

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**CONTRATO Nº 220/2024 – GGCONT/EMSERH**
PROCESSO Nº 74802/2023- EMSERH**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS
HOSPITALARES - EMSERH E A EMPRESA L. H. C.
SOARES LTDA.**

CONTRATANTE: EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES - EMSERH, Empresa Pública com personalidade jurídica de direito privado, criada pela Lei Estadual nº 9.732, de 19 de dezembro de 2012, estabelecida nesta Capital do Estado do Maranhão, na Av. Borborema, Qd. nº 16, Casa nº 25, Calhau – CEP: 65.071-360, inscrita no CNPJ sob o nº 18.519.709/0001-63, neste ato representado por seu Presidente, o Sr. **MARCELLO APOLONIO DUAILIBE BARROS**, brasileiro, funcionário público, matrícula nº 11.748, inscrito no CPF sob nº 976.615.203-97 e portador da Cédula de Identidade nº 156623620004 (GEJUSC-MA) e pela Diretora Administrativa, a Sra. **LETÍCIA HELENA DO VALE FAÇANHA**, brasileira, matrícula nº 7.313, funcionária pública, inscrita no CPF sob nº 026.470.503-33 e portadora da Cédula de Identidade nº 120015299-6 (SSP/MA), ambos residentes e domiciliados nesta Capital.

CONTRATADA: Empresa L. H. C. SOARES LTDA, inscrita no CNPJ nº **10.513.552/0001-57**, Inscrição Estadual nº 12.309.705-3, sediada à Rua Marechal Costa e Silva, nº 736, Letra A, Castelo Branco, Caxias/MA, CEP.: 65.600-350 neste ato representada pelo Sr. **LUIS HENRIQUE COELHO SOARES**, portador da Carteira de Identidade nº 1174937995 e inscrito no CPF sob o nº 011.076.303-39.

Os **CONTRATANTES** têm entre si justo e avençado, resolvem celebrar o presente Contrato, instruído no **Processo nº 74802/2023-EMSERH** com fundamento na modalidade **LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 183/2023 – CSL/EMSERH**, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH e demais normas regulamentares pertinentes à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 Este Contrato tem por objeto, a **prestação de serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições prontas na forma transportada para o HOSPITAL E MATERNIDADE ADERSON MARINHO PORTO FRANCO**, administrada pela EMSERH, conforme Termo de Referência e proposta adequada apresentada pela Empresa Contratada (anexa), partes integrantes deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

2.1 A Contratada deverá executar o presente contrato de acordo com as especificações da proposta apresentada **em anexo**, no que tange às suas características, atualizações e padrões de qualidade, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis, devendo seguir as especificações e quantitativos homologados.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR**

3.1 O valor total deste Contrato é de **R\$ 646.198,80 (seiscentos e quarenta e seis mil, cento e noventa e oito reais e oitenta centavos)**, incluído no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, incidentes sobre o objeto contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1 A vigência desta contratação será de **12 (doze) meses**, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, na forma do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, por interesse das partes, desde que autorizado formalmente pela autoridade competente.

CLÁUSULA QUINTA – DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA

5.1 As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte disponibilidade financeira: **Unidade Orçamentaria: 21202; Unidade: EMSERH; Despesa: 4-3-02-03-12 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR.**

CLÁUSULA SEXTA – DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E QUANTIDADES ESTIMADAS

6.1 No preparo e distribuição das refeições, deve ser observada a Legislação, o Manual de Boas Práticas de Alimentação, os aspectos legais e técnicos necessários e suficientes para o cumprimento das obrigações contratuais. Para tanto, devem ser considerados fatores peculiares como: horário, quantidade, variedade e qualidade das refeições fornecidas, entre outros aspectos operacionais adiante especificados;

6.2 Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação do serviço, as seguintes discriminações:

- a) **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.
- b) **No valor das refeições já deverá contemplar o fornecimento de água mineral em garrafas de 500ml** para os pacientes de UTI e UI, neutropênicos e em isolamento de acordo com a quantidade estabelecida pela Unidade de Saúde; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.). Assim como, toda a água utilizada para consumo dos funcionários no refeitório.
- c) **Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas, conforme descrito neste Contrato.

6.3 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão com respectivas anuidades, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, devendo ser indicado conforme Modelo de Declaração de Disponibilidade e de Indicação do(s) Responsável (is) Técnico(s) pela Execução do Objeto.

6.4 O Cardápio Diário Básico Padrão e as recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

6.5 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

6.6 A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

6.7 A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

6.8 O fornecimento deverá ser prestado nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

6.9 A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

6.10 Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

6.11 As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

6.12 DIETA NORMAL OU LIVRE:

a) Dieta destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 6 (seis) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

b) Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Deverá ter consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

c) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geleia ou mel
	d) Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa).
Colação para pacientes	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco.
	b) biscoitos doce ou salgado;
	Opções: - Salada de frutas ou frutas
	a) Arroz

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
 GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Almoço para pacientes	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Lanche da tarde para pacientes	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate.
	b) Biscoitos doce ou salgado
	Opções: - Salada de frutas ou frutas
Jantar para pacientes	3.1 Arroz
	3.2 Feijão
	3.3 Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	3.4 Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa.
	3.5 Salada a base de vegetais crus
	3.6 Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce
	3.7 Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Ceia para pacientes	a) Leite puro ou com chocolate, com opção de chá de camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite.
	b) Opção: mingau de cereal (aveia, milho, arroz, macaxeira, farinha láctea ou similar).
	Não será permitido servir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.

6.13 DIETA BRANDA:

- a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.500 calorias por dia.
- b) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes.
- c) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.
- d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

e) A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

RESSALVAS
Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo.
Feijão somente no almoço e bem cozido
Não incluir vegetais crus nas saladas
Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
Não incluir frituras, embutidos (enlatados) e doces concentrados.

6.14 DIETA PASTOSA e LÍQUIDA PASTOSA:

- a) A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.
- b) Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar cocionados a uma consistência pastosa.
- c) Consistência: os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- e) A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal. Contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural; frutas sem pele em forma de purês; sorvetes; geleias; mel; iogurtes; pudins e manjas.
- f) A dieta líquida pastosa é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum	Bebida à base de leite (leite com engrossante)
Lanches	Mingaus ou vitaminas de fruta
Almoço e Jantar	- Sopa contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de fculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
	- Purê de legumes
	- Sobremesa cremosa
	- Suco de frutas natural
Ceia	- Bebida à base de leite

6.15 DIETA LÍQUIDA:

- a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- b) A dieta líquida deve fornecer, no mínimo, 1.800 calorias por dia.
- c) Consistência: líquida.
- d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- e) Volume de 200 a 300 ml por refeição conforme solicitação.
- f) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum e ceia.	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou água de coco ou gelatina ou vitamina ou iogurte ou creme ou sorvete, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta.

6.16 DIETA LÍQUIDA RESTRITA OU DE PROVA OU SEM RESÍDUO:

- a) A dieta líquida restrita é destinada a pacientes em pós-operatório gástrico ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral.
- b) Características: líquidos claros, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (laranja lima, maçã, melão), chás ou água de coco. Alimentos ácidos são excluídos.
- c) A dieta líquida restrita é composta por líquidos claros, com o mínimo de resíduos e fornecer em média 600 calorias por dia.
- d) Em volume único de até 200 ml por refeição
- e) Distribuição: em 8 (oito) ou 10 refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).
- f) Composição de todas as refeições: chá ou água de coco ou gelatina ou sucos de frutas coados. Os chás podem ser adoçados com açúcar ou adoçante.

6.17 DIETA PARA DIABÉTICOS:

- a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.
- b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, substituindo os ingredientes e formas de preparo sempre que necessário, com algumas restrições, sendo elas:

RESTRICÇÕES
Açúcar das preparações líquidas deverá ser substituído por adoçante em pó ou líquido a base de sucralose; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época.
No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia.
As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Almoço e jantar utilizar arroz integral sempre que solicitado.

c) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco; e no almoço e jantar utilizar arroz integral sempre que solicitado.

6.18 DIETA ISENTA DE LACTOSE:

a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.

b) Destinada a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.

Observação: Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

6.19 DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

a) Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten.

b) Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

6.20 DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, por meio de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, por meio do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D.

b) Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.

c) Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender 60% PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.

6.21 DIETA POBRE EM PURINAS:

a) Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos.

b) Destinada a pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.

c) Características da dieta: restrita em alimentos ricos em purinas.

Alimentos ricos em purina (100 a 1000 mg de nitrogênio purínico por 100 g alimento)

Caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galetto, peru,

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

	porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de soja.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.22 DIETA NEUTROPÊNICA:

- a) **Objetivo:** diminuir risco de infecção em pacientes com riscos ou com neutropenia já estabelecida, minimizar a exposição de pacientes aos agentes infecciosos e reduzir significativamente o número de bactérias e outros microrganismos que podem ser encontrados em alguns alimentos.
- b) **Indicação:** pacientes com imunodepressão.

ALIMENTOS INDICADOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
Frutas e legumes cozidos, sucos de frutas frescas cozidas, água de coco industrializada, achocolatado pronto, leites e derivados UHT, alimentos que mesmo quando cozidos não oferecem risco de contaminação. Preparações prescritas pela CONTRATANTE, a saber, preparações líquidas e geladas como cremes, gelatinas, sorvetes.	Frutas e legumes frescos, brócolis e couve-flor mesmo cozidos, carnes e embutidos malpassados, ovos crus, leite e derivados fresco e/ou pasteurizado, oleaginosas cruas, ervas e temperos desidratados que não sofreram cocção (canela, orégano, pimenta do reino, louro), chá em infusão, água de coco sem pasteurização e outros alimentos poucos seguros do ponto de vista sanitário ou conforme determinação da CONTRATANTE.

6.23 DIETA RICA EM FIBRAS E LAXANTE:

- a) Dietas indicadas para prevenir ou corrigir a constipação intestinal. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35 gramas), com adição de alimentos adicionados de *Lactobacillus*.
- b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos);
Óleo e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, creme de leite, oleaginosas (castanhas e amêndoas);
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

frutas em passas;

Coquetel laxante

c) Preparações evitadas ou proibidas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju;

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata inglesa, cará, macaxeira, mandioca ou aipim.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

6.24 DIETA CONSTIPANTE:

a) Dietas indicadas para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Pobre em fibras insolúveis. Com adição de alimentos adicionados de *Lactobacillus*.

b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra e limão;

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba e cebola;

Cereais, milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz, leite e derivados desnatados;

Açúcar, geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de frutas indicadas (em pequena quantidade).

c) Preparações evitadas ou proibidas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;

Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;

Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.

Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;

6.25 DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO:

a) Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras.

b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

i. Não incluir vegetais crus nas saladas;

ii. Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.

c) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.

d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.
- f) Distribuição: em 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, jantar e ceia, em horários regulares.

6.26 DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

- a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.
- b) Destinadas a pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
- c) Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

6.27 DIETA PARA FENILCETONÚRIA:

- a) Objetivo: evitar o acúmulo de fenilalanina sérica.
- b) Destinada a crianças, adolescentes e adultos com fenilcetonúria.
- c) Características da dieta: dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).

6.28 DIETA HIPOSSÓDICA:

- a) A dieta hipossódica pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca. Caso a dieta prescrita permita, para melhorar o sabor, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, será permitido a inclusão de 1 grama de sal (sachê) no almoço e jantar.

6.29 DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA:

- a) Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso. Sendo os cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE;
- b) Na dieta hiperprotéica e hipercalórica deverá haver acréscimo dos seguintes alimentos, sem ônus para a CONTRATANTE:

ACRÉSCIMO DE ALIMENTOS

No desjejum: ovo cozido ou queijo e geleia ou mel.

No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de azeite de oliva ou queijo ralado no arroz ou sopa.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Sorvetes para somar aos suplementos

Picolés para pacientes da oncologia ou outras clínicas, a critério da prescrição da nutricionista.

6.30 DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoproteicas). Nestes casos deverão ser previstos alimentos ou preparações extras em cada refeição como doces de fruta em massa, mel e outros para garantir o aporte calórico necessário.

6.31 Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

6.32 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

6.32.1 As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico, em bandeja lisa em plástico polipropileno ou ABS com prato, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para suco e talheres (garfo, faca e colher). Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente. Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinha com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessários.

6.32.2 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, sempre que solicitado para acompanhantes ou funcionários.

6.32.3 Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos jantar e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente o almoço, **de acordo com a Portaria SES/MA N°448, de 01 de agosto de 2019.**

6.32.4 O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes.

6.32.5 Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3 (três) refeições: desjejum, almoço e jantar:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para funcionários e acompanhantes	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geleia ou mel
	d) Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa).
	a) Arroz
	b) feijão

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Almoço para funcionários e acompanhantes	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Jantar para funcionários e acompanhantes	a) Arroz
	b) Feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.

6.33 DOS CARDAPIOS E REFEIÇÕES**6.33.1 Normas gerais da elaboração de cardápios:**

- a) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.
- b) Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (desjejum, almoço e jantar) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- c) Os cardápios deverão ser reavaliados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.
- d) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- e) Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

**EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**

f) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

g) A CONTRATANTE reserva-se no direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de **48 (QUARENTA E OITO) HORAS**, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

6.33.2 Da elaboração de cardápios:

a) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios: Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação; Safra do alimento; Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida; Digestibilidade dos alimentos.

b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

c) Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.

d) Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

e) O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.

f) Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicados ou modificando a forma de preparo.

g) Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoada". Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz. Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico.

h) Nas refeições: suíno, fígado e mocotó deverão ter sempre outra opção de prato proteico.

i) O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes.

j) Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

6.33.3 Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.

6.34 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUÊNCIAS

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

6.34.1 O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua: 100g e Salada cozida: 120g	Abóbora	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas considerando a safra dos produtos.
	Abobrinha	
	Alface	
	Acelga	
	Batata	
	Batata Doce	
	Berinjela	
	Beterraba	
	Brócolis	
	Cebola	
	Cenoura	
	Chuchu	
	Couve manteiga	
	Couve-flor	
	Espinafre	
	Feijão verde	
	Macaxeira	
	Mandioquinha	
	Maxixe	
	Milho verde	
Pepino		
Pimentão		
Quiabo		
Tomate		
Vagem		
Vinagreira		
Rúcula		
Jongome		
Arroz cru: 110 g		
Feijão cru: 50 g		
Carne bovina	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife grelhado, espeto, isca de carne.	
	100 g carne paleta – carne moída no momento do preparo	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para espeto.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à milanesa.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à rolê.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para assado de panela.	
	250 g carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda) – assado de panela.	
	150 g fígado bovino – bife ou isca acebolados.	

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Aves (coxa, sobrecoxa e peito)	150 g sem osso		
	250 g com osso		
Peixes	150 g filé (grelhados e fritos)		
	200 g para postas (cozidas, moquecas, ensopados, empanados)		
Feijoada	Feijão preto – 60 g		
	200 g de carnes variadas:		
	Carne de charque – 30 g		
	Carne fresca- 25 g		
	Pé de porco salgado – 35g		
	Paio – 30 g		
	Costela suína – 35 g		
	Linguiça calabresa – 40 g		
Feijão tropeiro	Bacon – 5 g		
	Feijão verde – 30g		
	Farinha de mandioca – 20g		
	Linguiça calabresa – 30g		
	Bacon – 5g		
	Ovo – ½ unidade		
Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde			
Almôndegas – 120 g			
Frios (queijo tipo mozzarella, prato, minas, ricota, presunto) – 20 g			
Guarnições	Massa cozida: 50 g (capelletti, ravióli, caneloni, lasanha, macarrão)		
	Farofa 40 g		
Sobremesa	Doces em geral – 60g		
	Gelatina 100g		
	Frutas:		
	Abacate 1/3 unidade		
	Abacaxi descascado 200g		
	Banana 1 unidade		
	Goiaba 1 unidade		
	Laranja 1 unidade		
	Maçã 1 unidade		
	Mamão 200g		
	Manga 100g		
	Maracujá ½ unidade		
	Melancia com casca 250g		
	Melão com casca 200g		
	Pêra 1 unidade		
	Tangerina 1 unidade		
Uva 150 g			
Salada de frutas – 150g			

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
 GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Pão	Tipo francês com e sem sal 50g (desjejum e lanche)	
	Pão massa fina ou de leite 50g	
	Tipo integral – 50g	
	Forma integral – 2 a 3 fatias	
	Biscoito cream cracker ou água – 35g (5 unidades)	
	Biscoitos doces 35g (05 unidades)	
	Torradas 30g (5 unidades)	
Bebidas	Suco de frutas natural ou polpa de frutas 200 a 300 ml (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo etc)	

6.34.2 As gramaturas acima indicadas representam as **quantidades mínimas** admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

6.34.3 O cardápio de funcionários e acompanhantes deverá obedecer a seguinte frequência (almoço e jantar):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Carne suína	01 vez por mês (almoço)
Fígado bovino	01 vez por mês (almoço)
Feijoada	01 vez por mês (almoço)
Mocotó	01 vez por mês (almoço)
Aves	06 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

6.34.4 O cardápio de paciente deverá obedecer a seguinte frequência (almoço e jantar):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Aves	06 vezes por semana
Peixes	02 vezes por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições	Diário e obrigatório

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	
Frutas	10 vezes por semana
Gelatina ou mousse ou sorvetes	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

6.34.5 Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Sopa dieta líquida pastosa e líquida	500 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Água de coco	200 ml
Sobremesa (fruta)	150g
Sobremesa (doce)	60g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200

6.35 DOS GÊNEROS UTILIZADOS

6.35.1 Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.

6.35.2 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

6.35.3 De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados.	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, strogonoff.	Alcatra, contra filé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto e patinho
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída.	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

6.35.4 Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de merluza, pescada ou uritinga com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelo serviço de nutrição da CONTRATANTE.

6.35.5 Os embutidos (enlatados) usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

6.35.6 Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

6.35.7 Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

6.35.8 O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada.

6.35.9 O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

6.35.10 O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, sempre verde, preto, mulata gorda,

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

6.35.11 O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas, naturais.

6.35.12 Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

6.35.13 A água do refeitório deverá conter cilindros de filtros de entrada que possa abastecer durante todo o atendimento.

6.35.14 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

6.36 DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

6.36.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte.
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- d) A integridade e a higiene da embalagem.
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- g) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.
- i) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de saída de lixo.
- j) Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.). Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- k) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes

- Carnes refrigeradas	Até 6°C com tolerância até 7°C
- Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
- Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
--------------------------------------------	-----------------------------------------------------

6.37 DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

6.37.1 Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

6.37.2 Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

6.37.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros congelados	pré-processados	- 18°C com tolerância até - 15°C
Hortifrutigranjeiros resfriados	pré-processados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros “in natura”	pré-processados	Temperatura ambiente

6.38 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

6.38.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

6.38.2 Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

6.39 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

6.39.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

6.39.2 Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

6.40 RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

6.40.1 Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

6.40.2 Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados:

**EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**

Concentrados congelados	(xaropes)	- 18°C com tolerância até – 15°C
Concentrados resfriados	(xaropes)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados congelados	(xaropes)	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Polpa de frutas (congeladas)		- 18°C com tolerância até – 15°C
Produtos industrializados		Temperatura registrada na embalagem

6.41 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

6.41.1 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

6.41.2 No caso de utilização dos produtos sanitizantes deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

6.41.3 Cada produto sanitizante deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

6.42 DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

6.42.1 Deverão ser observadas as seguintes recomendações:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, conforme o sistema PVPS;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos),

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

cobertos e devidamente identificados;

m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

n) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- i. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- ii. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- iii. Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. Todos separados entre si e dos demais produtos.
 - o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
 - p) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
 - q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
 - r) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
 - s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
 - t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
 - u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
 - v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
 - w) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;
 - x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
 - y) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
 - z) O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

6.43 DO PRÉ PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

6.43.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- b) Garantir treinamento para toda equipe técnica e operacional, contemplando conteúdo de

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

dietoterapia e produção;

- c) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- d) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- e) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- f) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- g) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança; como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;
- h) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;
- i) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- j) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- k) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- m) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- n) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- o) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- p) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA.
- q) Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.
- r) Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.
- s) Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.
- t) Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.
- u) As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- v) Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido; não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.
- w) Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.
- x) Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria cozinha, no momento do pré-preparo.
- y) Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75º C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.).
- z) O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.
 - aa) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.
 - bb) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.
 - cc) As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja, descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes.
 - dd) As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc., deverão ser higienizadas, e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

6.44 DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS**6.44.1 Regras básicas:**

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 02 minutos);
- f) Utilizar água potável;
- g) Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- h) Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

6.45 Hortifrutigranjeiros:

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**6.46 Cereais e leguminosas:**

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

6.47 DO PORCIONAMENTO

6.47.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

6.47.2 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

6.48 ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

6.48.1 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas.

6.48.2 As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá constar ainda, a seguinte observação inserida através de carimbo ou etiqueta:

Este alimento /refeição não deve ser consumido após as ____ horas de ____/____/____.
Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição.

6.48.3 Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

6.48.4 As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas com azeite de oliva e acompanhadas de uma fatia de limão. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão.

6.48.5 As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

6.49 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS**6.49.1 NO DESJEJUM**

- a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;
- b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com cada tipo de pão especificado no termo de referência e neste Contrato;
- c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

6.49.2 NO ALMOÇO E JANTAR

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
- c) Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em embalagens

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;

d) Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml, exceto chá que deverá ser de 200 ml.

6.49.3 QUANTO À SOBREMESA

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;

b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml;

c) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente, aprovados pelo CONTRATANTE;

d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética.

6.50 DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.50.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

6.50.2 Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.

6.50.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

6.50.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.

6.50.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.

6.50.6 Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

6.50.7 Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

6.51 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS

a) A distribuição das refeições nas copas de apoio e leitos fica a cargo da **CONTRATADA**.

b) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA e transportadas em carros fechados específicos para o transporte de dietas.

c) As porções de salada serão acondicionadas e transportadas para os leitos em carros de apoio abertos com grades, assim como as garrafas térmicas de sucos. Estas últimas serão encaminhadas às copas de apoio, de onde serão distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa.

d) Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

6.52 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- a) A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle estabelecido entre CONTRATANTE e CONTRATADA.
- b) A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico, fornecido pela **CONTRATADA**, para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandeja (lisas em polipropileno ou ABS com prato) e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada, a serem disponibilizados pela própria CONTRATADA; **ou em embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, sempre que solicitado.**
- c) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios.
- d) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- e) Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio, e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria.
- f) O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser comunicadas e registradas imediatamente.

6.53 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA

- a) Serão distribuídas garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE. Podendo ocorrer variação de até 10% caso haja aumento da necessidade da unidade hospitalar.
- b) As garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA (garrafas térmicas para café e jarras em inox de 2 litros).
- c) Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 dia de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

6.54 DA HIGIENE PESSOAL

6.54.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem em excesso;
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f) Manter os sapatos e botas limpos;
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- h) Manter a higiene adequada das mãos;
- i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- k) Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

**EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**

- l) Usar EPI's de acordo com as normas vigentes, a serem fornecidos pela CONTRATADA.
- m) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.
- n) Os uniformes e EPI's serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição, com a padronização de cores em conformidade com a legislação (cor clara e que propicie identificação de sujidade).

6.55 DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES:

6.55.1 São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, compreendendo análise periódica de alimentos, equipamentos, utensílios e de manipuladores de alimentos através do método "APPCC" (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

6.55.2 Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

6.55.3 Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

6.55.4 O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à CONTRATANTE para avaliação.

6.56 DO PESSOAL

6.56.1 Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na unidade. Assim, ele deve se constituir como representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico.

6.56.2 É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

6.56.3 Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

6.56.4 O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibis ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.

6.56.5 Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas, máscaras descartáveis e toucas, bem como qualquer outra exigência contida na legislação vigente e demais normas técnicas.

6.56.6 Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas paradas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).

6.56.7 O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

6.56.8 Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

6.56.9 Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

6.57 DO QUADRO DE FUNCIONARIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

6.57.1 No hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, inclusive aos sábados e domingos e feriados composto por:

a) **COPEIROS** em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização de todos os utensílios e materiais utilizados.

6.57.2 Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

6.57.3 Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade.

6.58 DOS HORARIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.58.1 Dos horários de distribuição das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:30	07:00	06:00 – 07:00
Colação	09:00	-	-
Almoço	11:30	12:30 – 13:30	11:30 – 13:00
Lanche (tarde)	15:00	-	-
Jantar	18:00	18:00 – 19:00	21:00
Ceia	21:00	-	-

6.58.2 Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE. A entrega na unidade deverá ser feita com antecedência máxima de 30 minutos do horário estabelecido.

6.58.3 Dietas especiais (Ex.: para DM) poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE quando necessário.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

6.58.4 A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE.

6.59 DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.59.1 A CONTRATANTE nomeará formalmente fiscal (is) para acompanhar a execução do contrato, nos termos do Regulamento Interno da EMSERH.

6.59.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal deverão ser solicitadas à Diretoria Clínica da EMSERH para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

6.59.3 Os fiscais do Contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhados à Diretoria Clínica da EMSERH para as providências cabíveis.

6.59.4 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Regulamento Interno da EMSERH.

6.59.5 A fiscalização de que é tratada neste item também evita a responsabilização subsidiária pelo inadimplemento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA, especialmente por ser o objeto do presente termo atividade-meio da CONTRATANTE, consoante o entendimento do enunciado da Súmula 331-TST.

6.59.6 Caberá ao fiscal do Contrato atestar a realização do serviço, mediante a conferência da Nota Fiscal, dos Relatórios apresentados pela CONTRATADA e suas próprias anotações e controles, encaminhando em seguida à Contabilidade para pagamento.

6.59.7 Em caso de não conformidade da Nota Fiscal ou do serviço executado, o fiscal deverá devolver a Nota Fiscal à CONTRATADA para as devidas correções ou notificá-la das inconformidades observadas quanto aos serviços executados, ficando o pagamento condicionado à regularização da Nota Fiscal ou dos serviços pendentes.

6.59.8 O recebimento dos serviços mediante atesto nas Notas Fiscais não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução dos serviços, dentro dos limites estabelecidos pela Lei ou pelo Contrato.

6.59.9 Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao CONTRATANTE é reservado os seguintes direitos no exercício da ampla e completa fiscalização dos serviços:

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b) Solicitar às nutricionistas responsáveis pela CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;
- c) Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;
- d) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto, material, utensílio ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações ou, ainda, que não atendam às necessidades;
- e) Executar mensalmente a consolidação das medições dos serviços efetivamente prestados sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato; O controle do número de refeições

**EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**

servidas para pacientes se fará através de impressos em uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (Mapas de Prescrição Dietética, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.

f) A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima citados no final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE.

g) O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA.

h) Caberá ainda à CONTRATANTE efetuar a avaliação da qualidade dos serviços, utilizando-se inclusive de notações de Níveis de Serviços.

i) O exercício das atividades de fiscalização do presente Contrato, não significa em hipótese alguma que haja pessoalidade ou subordinação direta entre os prepostos da CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA.

j) Os fiscais do contrato deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

k) A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência.

6.59.10 Os fiscais ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Regulamento Interno da EMSERH.

6.60 DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

6.60.1 O serviço terá sua gênese em até 30 (trinta) dias, após assinatura do contrato, mediante Ordem de Serviço emitida pela Contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Acompanhar a execução do contrato.

7.2 Comunicar a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, a necessidade de alteração no cronograma de execução.

7.3 Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela Contratada, das obrigações assumidas.

7.4 Exigir a fiel observância das especificações do serviço, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

7.5 Efetuar pagamento no prazo e nas condições estabelecidos neste Contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Comunicar à contratante a existência de qualquer anormalidade que notar referente ao objeto do contrato;

8.2 Providenciar a correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data da solicitação;

8.3 Acatar todas as orientações do setor competente indicado pela contratante, sujeitando-se a

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo aos questionamentos formulados;

8.4 A fiscalização da contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta;

8.5 A Contratada deverá pautar sua atuação, referente à execução do objeto deste contrato, nas diretrizes organizacionais da EMSERH que descreve sua missão, visão e valores, conforme publicado em seu website <http://www.emserh.ma.gov.br>, **com vistas a contribuir para a qualidade e eficiência no âmbito da Política Estadual de Saúde do Maranhão**. É obrigatório que a contratada tome ciência e oriente seus empregados em manterem comportamento coerente com essas diretrizes;

8.6 A CONTRATADA deverá se abster de permitir ou tolerar que seus empregados e trabalhadores prestadores de serviço sejam expostos, direta ou indiretamente, às situações caracterizadoras de assédio moral (situações humilhantes e constrangedoras, decorrentes ou não de discriminação, repetitivas e prolongadas durante jornada de trabalho e no exercício de suas funções).

8.7 Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações, bem como todas as cláusulas deste Contrato.

8.8 Conduzir a execução dos serviços contratados de acordo com as melhores técnicas profissionais, com estrita observância as leis vigentes e ao estabelecido no presente Contrato, observando a recomendação da CONTRATANTE, que poderá estabelecer prioridades, sugerir modificações, substituições de métodos e de procedimentos que julgar necessários.

8.9 Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste contrato, bem como as contribuições devidas a Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado.

8.10 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços e a frequência/pontualidade de seus empregados, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.

8.11 Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho e NR32.

8.12 Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de serviços não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.

8.13 Apresentar quando solicitado os comprovantes de pagamentos de encargos.

8.14 Executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos- sejam humanos, sejam materiais- com vistas a qualidade dos serviços e a satisfação da CONTRATANTE, praticando produtividade adequada aos vários tipos de trabalhos.

8.15 A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente as disposições legais que interfiram em sua execução.

8.16 Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE na execução do presente contrato, atendendo com a diligência possível as determinações da Unidade Fiscalizadora, voltadas ao saneamento de faltas e correção das irregularidades verificadas.

8.17 Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE,

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

devidamente uniformizados, a fim de garantir a boa apresentação e porte adequados para o desenvolvimento das atividades, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para os prestadores.

8.18 Manter os profissionais necessários para a garantia da execução dos serviços, obedecidas às disposições trabalhistas e previdenciárias vigentes.

8.19 Instruir seus empregados quanto as necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

8.20 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, sempre por escrito e atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando a sua imediata correção sem ônus para a CONTRATANTE.

8.21 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na coleta de preços apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal.

8.22 Fornecer as refeições, ora contratadas com a devida presteza, agilidade e pontualidade, conforme pedido detalhado pela CONTRATANTE.

8.23 Observar a descrição do cardápio, bem como os quantitativos e demais informações contidas neste Contrato.

8.24 Proceder à imediata substituição e/ou adequação das refeições que não estejam compatíveis com o objeto do contrato.

8.25 Garantir a qualidade das refeições, atendendo assim, as normas e procedimentos de Higiene e Saúde.

8.26 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

8.27 **A CONTRATADA não poderá subcontratar o referido objeto, conforme sistemática prevista neste Contrato.**

8.28 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo representante do CONTRATANTE em **ATÉ 02 (DOIS) DIAS ÚTEIS**, por intermédio do preposto e os fornecer de forma gratuita independentemente do meio utilizado para realizar a solicitação (telefone, página na internet, etc.).

8.29 Fornecer atendimento **24 (VINTE E QUATRO) HORAS POR DIA, 07 (SETE) DIAS POR SEMANA**, através de chamada telefônica para representante da CONTRATADA.

8.30 Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de **05 (CINCO) DIAS ÚTEIS**, qualquer alteração do número telefônico do item anterior.

8.31 **DEMAIS REGRAS GERAIS:**

8.31.1 Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas no Contrato, além da localização, frequência e horários;

8.31.2 Quando existirem falhas de funcionários da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o Contratante.

8.31.3 Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

8.31.4 A Contratada deverá apresentar à Contratante, em prazo a ser fixado pela Contratante, o

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

8.31.5 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais tais como: balcão térmico, pratos, talheres, gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários a distribuição de refeições.

8.31.6 Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da **Contratada**.

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

8.31.8 Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo estabelecido neste Contrato, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais.

8.31.9 Responder ao **Contratante** pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados, diretamente a Unidade de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela **Contratante**.

8.31.10 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento.

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

8.31.12 Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas.

8.31.13 Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente.

8.31.14 Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros.

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

8.31.16 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança nas Unidades da EMSERH, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

8.31.17 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Contrato, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

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

8.31.19 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante.

8.31.20 Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução.

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

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

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

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

8.31.25 Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

8.31.26 Assegurar que as instalações físicas e dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente.

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

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

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

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

8.32 DOS EPI'S OBRIGATÓRIOS

8.32.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar para seus funcionários, dentre outros, os seguintes EPI'S considerados como obrigatórios:

a) **Máscara de proteção respiratória (N95):** Devendo ser de uso individual e estar

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

apropriadamente ajustada a face. A máscara deve ser descartada sempre que apresentar sujidades ou umidade visível.

b) **Luvas:** Utilizadas em qualquer contato com paciente ou superfície. Devem ser descartadas imediatamente após o uso.

c) **Protetor ocular ou Protetor de face:** Óculos de proteção devem ser exclusivos para cada profissional, devendo após o uso, sofrer processo de limpeza com água/sabão detergente e desinfecção.

d) **Capote/avental:** Deve ser de mangas longas, punho de malha ou elástico com abertura posterior. Deve ser confeccionado com material não alergênico e resistente que proporcione barreira antimicrobiana efetiva, permita a execução das atividades com conforto. Utilizar preferencialmente avental descartável.

e) **Touca descartável.**

8.33 DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO

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

8.33.2 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos Serviços de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, contemplando fundamentalmente, no mínimo:

- a) noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
- b) noções de infecção hospitalar;
- c) noções de manipulação de alimentos;
- d) uso correto de EPI's e EPC's;
- e) comportamento organizacional;
- f) motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- g) normas e deveres;
- h) rotina de trabalho a ser executada;
- i) higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
- j) saúde e segurança no trabalho;
- k) contaminação e microrganismos;
- l) tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;
- m) segurança alimentar;
- n) técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- o) educação ambiental.

8.33.3 Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do Contratante, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal.

8.33.4 Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do Contrato.

8.33.5 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços.

8.33.6 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Fiscal do Contrato a relação nominal constando

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada.

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

8.33.8 Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante.

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

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

8.33.11 Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários.

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

8.33.13 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários.

8.33.14 Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo estipulado neste contrato, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da contratante.

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

8.33.16 Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, dos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços. O cumprimento das vacinações será comprovado por meio de atestado de vacinação, emitido pelos serviços públicos de saúde ou por médicos em exercício de atividades privadas devidamente credenciados para tal fim pela autoridade de saúde competente, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o controle de tais carteiras, de modo a mantê-las sempre atualizadas, apresentando à Contratante sempre que solicitado.

8.33.17 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito.

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

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

8.33.20 Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

na execução dos serviços.

8.33.21 Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços.

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

8.33.23 Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes Normas Regulamentadoras – NR, do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, relativas à segurança e medicina do trabalho, serão de observância obrigatória:

- a) Norma Regulamentadora Nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;
- b) Norma Regulamentadora Nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
- c) Norma Regulamentadora Nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- d) Norma Regulamentadora Nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais;
- e) Norma Regulamentadora Nº 15 - Atividades e Operações Insalubres;
- f) Norma Regulamentadora Nº 17 – Ergonomia;
- g) Norma Regulamentadora Nº 26 - Sinalização de Segurança;
- h) Norma Regulamentadora Nº 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

8.34 DA HIGIENIZAÇÃO

8.34.1 Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, POP's de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos.

8.34.2 Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Maranhão.

8.35 DA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUES.

8.35.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços.

8.35.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

8.35.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal pelo SND do Contratante.

8.35.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

8.35.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

8.35.6 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

8.35.7 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente.

8.35.8 Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

8.35.9 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

8.35.10 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

8.36 DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

8.36.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.

8.36.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.

8.36.3 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados.

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

8.36.5 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos.

8.36.6 Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas.

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

8.36.8 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante.

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

8.36.10 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

8.36.11 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo à legislação vigente.

8.36.12 Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

8.36.13 Encaminhar conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

8.36.14 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidas a pacientes, funcionários e acompanhantes.

8.36.15 Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela Contratante.

8.36.16 Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas,

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa.

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

8.36.18 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, elaborando controle de qualidade da água, reservatórios e de vetores.

8.36.19 A CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal quanto ao **USO RACIONAL DA ÁGUA**, de modo que sejam adotadas medidas para se evitar o desperdício, colaborando com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

CLÁUSULA NONA – FISCAL DE CONTRATO

9.1 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor indicado pela EMSERH, que será designado como fiscal pela CONTRATANTE, para exercer essa atribuição em conformidade com os dispositivos do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH que forem aplicáveis, bem como com o Manual do Fiscal de Contratos/EMSERH.

9.2 Os servidores designados como fiscais de contrato serão distribuídos entre:

9.2.1 FISCAL ADMINISTRATIVO, que:

a) desempenhará atividade de supervisão administrativa do contrato, repassando as informações da execução para os setores da EMSERH envolvidos na fiscalização. Preferencialmente, possuirá conhecimentos técnicos compatíveis com o objeto da contratação e será ligado ao setor solicitante da contratação. Serão nomeados: fiscal administrativo titular e suplente;

b) emitirá Ordem de Serviço/Fornecimento, dando ciência ao representante da empresa (preposto) sobre as condições de entrega, quantidades e qualidades, sempre por ato formal. Também será responsável pela emissão dos demais instrumentos necessários à comunicação entre as partes, viabilizando a regularidade do fluxo de informações que servirão para compor o Relatório de Acompanhamento e Fiscalização de Contratos.

9.2.2 FISCAL TÉCNICO, que acompanhará diretamente a execução do contrato. Esse fiscal também terá, preferencialmente, conhecimento técnico acerca do objeto contratado, caso isso seja necessário ao pleno exercício da fiscalização. Serão nomeados: fiscal técnico titular e suplente.

9.3 Todos os Fiscais terão prerrogativas e atribuições para exercer, como representantes da CONTRATANTE, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

10.1 Caberá, objetivando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

11.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento, conferência e aceite definitivo da Nota Fiscal ou Fatura, de acordo com as condições constantes neste contrato e em consonância com as demais exigências administrativas em vigor, através de transferência bancária em favor da CONTRATADA:

BANCO: BRASIL AGÊNCIA: 124-4 CONTA CORRENTE: 43886-3.

11.2 Os pagamentos serão efetuados pela CONTRATANTE, mediante a apresentação de NOTA FISCAL, FATURA ou RECIBO (consoante o objeto do contrato), a ser emitido e entregue pela Contratada;

11.3 O documento referido no subitem anterior será protocolado na EMSERH no mês subsequente ao da execução dos **serviços**, através de Ofício, encaminhado à Contratante, onde devem constar todas as informações necessárias para sua devida quitação, devendo ainda estar de acordo com as normas fiscais vigentes. As Notas Fiscais, Faturas ou Recibos deverão ser apresentados conforme disposto nesta cláusula, e em todos os casos serão apresentados em **intervalo não inferior a 15 (quinze) dias**;

11.4 A não observância do prazo previsto para a apresentação da Nota Fiscal, da Fatura ou do Recibo, e demais documentação necessária ao pagamento, ou a sua apresentação com incorreções ou ausência de documentos, ensejará a prorrogação do prazo de pagamento pelo mesmo número de dias correspondente ao atraso ou ao tempo necessário à correção das inconsistências verificadas. Nesse caso não caberá à CONTRATADA qualquer acréscimo no valor devido, tendo em vista que a demora se deu por sua única e total responsabilidade;

11.5 A CONTRATADA lançará na Nota Fiscal as especificações dos **serviços prestados** de modo idêntico àquelas constantes do objeto do Contrato;

11.6 A Nota Fiscal, a Fatura ou o Recibo serão atestados pela CONTRATANTE através do fiscal do contrato, observadas as normas contratuais e as administrativas vigentes;

11.7 Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar na EMSERH os documentos abaixo relacionados, consoante o disposto na **Portaria nº 90, de 25 de março de 2019 – GAB/EMSERH, veiculada no Diário Oficial do Estado do Maranhão no dia 10 de abril de 2019, em seu caderno executivo**:

11.7.1 Solicitação da Empresa (contendo os dados bancários para pagamento);

11.7.2 Nota Fiscal Eletrônica ou Fatura atestada pelo Fiscal Técnico do Contrato contendo as seguintes informações:

I) No campo das observações, inserir o número do contrato, da Ordem de Fornecimento/Ordem de Serviço e da Unidade de Saúde.

II) No caso de prestação de serviços, também incluir:

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- a) As retenções na fonte e suas alíquotas;
- b) Alíquota do Simples Nacional (ISS);
- c) Local da prestação dos Serviços;
- d) Código do serviço e sua descrição;

11.7.3 Declaração de ciência da retenção prevista no art. 31 da Lei Federal nº 8212/91 e art. 219 do Decreto Federal nº 3048/99, para as empresas prestadoras dos serviços, inclusive de saúde, por cessão de mão de obra ou empreitada de mão de obra, conforme rol de serviços descritos no § 4º do art. 31 da Lei Federal nº 8212/91, no § 2º do art. 219 do Decreto federal nº 3048/91 e nos arts. 117 e 118 da IN RFE nº 971/2009;

11.7.4 Cópia da Ordem de Serviço ou Ordem de Fornecimento;

11.7.5 Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;

11.7.6 Certidão Negativa de Débitos Estaduais;

11.7.7 Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa Estadual;

11.7.8 Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

11.7.9 Cadastro Estadual de Inadimplente - CEI;

11.7.10 Em casos de empresas sediadas no Estado do Maranhão, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, pertinente ao seu ramo de atividade, ou compatível com o objeto contratual;

11.7.11 Cópia do Contrato e das Publicações do Extrato do Contrato e da Portaria do (s) Fiscais do Contrato no Diário Oficial do Estado (quando houver);

11.7.12 Cópia do Termo de Aditivo (quando houver) e das Publicações do Extrato do Termo Aditivo e da Portaria do(s) Fiscais do Termo Aditivo no Diário Oficial do Estado;

11.7.13 Os documentos mencionados nos itens 11.7.5 a 11.7.8 podem ser substituídos, total ou parcialmente, por declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), desde que obedecido o disposto no art. 4º do Decreto nº 3.722/2001;

11.8 Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

11.9 A CONTRATANTE efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, contribuições sociais e parafiscais, quando a legislação assim exigir;

11.10 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido.

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite previstos para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela em atraso.

**EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS****CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA REVISÃO**

12.1 Caberá revisão nos preços contratados para mais ou para menos, conforme o caso, quando houver criação, alteração ou a extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais ocorridas após a data da apresentação da proposta, com comprovada repercussão nos preços contratados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

13.1 Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto contratado, a CONTRATANTE poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

a) Advertência por escrito, cabível nas hipóteses nas quais o descumprimento contratual não cause prejuízo, em qualquer esfera, à EMSERH, e que não seja ensejadora de outra penalidade;

b) Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do Contrato, no caso da CONTRATADA não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Ordem de Fornecimento, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

13.2 A multa a que alude o subitem anterior não impede que a EMSERH rescinda o contrato e aplique as outras sanções previstas no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da EMSERH;

13.3 As sanções previstas alíneas “a” e “c” do subitem desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com a alínea “b”, do mesmo subitem, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis;

13.4 A sanção prevista na alínea ‘c’, do item 13.1 deve ser dosada de acordo com o tamanho do prejuízo provocado, e deve ser graduada em branda: 01 (um) a 06 (seis) meses de duração, média: 07 (sete) a 12 (doze) meses de duração e grave: 13 (treze) a 24 (vinte e quatro) meses de duração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

14.1 A CONTRATADA poderá aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

PARAGRAFO ÚNICO - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos nesta cláusula, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA MATRIZ DE RISCOS

15.1 De acordo com a natureza e as características do objeto do contrato, para o qual é **facultativa** a elaboração de matriz de riscos, tal instrumento não integrará a presente relação contratual.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO REAJUSTE**

16.1 É admitido o reajustamento dos preços dos contratos, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses;

16.2 Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, sendo observada atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

16.3 Os valores dos insumos pactuados somente poderão ser reajustados após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta;

16.4 Decorrido o prazo estipulado, após solicitação expressa da contratada, será aplicado o índice **IPCA**, conforme Portaria nº 352/2022/GAB/EMSERH, de 1º de Julho de 2022, que dispõe;

I – Nas contratações em que o objeto se tratar de **Prestação de Serviços**, será aplicado o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo- IPCA**;

16.5 O cálculo do índice atualizará os preços conforme a variação dos últimos 12 (doze) meses, tendo por marco inicial a data limite para apresentação da proposta;

16.6 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada da data do último reajuste;

16.7 A prorrogação contratual sem prévio pedido de reajuste ratifica todas as cláusulas contratuais, operando-se a preclusão lógica quanto a eventuais pleitos de atualização de preços;

16.8 O reajuste de preços dependerá da realização de pesquisa de mercado que demonstre a vantajosidade, para a EMSERH, das condições e dos preços contratados;

16.9 Os reajustes serão formalizados por meio de Apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizados por aditamento;

16.10 O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

17.1 Constituem motivo para rescisão do contrato, por sua inexecução total ou parcial, desde que de maneira motivada, os seguintes casos:

I - de forma unilateral, após decisão transitada em julgado em processo administrativo onde será garantida a ampla defesa e o contraditório, sendo assegurados eventuais direitos ao contratado;

II - por acordo entre as partes, desde que conveniente a ambos e não gere prejuízo à EMSERH;

III - por determinação judicial.

Parágrafo único: Constituem motivos para a rescisão contratual, de forma unilateral, dentre outros:

I – o não cumprimento, total ou parcial, das especificações referentes à execução contratual, ou o seu cumprimento irregular;

II – a desobediência dos prazos de execução, inclusive os referentes ao seu início;

III – a suspensão da execução contratual sem justa causa e prévia comunicação por parte da Contratada;

IV – nas situações que tornam a relação contratual inviável ou indesejável, desde que resultantes de caso fortuito ou força maior, regularmente demonstrado em processo administrativo;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

V – subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratual não admitidos no edital ou no contrato;

VI – dissolução da sociedade ou falecimento do contratado, bem como decretação de falência ou instauração da insolvência civil da Contratada;

VII – alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da empresa, desde que, a nova situação prejudique a execução contratual.

17.2. – Também constituem motivo para rescisão do contrato:

I – assinatura de novo contrato com o mesmo objeto contemplado neste instrumento contratual;

II – a rescisão antecipada ou o término do prazo de vigência (sem prorrogação) do **contrato de gestão** correspondente, devidamente instruída em processo administrativo específico;

III – a modificação do contrato de gestão que resulte na alteração do perfil das unidades de saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA ALTERAÇÃO

18.1 O presente Contrato poderá ser alterado. As alterações contratuais deverão se dar mediante a celebração de Termo Aditivo, de acordo com a vontade das partes, observadas as disposições previstas no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH. Na hipótese de reajustamento do Contrato e demais alterações contratuais que não constituam modificação da essência da avença, e que não alterem cláusulas essenciais à contratação, devem ser formalizadas por simples apostilamento, restando dispensada a realização de aditamento.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

19.1 Todo o processamento deverá ser realizado em cozinha própria da CONTRATADA e transportada até a referida unidade em carros apropriados para esse fim, conforme legislação vigente.

19.2 A CONTRATADA deverá instalar e organizar a UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) e arcar com todas as despesas de adaptação da cozinha para a produção de todas as refeições solicitadas.

19.3 A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários da Unidade de Saúde e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato, seguindo cardápio aprovados antecipadamente, nas quantidades e horários determinados.

19.4 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis, em isopor com três divisórias, para acompanhantes ou funcionários, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

19.5 A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, pela CONTRATANTE nas quantidades e horários determinados. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética e devidamente transportadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados tipo “hot-box”, “iso-box” ou equivalentes, condizentes com as exigências da Vigilância Sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e

**EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**

conservação adequada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto no presente instrumento contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO

21.1 O presente instrumento de Contrato se vincula integralmente ao instrumento convocatório da licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexistiu, bem como ao lance e/ou proposta apresentados pela Contratada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA HABILITAÇÃO

22.1 A CONTRATADA terá que manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

23.1 Os casos omissos neste contrato serão resolvidos pelo disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, na lei, nos princípios de direito administrativo bem como pelos preceitos de direito privado e demais legislação pertinente à matéria.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA CONSULTA DO CEI

24.1 As realizações de pagamentos e dos eventuais aditamentos a este Contrato feitos em favor da Contratada ficam condicionadas à inexistência de registro junto ao Cadastro Estadual de Inadimplentes do Estado do Maranhão – CEI, consoante determina o art. 6º, da Lei Estadual nº 6.690, datada de 11 de julho de 1996.

PARÁGRAFO ÚNICO: Constatada a existência de registro da Contratada no CEI, a EMSERH não realizará os atos previstos na Cláusula de Pagamento, por força do disposto no **art. 7º, da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.**

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

25.1 O CONTRATANTE providenciará a publicação de forma resumida deste Contrato, na Imprensa Oficial, em obediência ao disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DAS COMUNICAÇÕES

26.1 Qualquer comunicação entre as partes respeito do presente Contrato, só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove sua efetivação, não sendo consideradas comunicações verbais.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DO FORO

27.1 Para dirimir as questões deste Contrato fica eleito o foro da Comarca de São Luís, capital do Estado do Maranhão.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 As condições estabelecidas no edital farão parte deste contrato, independentemente de estarem aqui transcritas;

28.2 E, por assim estarem justas e contratadas as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Contrato em 1 (uma) via, perante a presença de 2 (duas) testemunhas, abaixo assinadas.

28.3 São partes integrantes deste Contrato:

- ANEXO A – Especificação e quantitativos de Refeições;
- ANEXO B – Demonstrativo da estimativa inicial do quadro de funcionários;

São Luís (MA), 23 de maio de 2024.

PAULO EDUARDO PACHECO C. RONCHI
Dir.: Executivo de Planejamento, Governança e Inovação
P. Portaria n.: 428 2022 - GAB EMSERH
(Alterada pela Portaria n.: 221 2024 - GAB EMSERH)

Mat.: 12462
MARCELLO APOLONIO DUAILIBE BARROS
Presidente da EMSERH
Matrícula nº 11.748

LETICIA HELENA DO VALE
FACANHA:02647050333

Assinado de forma digital por
LETICIA HELENA DO VALE
FACANHA:02647050333
Dados: 2024.05.22 10:07:36 -03'00'

LETÍCIA HELENA DO VALE FAÇANHA
Diretora Administrativa da EMSERH
Matrícula nº 7.313

LUIS HENRIQUE COELHO
SOARES:01107630339

Assinado de forma digital por LUIS HENRIQUE
COELHO SOARES:01107630339
Dados: 2024.05.21 14:34:53 -03'00'

LUIS HENRIQUE COELHO SOARES
Responsável pela Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome: Leandra de Almeida Pinto
CPF: Consultora De Contrato
Matrícula 12.710

Nome: Valeska Ferreira Oliveira
CPF: Consultora de Contratos / EMSERH
Matrícula nº 12485

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS**ANEXO A – ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES****Hospital e Maternidade Aderson Marinho Porto Franco**

Clientela: Pacientes: DIETA LIVRE/NORMAL/BRANDA		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	180	2.160
Colação	180	2.160
Almoço	180	2.160
Lanche	180	2.160
Jantar	180	2.160
Ceia	180	2.160
TOTAL	1.080	12.960

Clientela: Pacientes: DIETA PASTOSA E LIQUIDA PASTOSA		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	90	1.080
Colação	90	1.080
Almoço	90	1.080
Lanche	90	1.080
Jantar	90	1.080
Ceia	90	1.080
TOTAL	540	6.480

Clientela: Pacientes: DIETA LIQUIDA/ LIQUIDA RESTRITA/LIQUIDA DE PROVA OU SEM RESÍDUO		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	40	480
Colação	40	480
Almoço	40	480
Lanche	40	480
Jantar	40	480
Ceia	40	480
TOTAL	240	2.880

Clientela: Funcionários e Acompanhantes		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	870	10.440
Almoço	1.000	12.000
Jantar / Ceia	870	10.440
TOTAL	2.740	32.880
Garrafa de Café	220	2.640
TOTAL	2.960	35.520

ANEXO B – DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

UNIDADE DE SAÚDE: Hospital e Maternidade Aderson Marinho Porto Franco		
Cargo	Quantidade diária	Quantitativo total
Copeiro	01 (SD)	02 (SD)
	01 (SN)	02 (SN)
Total	02	04



LC Alimentação
e Serviços
QUALIDADE CONVIDA

L.H.C. SOARES-EPP
CNPJ: 10.513.552/0001-57
Insc. Estadual. 12.309.705-3

Ao
Agente de Licitação da EMSERH
LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 183/2023 – CSL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 74.802/2023 – EMSERH

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições prontas na forma transportada para o Hospital e Maternidade Aderson Marinho Porto Franco.

Prezado Senhor,

A EMPRESA L.H.C. SOARES LTDA, INSCRITO NO CNPJ Nº 10.513.552.0001/57, SEDIADA EM CAXIAS/MA, RUA MARECHAL COSTA E SILVA, 736, LETRA A, CASTELO BRANCO, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL SR. LUIS HENRIQUE COELHO SOARES, PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº 000117493799-5 E DO CPF Nº 011.076.303-39 VEM APRESENTAR PROPOSTA COMERCIAL RELATIVA À LICITAÇÃO EM EPÍGRAFE, ASSUMINDO INTEIRA RESPONSABILIDADE POR QUAISQUER ERROS OU OMISSÕES QUE TIVEREM SIDO COMETIDOS QUANDO DA PREPARAÇÃO DA MESMA. PROPOMOS O VALOR TOTAL DE R\$ **646.198,80** (seiscentos e quarenta e seis mil e cento e noventa e oito reais e oitenta centavos) PARA O FORNECIMENTO/PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS OBJETO DESTA LICITAÇÃO, CONFORME DEMONSTRATIVO ABAIXO:

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

RAZÃO SOCIAL: L H C SOARES LTDA	
CNPJ: 10.513.552.0001/57	
INSC. EST.: 12.309.705-3	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM (X) NÃO()	
ENDEREÇO: RUA MARECHAL COSTA E SILVA, 736, LETRA A	
BAIRRO: CASTELO BRANCO	CIDADE: CAXIAS/MA
CEP: 65.600.350	E-MAIL: LC.ALIMENTACAO@HOTMAIL.COM
TELEFONE: (99) 9 99856861	FAX:
CONTATO DA LICITANTE: LUIS HENRIQUE COELHO SOARES	TELEFONE: (99) 9 99856861
BANCO DA LICITANTE: BANCO DO BRASIL Nº 001	CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE: CC:43886-3 L.H.C. SOARES
Nº DA AGÊNCIA: Ag.:124-4	



LC Alimentação
e Serviços
QUALIDADE CONVIDA

L.H.C. SOARES-EPP
CNPJ: 10.513.552/0001-57
Insc. Estadual. 12.309.705-3

CLIENTELA: PACIENTES DIETA LIVRE/NORMAL/BRANDA					
Tipo de Refeição	Quant. Mensal	Quant. Anual	Vi. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	180	2.160	R\$ 7,37	R\$ 1.326,60	R\$ 15.919,20
Colação	180	2.160	R\$ 7,44	R\$ 1.339,20	R\$ 16.070,40
Almoço	180	2.160	R\$ 14,61	R\$ 2.629,80	R\$ 31.557,60
Lanche	180	2.160	R\$ 8,35	R\$ 1.503,00	R\$ 18.036,00
Jantar	180	2.160	R\$ 14,57	R\$ 2.622,60	R\$ 31.471,20
Ceia	180	2.160	R\$ 7,11	R\$ 1.279,80	R\$ 15.357,60
SUBTOTAL				R\$ 10.701,00	R\$ 128.412,00

CLIENTELA: PACIENTES DIETA PASTOSA E LIQUIDA PASTOSA					
Tipo de Refeição	Quant. Mensal	Quant. Anual	Vi. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	90	1.080	R\$ 7,37	R\$ 663,30	R\$ 7.959,60
Colação	90	1.080	R\$ 7,44	R\$ 669,60	R\$ 8.035,20
Almoço	90	1.080	R\$ 14,61	R\$ 1.314,90	R\$ 15.778,80
Lanche	90	1.080	R\$ 8,35	R\$ 751,50	R\$ 9.018,00
Jantar	90	1.080	R\$ 14,57	R\$ 1.311,30	R\$ 15.735,60
Ceia	90	1.080	R\$ 7,11	R\$ 639,90	R\$ 7.678,80
SUBTOTAL				R\$ 5.350,50	R\$ 64.206,00

CLIENTELA: PACIENTES: DIETA LIQUIDA/ LIQUIDA RESTRITA/LIQUIDA DE PROVA OU SEM RESÍDUO					
Tipo de Refeição	Quant. Mensal	Quant. Anual	Vi. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	40	480	R\$ 7,37	R\$ 294,80	R\$ 3.537,60
Colação	40	480	R\$ 7,44	R\$ 297,60	R\$ 3.571,20
Almoço	40	480	R\$ 14,61	R\$ 584,40	R\$ 7.012,80
Lanche	40	480	R\$ 8,35	R\$ 334,00	R\$ 4.008,00
Jantar	40	480	R\$ 14,57	R\$ 582,80	R\$ 6.993,60
Ceia	40	480	R\$ 7,11	R\$ 284,40	R\$ 3.412,80
SUBTOTAL				R\$ 2.378,00	R\$ 28.536,00

CLIENTELA: FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES					
Tipo de Refeição	Quant. Mensal	Quant. Anual	Vi. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	870	10.440	R\$ 7,37	R\$ 6.411,90	R\$ 76.942,80
Almoço	1.000	12.000	R\$ 14,61	R\$ 14.610,00	R\$ 175.320,00
Jantar / Ceia	870	10.440	R\$ 14,57	R\$ 12.675,90	R\$ 152.110,80
Garrafa de Café	220	2.640	R\$ 7,83	R\$ 1.722,60	R\$ 20.671,20
SUBTOTAL				R\$ 35.420,40	R\$ 425.044,80
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO				R\$ 53.849,90	R\$ 646.198,80

Rua Marechal Costa e Silva, 736, Letra A, Castelo Branco, Caxias/MA. Cep: 65.600.350
lc.alimentacao@hotmail.com (99)99856861



**LC Alimentação
e Serviços**
QUALIDADE CONVIVA

L.H.C. SOARES-EPP
CNPJ: 10.513.552/0001-57
Insc. Estadual. 12.309.705-3

Nome completo do responsável SRº LUIS HENRIQUE COELHO SOARES, PORTADOR DO RG, SOBO Nº. 0001174937995 SSP MA, E CPF Nº 011.076.303.39

Prazo de validade da proposta: não inferior a **120 (cento e vinte) dias**, a contar da data da abertura do certame;

Local de Execução dos Serviços: UAN TRANSPORTADA Hospital e Maternidade Aderson Marinho Porto Franco, unidade de Saúde administrada pela EMSERH.

Prazo de Início da prestação dos serviços: O prazo para início da execução dos serviços é de **30 (trinta) dias corridos** após a emissão da Ordem de Fornecimento.

Prazo do prazo da vigência: **12 (doze) meses;**

Dados Bancários: CONTA CORRENTE Nº.43886-3, AGÊNCIA Nº. 0124-4, BANCO BRASIL Nº 001, EM NOME DE L H C SOARES;

Contatos: lc.alimentacao@hotmail.com (99)999856861

Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Licitação Eletrônica.

Caxias/MA, 21 de maio de 2024.

LUIS HENRIQUE COELHO
SOARES:01107630339

Assinado de forma digital por LUIS HENRIQUE
COELHO SOARES:01107630339
Dados: 2024.05.21 14:39:05 -03'00'

L.H.C SOARES LTDA
Luís Henrique Coelho Soares – Representante Legal
RG: 0001174937995 SSP MA - CPF: 011.076.303-39



LC Alimentação
e Serviços
QUALIDADE CONVIVA

L.H.C. SOARES-EPP
CNPJ: 10.513.552/0001-57
Insc. Estadual. 12.309.705-3

Ao
Agente de Licitação da EMSERH
LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 183/2023 – CSL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 74.802/2023 – EMSERH

ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES

Hospital e Maternidade Aderson Marinho Porto Franco

Clientela: Pacientes: Dieta livre/normal/branda		
Tipo de refeição	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	180	2.160
Colação	180	2.160
Almoço	180	2.160
Lanche	180	2.160
Jantar	180	2.160
Ceia	180	2.160
TOTAL	1.080	12.960

Clientela: Pacientes: Dieta pastosa e líquida pastosa		
Tipo de refeição	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	90	1.080
Colação	90	1.080
Almoço	90	1.080
Lanche	90	1.080
Jantar	90	1.080
Ceia	90	1.080
TOTAL	540	6.480

Clientela: Pacientes: Dieta líquida/ líquidarestrita/líquida de prova ou sem resíduo		
Tipo de refeição	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	40	480
Colação	40	480
Almoço	40	480
Lanche	40	480
Jantar	40	480
Ceia	40	480
TOTAL	240	2.880

Clientela: Funcionários e Acompanhantes		
Tipo de refeição	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	870	10.440
Almoço	1.000	12.000
Jantar / Ceia	870	10.440
TOTAL	2.740	32.880
Garrafa de Café	220	2.640
TOTAL	2.960	35.520



LC Alimentação
e Serviços
QUALIDADE CONVIDA

L.H.C. SOARES-EPP
CNPJ: 10.513.552/0001-57
Insc. Estadual. 12.309.705-3

ANEXO B – DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

UNIDADE DE SAÚDE: Hospital e Maternidade Aderson Marinho Porto Franco		
Cargo	Quantidade diária	Quantitativo total
Copeiro	01 (SD)	02 (SD)
	01 (SN)	02 (SN)
Total	02	04

Caxias/MA, 21 de maio de 2024.

LUIS HENRIQUE COELHO SOARES:01107630339
Assinado de forma digital por LUIS HENRIQUE COELHO SOARES:01107630339
Dados: 2024.05.21 14:39:14 -03'00'

L.H.C SOARES LTDA
Luís Henrique Coelho Soares – Representante Legal
RG: 0001174937995 SSP MA - CPF: 011.076.303-39