margem de lucro.
- ** Através do presente declaramos inteira submissão aos ditames Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiada pela Lei nº 8.666/93 e suas posteriores alterações e, às cláusulas e condições previstas nesta concorrência
- ** Assumimos o compromisso de bem e fielmente executar o objeto desta licitação, caso sejamos vencedores da presente licitação.
- ** Nesta oportunidade, temos a declarar, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação; que não possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital.

