

CONTRATO Nº 172/2025 - GGCONT/EMSERH
PROCESSO Nº 2024.110215.33615- EMSERH**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
A EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS
HOSPITALARES - EMSERH E A EMPRESA PRIME
CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS
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, matrícula nº 11.748, inscrito no CPF sob nº 976.615.203-97 e portador da Cédula de Identidade nº 156623620004 (GEJUSC-MA) e Diretora Executiva Administrativa, a Sra. **LETÍCIA HELENA DO VALE FAÇANHA DE CASTRO**, brasileira, Matrícula nº 7.313, 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: PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ nº **12.032.656/0001-75**, sediada à Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, São Luís – MA, CEP.: 65.074-140, neste ato representado pelo, Sr. **NIRVANDO BUHATEM MATOS**, portador da Carteira de Identidade nº **024507422003-0 SSP-MA** e inscrito no CPF sob nº **452.976.733-72**.

Os **CONTRATANTES**, em consonância com a Lei nº 13.303/2016 e com o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, tendo em vista o constante no **Processo nº 2024.110215.33615-EMSERH**, têm entre si justo e avençado o presente contrato, decorrente da **Modalidade de Licitação Eletrônica nº 27/2025 - CL/EMSERH**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. O presente contrato tem por objeto a **prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação hospitalar visando o fornecimento de refeições prontas na forma transportada, às Unidades de Saúde: UPA CIDADE OPERÁRIA, UPA PARQUE VITÓRIA e UPA ITAQUI BACANGA**, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, **LOTES 01, 02 e 03**, nas condições estabelecidas no **Edital e no Termo de Referência**.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: o Termo de Referência; o **Edital da Licitação**; a proposta da contratada e eventuais anexos desses documentos.

1.3. As especificações do(s) objeto(s) da presente contratação são aquelas previstas no Termo de Referência e na proposta apresentada pela Contratada, que se encontra em anexo a este contrato.

1.5. A Contratada deverá observar todas as características, quantitativo, atualizações e padrões de qualidade do objeto do contrato, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas neste instrumento contratual e na legislação pertinente.

1.6 Todo o processamento deverá ser realizado em **cozinha própria da CONTRATADA** e transportada até as referidas unidades em carros apropriados para esse fim, conforme legislação vigente;

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

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

1.9 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 conservação adequada;

1.10 A contratação será dividida em lotes, conforme tabela Anexo I, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA, DA EXECUÇÃO E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura.

2.1.1 O contrato poderá prorrogado, na forma do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH (RILC/EMSERH), desde que haja interesse das partes e que a medida seja autorizada formalmente pela autoridade competente.

2.2. O início da execução do contrato dar-se-á a partir da emissão da primeira ordem de serviço, limitando-se ao prazo de vigência contratual.

2.3. O prazo para execução dos serviços objeto do contrato é de até **30 (trinta) dias**, contados da data de emissão de cada Ordem de Serviço, conforme a necessidade e à critério da Contratante.

2.4. A prorrogação do prazo previsto no subitem anterior somente será possível por acordo entre as partes, desde que devidamente motivada e formalmente aceita e registrada pelo Fiscal do Contrato.

2.5. O fim do prazo de vigência do contrato não encerra a garantia do(s) serviço(s).

2.6. A Contratada deverá executar o objeto nos seguintes endereços e horários, mediante prévio agendamento com o fiscal do contrato (quando for o caso):

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Item	Unidade	Endereço
1	UPA CIDADE OPERÁRIA	Av. Principal, 36 - Cidade Operária, São Luís - MA

Item	Unidade	Endereço
1	UPA PARQUE VITÓRIA	Av. João Santana, 30 - Parque Vitória

Item	Unidade	Endereço
1	UPA ITAQUI BACANGA	Av. dos Portugueses, S/N - Vila Bacanga, São Luís - MA

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

3.1. O valor total deste Contrato é de **R\$ 2.673.194,40 (dois milhões seiscentos e setenta e três mil cento e noventa e quatro reais e quarenta centavos)**, incluído no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUARTA – DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA

4.1 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 QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos se darão de forma parcelada, de acordo com a efetiva demanda requisitada pela EMSERH, sendo realizados em até **45 (quarenta e cinco) dias** após a apresentação da nota fiscal ou fatura (devidamente atestada pelo fiscal do contrato) e demais documentos previstos neste contrato e nos atos normativos aplicáveis à contratação, conforme estabelecido no **Edital da licitação e/ou no Termo de Referência**.

5.2. A correta apresentação da nota fiscal ou fatura para pagamento, acompanhada de todos os documentos previstos neste contrato e no(s) ato(s) administrativo(s) correspondente(s) é uma obrigação da Contratada.

5.3. A emissão da nota fiscal obedecerá às normas fiscais, conforme legislação vigente aplicável ao objeto do contrato e só será apresentada para pagamento após o recebimento definitivo do(s) serviço(s) pelo fiscal do contrato.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

5.4. A nota fiscal ou fatura deverá ser protocolada junto à EMSERH, devendo corresponder ao(s) produto(s) fornecido(s) e certificado(s) pelo fiscal do contrato.

5.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto”, pelo fiscal do contrato, na nota fiscal ou fatura apresentada pela Contratada, observadas todas as normas contratuais e administrativas vigentes no âmbito da EMSERH.

5.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes ao pagamento, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, desde que o fato se dê por culpa da Contratada, o prazo para pagamento será prorrogado, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.7. O pagamento estará condicionado à inexistência de pendências da Contratada no Cadastro Estadual de Inadimplentes do Estado do Maranhão – CEI, nos termos da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.

5.8. O pagamento será feito por meio de depósito em conta corrente da Contratada, em instituição bancária por ela indicada, observadas as condições propostas e aceitas pela EMSERH.

5.9. O pagamento se dará por meio do **Banco: Banco do Brasil, Agência: 1639-X e Conta: 45.609-8.**

5.10. Antes de cada pagamento à Contratada será realizada consulta à sua regularidade fiscal e trabalhista, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no [Edital e/ou Termo de Referência]. A consulta observará ao disposto na **Portaria nº 439, de 12 de setembro de 2024 - GAB/EMSERH, publicada no Diário Oficial do Estado do Maranhão no dia 16/09/2024, em seu caderno executivo**, que dispõe sobre solicitações de pagamento no âmbito da EMSERH, devendo a Contratada apresentar à EMSERH os documentos nela relacionados.

5.11 Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

5.12 A Contratante efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, contribuições sociais e parafiscais, quando a legislação assim exigir.

5.13 A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

5.14 A inadimplência da Contratada quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à EMSERH a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso das obras e edificações, inclusive perante o Registro de Imóveis.

5.15 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.

CLÁUSULA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

- 6.1.** É vedado todo e qualquer ajuste que resulte em violação da obrigação de licitar ou em alteração da natureza do objeto contratual.
- 6.2.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 72 e 81 da Lei nº 13.303/2016 c/c artigos 203 e 204 do RILC/EMSERH, realizando-se mediante a celebração de termo de aditivo.
- 6.3.** O contrato somente poderá ser alterado por acordo entre as partes.
- 6.4. Acréscimos e Supressões:** A Contratada poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no contrato, em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor global inicial atualizado.
- 6.5.** Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no item anterior, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.
- 6.6. Revisão:** A criação, a alteração ou a extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, com comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.
- 6.7.** Aplicar-se-á à revisão, no que couber, o disposto nesta cláusula quanto ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- 6.8. Reajuste:** A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as suas atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições nele previstas, bem como a atualização da sua disponibilidade financeira, conforme previsto no(s) contrato(s) de gestão correspondente(s), não caracterizam alteração do contrato e podem ser registrados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.
- 6.9.** É admitido o reajustamento dos preços do contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses.
- 6.10.** Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, bem como os critérios previstos no **Edital da licitação e/ou no Termo de Referência** e neste contrato.
- 6.11.** O primeiro reajuste poderá ser solicitado pela Contratada após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta.
- 6.12.** Decorrido o prazo estipulado, após solicitação expressa da Contratada, será aplicado o índice IPCA, conforme art. 1.º, I, da Portaria nº 352/2022/GAB/EMSERH, de 1º de julho de 2022, que dispõe:

Art. 1.º Regulamentar o disposto no Capítulo II, Subseção III, art. 60, inciso X do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH – RILC/EMSERH, para estabelecer os índices de reajuste a serem aplicados nos contratos celebrados no âmbito desta empresa pública:

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

6.12.1 Ressalta-se que tendo em vista a atualização do RILC/EMSERH no ano de 2024, o art. 60, inciso X citado na Portaria nº 352/2022/GAB/EMSERH corresponde ao art. 48, inciso X.

6.13. O cálculo do índice atualizará os preços conforme a variação dos últimos 12 (doze) meses, tendo por marco inicial a data estabelecida no item [6.11], conforme o caso.

6.14. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada da data do último reajuste.

6.15. 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.

6.16. O reajuste de preços dependerá da realização de pesquisa de mercado que demonstre a manutenção da vantajosidade, para a EMSERH, das condições e dos preços contratados (art. 190, §6.º do RILC/EMSERH).

6.17. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizados por aditamento.

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

6.19. Reequilíbrio econômico-financeiro: Caberá, objetivando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da Contratada e a retribuição da Contratante para a justa remuneração do serviço, 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.

6.20. O pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro poderá ser feito por iniciativa da Contratada ou da Contratante, através de requerimento escrito e fundamentado.

6.21. Nos casos em que o pedido de reequilíbrio for feito por iniciativa da Contratada, deverá ser dirigido ao fiscal do contrato, acompanhado de todos os documentos necessários à sua análise, inclusive quanto à:

6.22. Identificação precisa do evento que deu ensejo ao pedido de reequilíbrio;

6.23. Comprovação dos gastos, diretos e indiretos (quando couber), efetivamente despendidos pela Contratada, decorrentes do evento que deu origem ao desequilíbrio econômico-financeiro alegado.

6.24. O valor a ser compensado a título de reequilíbrio do contrato será calculado com base no efetivo impacto financeiro do evento no objeto contratado e deverá constar em proposta de preços atualizada, a ser apresentada pela Contratada ao fiscal do contrato.

6.25. A comprovação de que trata o subitem [6.23] se dará por meio de notas fiscais e orçamentos em papel timbrado e assinados pelo representante legal da entidade emissora, referentes ao objeto do contrato, e desde que evidenciem a ocorrência de evento **posterior à contratação e imprevisível**, ocasionador do desequilíbrio econômico-financeiro da relação contratual.

6.26. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando feito por iniciativa da Contratante, será instruído pelo fiscal do contrato, que deverá providenciar a documentação

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

necessária à sua análise, dando ciência formal à Contratada, que poderá se manifestar nos autos correspondentes, sendo-lhe resguardado o direito ao contraditório e ampla defesa.

6.27. O reequilíbrio econômico-financeiro observará o fluxo processual relativo à formalização de termo aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Observar os prazos e as condições estabelecidas no **Edital e Termo de Referência** e respectivos anexos.

7.2. Verificar, no prazo fixado, a conformidade do objeto com as especificações constantes do **Edital, Termo de Referência** e da proposta.

7.3. Comunicar à Contratada, formalmente e por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, para que adote todas as providências para a correção, imediatamente, a contar da data da solicitação.

7.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

7.5. Receber o objeto deste contrato, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas.

7.6. Rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver fora das especificações deste Contrato.

7.7. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de comissão de fiscalização ou de fiscal previamente designado por ato formal, de acordo com os atos normativos vigentes no âmbito da Emserh sobre fiscalização de contratos.

7.8. Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente à efetiva execução do objeto, no prazo e na forma estabelecidos neste contrato.

7.9. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.10. Acompanhar a execução do contrato;

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

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

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

7.14. Efetuar pagamento no prazo e nas condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Contrato.

7.15. Ceder a área para execução dos serviços quando o Hospital possuir estrutura adequada para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;

7.16. Fornecer utilidades como água potável e energia quando o serviço for executado nas dependências do Hospital.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- 8.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no **Edital e Termo de Referência**, seus anexos, além da sua proposta, assumindo, exclusivamente, como seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 8.2.** Responder perante à Contratante e terceiros pela cobertura dos riscos e acidente de trabalho dos seus empregados, prepostos ou contratados, bem como por todos os ônus, encargos, perdas e danos, porventura resultantes da execução deste contrato.
- 8.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 8.4.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responder por danos causados diretamente a terceiros ou à Contratante, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- 8.5.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital da licitação (e anexos) ou no instrumento que a dispensou.
- 8.6.** A Contratada deverá indicar preposto, aceito pela Contratante, para representá-la durante a execução do contrato.
- 8.7.** Acatar as orientações do fiscal designado pela Contratante, sujeitando-se à ampla fiscalização acerca da execução deste contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo aos questionamentos formulados.
- 8.8.** 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.
- 8.9.** Responder pelos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 8.10.** Observar as normas de segurança, saúde e meio ambiente da Contratante, em consonância com o disposto neste contrato, nos documentos a ele vinculados e na legislação específica aplicável ao objeto.
- 8.11.** Comunicar à Contratante a existência de qualquer anormalidade que notar referente ao objeto do contrato.
- 8.12.** Providenciar a correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela Contratante, imediatamente, a contar da data da solicitação.
- 8.13.** Apresentar, para **análise** do fiscal do contrato, justificativa formal e fundamentada nos casos de eventuais atrasos ou fatos que possam constituir impedimento à plena execução do contrato.
- 8.14.** É vedado à Contratada caucionar ou utilizar este Contrato para qualquer operação financeira que não esteja expressamente prevista neste contrato e autorizada formalmente pela Contratante.
- 8.15.** A Contratada deverá pautar sua atuação, referente à execução do objeto deste contrato, nas políticas e diretrizes organizacionais da EMSERH, conforme publicado em seu website 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 a manterem comportamento coerente com essas políticas e diretrizes.
- 8.16.** A Contratada declara conhecer e compromete-se a observar e a fazer os respectivos empregados e dirigentes respeitarem o Código de Conduta e Integridade da EMSERH, bem como as

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

demais políticas aplicáveis à contratação.

8.17. A Contratada deverá assegurar que o acesso e tratamento de dados pessoais dos representantes da Contratante se dará exclusivamente para a execução do contrato, devendo resguardá-los de acessos indevidos e incidentes e, ao final da vigência do contrato, deverá providenciar a eliminação destes de sua base de dados.

8.18. A Contratada obriga-se ainda, a:

a) cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e fiscal;
b) não utilizar, de nenhuma forma, o trabalho infantil ou de pessoas em condições análogas às de escravo;
c) se comprometer com os padrões éticos aceitos pela Contratante, nos termos do Estatuto Social da EMSERH, divulgado por meio do seu sítio eletrônico (disponível para consulta em: <http://www.emserh.ma.gov.br/wp-content/uploads/2019/09/Novo-Estatuto-Social.-Decreto-34992-de-09.07.19.pdf>);

d) adotar boas práticas de preservação ambiental, devendo observar, no que lhe couber, as normas relativas à:

I - Disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados na execução deste contrato;

II - Mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental, que são definidas no procedimento de licenciamento ambiental;

III - Utilização de produtos, equipamentos e serviços que, comprovadamente, reduzam o consumo de energia e de recursos naturais;

IV - Avaliação de impactos de vizinhança, na forma da legislação urbanística;

V - Proteção do patrimônio cultural, histórico, arqueológico e imaterial, inclusive por meio da avaliação do impacto direto ou indireto causado por investimentos realizados pela EMSERH;

8.19. A empresa contratada deverá cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, cabendo à EMSERH fiscalizar o cumprimento dos requisitos de acessibilidade nos serviços e nos ambientes de trabalho.

8.20 Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações, bem como todas as cláusulas deste Contrato;

8.21 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;

8.22 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;

8.23 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;

- 8.24** Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho e NR32;
- 8.25** Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de serviços não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 8.26** Apresentar quando solicitado os comprovantes de pagamentos de encargos;
- 8.27** 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.
- 8.28** A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente as disposições legais que interfiram em sua execução;
- 8.29** 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;
- 8.30** Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE, 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;
- 8.31** Manter os profissionais necessários para a garantia da execução dos serviços, obedecidas às disposições trabalhistas e previdenciárias vigentes;
- 8.32** 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;
- 8.33** 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;
- 8.34** **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;**
- 8.35** **Fornecer as refeições, ora contratadas com a devida presteza, agilidade e pontualidade, conforme pedido detalhado pela CONTRATANTE;**
- 8.36** Observar a descrição do cardápio, bem como os quantitativos e demais informações contidas neste Termo;
- 8.37** Proceder à imediata substituição e/ou adequação das refeições que não estejam compatíveis com o objeto do contrato;
- 8.38** Garantir a qualidade das refeições, atendendo assim, as normas e procedimentos de Higiene e Saúde.
- 8.39** 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.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

8.40 A CONTRATADA não poderá subcontratar o referido objeto, conforme sistemática prevista neste Termo.

8.41 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.);

8.42 Fornecer atendimento **24 (VINTE E QUATRO) HORAS POR DIA, 07 (SETE) DIAS**

8.43 POR SEMANA, através de chamada telefônica para representante da CONTRATADA;

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

8.45 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;

8.46 Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

8.47 Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

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

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

8.50 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;

8.51 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 Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

8.52 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;

8.53 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

8.54 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;

8.55 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

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

8.53 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;

8.54 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, dep verão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;

8.55 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;

8.56 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

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

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

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

8.60 Identificar todos os equipamentos, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

8.61 Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

8.62 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.

8.63 Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser apresentado sempre que solicitado o ALVARÁ DO VEÍCULO;

a) Havendo mudança de veículos durante a execução contratual, a CONTRATADA deverá comunicar previamente a CONTRATANTE e apresentar o Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, dos veículos substitutos."

CLÁUSULA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do presente instrumento contratual (Art. 8.º, §4.º da Lei Estadual n.º 10.403/2015).

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

10.1. Pela inexecução total ou parcial deste contrato, a Contratante poderá, garantindo a prévia defesa e considerando, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da Contratada, aplicar as seguintes sanções:

10.1.1 Advertência;

10.1.2 Multa (na forma prevista no instrumento convocatório e neste contrato);

10.1.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Emserh, por um prazo de até 2 (dois) anos;

10.2. A advertência é cabível nas hipóteses nas quais o descumprimento contratual não cause prejuízo, em qualquer esfera, à EMSERH, e que não seja ensejadora de outra penalidade prevista neste contrato.

10.3. A multa terá natureza moratória ou compensatória, conforme definido a seguir:

10.3.1 Multa moratória: nos casos de **atraso injustificado** na execução contratual, configurado mediante o retardamento ou falha da execução;

10.3.2 Multa compensatória: nos casos **inexecução, total ou parcial**, do contrato e demais obrigações assumidas em decorrência da contratação, de apresentação de documentação ou declaração falsa, fraude na execução contratual, comportamento inidôneo e não manutenção da proposta;

10.4. A multa não impede que a Contratante rescinda o contrato e aplique as outras sanções nele previstas, e será aplicada após regular processo administrativo, devendo ser descontada da garantia do contrato, nos casos em que houver esta.

10.5. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Contratante ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10.6. Se os valores das notas fiscais ou faturas, ou da garantia de execução contratual forem insuficientes, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação formal.

10.7. A sanção prevista no item 10.1.3 deve ser dosada de acordo com o tamanho do prejuízo provocado e deve ser graduada em branda (um a seis meses de duração), média (sete a doze meses de duração) e grave (treze a vinte e quatro meses de duração).

10.8. As sanções de advertência e suspensão temporária poderão ser aplicadas juntamente com a de multa.

10.9. A defesa prévia da Contratada deverá ser apresentada, no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da sua notificação.

10.10. Para fins do disposto nesta cláusula, reputar-se-ão inidôneos, os atos tal como os descritos nos artigos 337-F, 337-L e 337-M, §2º do Código Penal.

10.11. Para fins do disposto no item 10.3.1 a Contratada fica sujeita à multa moratória equivalente a 1% (um por cento) do valor unitário do bem em atraso, por dia, por unidade, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

10.12. Para fins do disposto no item 10.3.2, considera-se:

10.12.1 Inexecução parcial: o atraso injustificado no prazo de entrega até o limite de 10 (dez) dias.

10.12.2 Inexecução total: o atraso injustificado no prazo de entrega superior a 10 (dez) dias.

10.13. A mera apresentação de justificativa não exclui a responsabilidade da Contratada de cumprir todas as cláusulas contratuais, inclusive no que se refere aos prazos de entrega/execução do objeto,

cabendo ao representante da Contratante (fiscal do contrato) a análise dos fatos apresentados, conforme disposto no item 8.13 deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

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

11.2. De forma **unilateral**, após decisão transitada em julgado em processo administrativo onde será garantida a ampla defesa e o contraditório, sendo assegurados, eventuais direitos à Contratada.

11.3. Por acordo entre as partes (**rescisão bilateral**), desde que conveniente a ambos e não gere prejuízo à Administração Pública.

11.4. Por **determinação judicial**.

11.5. Constituem motivos para a rescisão contratual, de forma unilateral:

11.6. Não cumprimento, total ou parcial, das especificações referentes à execução contratual, ou o seu cumprimento irregular;

11.7. Desobediência dos prazos de execução, inclusive os referentes ao seu início;

11.8. Suspensão da execução contratual sem justa causa e prévia comunicação por parte da Contratada;

11.9. Situações que tornam a relação contratual inviável ou indesejável, desde que resultantes de caso fortuito ou força maior, regularmente demonstrado em processo administrativo;

11.10. Subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratual não admitidos no edital ou no contrato;

11.11. Dissolução da sociedade ou falecimento do contratado, bem como decretação de falência ou instauração da insolvência civil da Contratada;

11.12. Alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da Contratada, desde que a nova situação prejudique a execução contratual;

11.13. A lentidão ou paralisação da prestação do(s) serviço(s) sem comunicação prévia e/ou sem apresentação formal de justificativa à Contratada, ou ainda, cuja justificativa não tenha sido aceita pelo fiscal do contrato, após análise, garantido o contraditório e ampla defesa da Contratada;

11.14. O desatendimento das determinações regulares da Contratada decorrentes do acompanhamento e fiscalização do contrato;

11.15. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do contrato;

11.16. Também constituem motivo para rescisão do contrato:

11.17. Assinatura de novo contrato com o mesmo objeto contemplado neste instrumento contratual;

11.18. A rescisão antecipada ou o término do prazo de vigência (sem prorrogação) do contrato de gestão correspondente, devidamente instruída em processo administrativo específico;

11.19. A modificação do contrato de gestão que resulte na alteração do perfil da(s) unidade(s) de saúde.

11.20. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do contrato será acompanhada por fiscais indicados pela Contratante, que serão designados através de portaria como fiscais do contrato, para exercerem essa atribuição em conformidade com os dispositivos do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH que forem aplicáveis, bem como do Manual do Fiscal de Contratos da EMSERH.

12.2. Os fiscais anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

12.4. De acordo com o objeto do contrato, os fiscais deverão exigir e acompanhar, junto à Contratada, o cumprimento das obrigações trabalhistas, bem como dos encargos sociais exigidos em lei.

12.5. Deverão os fiscais atestar a efetiva execução do contrato, conforme suas cláusulas e de acordo com a regulamentação concernente à fiscalização de contratos no âmbito da Emserh.

12.6. Os fiscais poderão solicitar auxílio aos demais setores da Emserh, para fins de apoio aos trabalhos.

12.7. Em caso de férias, licença ou impedimento dos fiscais titulares, o disposto nesta cláusula deverá ser observado por seus suplentes.

12.8. Quando exigido, a Contratada deverá manter preposto, aceito pela Contratante, no local da obra ou serviço, para representá-lo na execução do contrato.

12.9. A indicação do preposto deverá ser comunicada diretamente aos fiscais do contrato.

12.10. Os fiscais serão indicados por suas diretorias e designados por ato normativo da Presidência, o qual será publicado exclusivamente no sítio eletrônico da Emserh na internet.

12.11. Os servidores designados como fiscais de contrato serão distribuídos entre:

12.12. FISCAL ADMINISTRATIVO, a quem competirá:

a) Receber, formalmente, da Gerência de Gestão de Contratos o processo e o contrato para a devida fiscalização e gestão da execução do objeto contratado, analisando pormenorizadamente as cláusulas contratuais;

b) Emitir Ordem Fornecimento/Serviço, dando ciência ao representante da Contratada (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 do Contrato;

c) Coordenar, acompanhar e fiscalizar toda a execução do contrato, verificando a conformidade da prestação dos serviços ou fornecimento do material e a alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o cumprimento do contrato, consolidando as informações repassadas pelos fiscais técnicos;

d) Gerenciar e controlar os saldos do contrato em função do valor da nota fiscal/fatura, de forma a avaliar a necessidade da celebração de aditivos contratuais (acréscimos ou supressões);

e) Assegurar, durante a execução do contrato, o melhor aproveitamento econômico e eficiente de recursos humanos, financeiros e de materiais disponíveis;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- f) Garantir que as notas fiscais, faturas dos serviços contratados e notas decorrentes de despesas de pronto pagamento, encaminhadas pelo fiscal técnico, sejam por ele atestadas, e manifestar-se no Relatório de Acompanhamento e Fiscalização de Contratos acerca das circunstâncias de prestação de serviços ou fornecimento, qualidade e quantidade, sem prejuízo de outras circunstâncias pertinentes à execução do contrato;
- g) Repassar as informações da execução do contrato aos setores da EMSERH envolvidos na fiscalização. Preferencialmente, possuirá conhecimentos técnicos compatíveis com o objeto do contrato e será ligado ao setor solicitante da contratação;
- h) Comunicar formalmente à Autoridade Máxima (Presidente da EMSERH), através da diretoria à qual estiver subordinado, sobre quaisquer intercorrências capazes de obstar a realização do interesse da EMSERH e/ou das situações que exigirem decisões e providências definitivas;
- i) Acompanhar a vigência do contrato, inaugurando o processo de prorrogação com a justificativa do setor competente acerca da necessidade desta, quando houver interesse da Contratante, incluindo eventuais reajustes que se fizerem necessários, com antecedência suficiente para o trâmite processual, conforme estabelecido no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Emserh;
- j) Dar início ao processo de aplicação de penalidades nos casos em que, notificada a empresa Contratada, esta não solucionar o problema dentro dos prazos indicados neste contrato e no instrumento de notificação.
- k) Atestar a nota fiscal ou fatura referente à prestação dos serviços ou do fornecimento objeto do contrato, nas ausências e impedimentos do Fiscal Técnico, ou por outro motivo devidamente justificado no processo correspondente;**
- l) Desempenhar outras atividades visando sempre o bom e fiel cumprimento da execução contratual.

12.13. FISCAL TÉCNICO, a quem competirá:

- a) Acompanhar diretamente a execução do contrato, apontando as faltas cometidas pela Contratada e, se for o caso, promover os registros e ações necessárias à correta prestação do serviço ou entrega do bem. O fiscal técnico também terá, preferencialmente, conhecimento técnico acerca do objeto contratado, caso isso seja necessário ao pleno exercício da fiscalização;
- b) Atestar a nota fiscal ou fatura referente à prestação dos serviços ou do fornecimento objeto do contrato;**
- c) Elaborar registro próprio e individualizado para cada contrato, a fim de manter um registro histórico do contrato, com o qual também proverá de informações o fiscal administrativo;
- d) Recusar os serviços que não tenham sido realizados de acordo com as condições ajustadas;
- e) Relatar formalmente ao fiscal administrativo a falta de atendimento às solicitações por parte da Contratada, bem como o atendimento inadequado, incompleto e/ou retardatário, para que sejam adotadas as providências necessárias à imediata regularização, sob pena de serem aplicadas as sanções e penalidades previstas neste instrumento e na legislação específica;
- f) Informar ao fiscal administrativo sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços/fornecimento prestados pela Contratada, bem como propor soluções que entender cabíveis para a regularização das faltas e defeitos observados, sempre de acordo com as cláusulas do contrato e em conjunto com o fiscal administrativo do contrato;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- g) Comunicar, formalmente, ao fiscal administrativo, os motivos que ensejaram possíveis alterações dos prazos de início das etapas de execução, conclusão e de entrega do objeto;
- h) Conhecer a proposta comercial da Contratada com todos os seus itens, condições e preços e ter cópia da proposta de preço, acompanhada, se for o caso, de planilha de custo e formação de preço, de relação de material ou equipamento;
- i) Verificar se houve subcontratação.

12.14. Além da relação acima, por não ser exaustiva, caberá aos fiscais adotarem todas as providências atinentes aos princípios da Administração Pública, cuja finalidade última será a consecução do interesse público, fazendo cumprir, no que couber, as obrigações da Contratada e da Contratante.

12.15. 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.

12.16. A ação ou omissão total ou parcial da fiscalização da Contratante não eximirá a Contratada da responsabilidade por eventuais vícios da execução dos serviços ou fornecimentos, objeto da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA MATRIZ DE RISCOS

13.1 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ANTICORRUPÇÃO

14.1. Em demonstração de comprometimento e responsabilidade, as partes declaram conhecer e concordar integralmente com o estabelecido na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, e se comprometem a observar e a fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Sendo assim, na execução do presente Contrato, é vedado à Contratante e ao Contratado e/ou a empregado, preposto e/ou gestor seu:

14.1.1. Ao longo da vigência deste ajuste e após, prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, ou a quem quer que seja;

14.1.2. Comprovemente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013;

14.1.3. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente contrato;

14.1.4. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

14.1.5. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente contrato;

14.1.6. Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional; e/ou;

14.1.7. De qualquer maneira fraudar o presente contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 (conforme alterada), do Decreto nº 11.129/2022 (conforme alterado) ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente contrato;

14.2. Constatada administrativamente qualquer prática contrária aos deveres estipulados nesta cláusula, a Parte poderá notificar a outra e exigir que essa Parte tome as medidas corretivas necessárias em um prazo razoável.

14.3. Se a parte notificada falhar ao tomar as medidas corretivas necessárias, ou se essas medidas não forem possíveis, poderá invocar defesa, provando que, quando as evidências da violação surgiram, tinha colocado em prática medidas preventivas anticorrupção, capazes de detectar o ato de corrupção e promover uma cultura de integridade na organização.

14.4. Se nenhuma medida corretiva for tomada, a parte notificante poderá, a seu critério, independentemente das sanções aplicáveis à conduta, proceder à imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades devidas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA POLÍTICA DE PROTEÇÃO E PRIVACIDADE DE DADOS PESSOAIS

15.1. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a EMSERH e a CONTRATADA se comprometem a cumprir o estabelecido na Lei n.º 13.709/2018 (LGPD) e na Política de Proteção e Privacidade de Dados Pessoais da EMSERH, com destaque ao disposto abaixo:

15.1.1 Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

15.1.2 Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

15.1.3 Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

15.1.4 Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

15.1.5 Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;

15.1.6 Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;

15.1.7 Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

15.2 Especificamente a CONTRATADA se compromete ao seguinte:

15.2.1 Cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;

15.2.2 Apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;

15.2.3 Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;

15.2.4 Quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS E QUANTIDADES ESTIMADAS

16.1 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;

16.2. Foram eleitas como unidade de medida para contratação do serviço, as seguintes discriminações:

16.2.1 Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as quatro refeições: desjejum, almoço, jantar e ceia.

16.2.2 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 as solicitações da Unidade; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.).

16.3. 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);

16.4. 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.

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

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

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

16.8. 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.

16.9. 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.

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

16.11. As substituições de dietas deverão ser listadas diariamente pela CONTRATANTE e repassadas com antecedência para a CONTRATADA de acordo com as especificidades de cada paciente para pronto atendimento em cada horário.

16.12 DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES:

16.12.1 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 4 (quatro) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, jantar e ceia, em horários regulares,;

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 ou queijo ou geléia ou mel (em embalagens individuais)
	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
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Almoço para pacientes	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus tipos A, B e/ou C Obs: poderá ser utilizado frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação);
	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 pacientes	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) Salada a base de vegetais crus tipos A, B e/ou C Obs: poderá ser utilizado frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação);
	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
Ceia para pacientes	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.
	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.

16.12.2 DIETA BRANDA:

a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- b)** Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, 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: 04 (quatro) refeições diárias
- 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.

16.12.3 DIETA PASTOSA e LÍQUIDA PASTOSA:

- a)** A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição
- b)** Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados 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: 04 (quatro) 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; geléias; 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)

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

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 feculento (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

16.12.4 DIETA LÍQUIDA:

- a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.
- b) Consistência: líquida.
- c) Distribuição: 04 (quatro) refeições diárias.
- d) Volume de 200 a 300 mL por refeição conforme solicitação.
- e) 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.

16.12.5 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 conforme solicitação: podendo variar entre 6 (seis) a 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.

16.12.6 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, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições, sendo elas:
- 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. Incluir sempre que solicitado, o arroz integral nos horários do almoço e jantar e o pão integral no horário do desjejum.

RESTRIÇÕES
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 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.

16.12.7 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.
- 16.12.7.1 Observação:** Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

16.12.8 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).

16.12.9 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.

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

16.12.11 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 microorganismos que podem ser encontrados em alguns alimentos.

b) Indicação: pacientes com imunodepressão.

ALIMENTOS INDICADOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
---------------------	---------------------

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

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 mal-passados, 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.
---	---

16.12.12 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 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 ouaipim
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

16.12.13**DIETA CONSTIPANTE:**

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

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;

16.12.14 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.

e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.

f) Distribuição: em 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, jantar e ceia, em horários regulares.

16.12.15 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.

16.12.16 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).

16.12.17 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.

16.12.18 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:

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.
Sorvetes para somar aos suplementos
Picolés para pacientes da oncologia ou outras clínicas, à critério da prescrição da nutricionista.

16.12.19 DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoprotéicas). 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.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

b) 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.

16.12.19.1 Observação 1: Para os pacientes internados serão fornecidos 4 (quatro) refeições: desjejum, almoço, jantar e ceia.

16.12.19.2 Observação 2: Toda e qualquer preparação elaborada na área de manipulação de alimentos da CONTRATADA, destinada aos comensais sadios ou enfermos, deverão ser identificados conforme solicitação e padronização instituída pelo CONTRATANTE. Devem ser devidamente identificadas em etiquetas aprovadas pela CONTRATANTE. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE. Portanto, todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do produto / dieta, nome da empresa fabricante, data de fabricação, data de validade e condições de conservação. A terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.

16.12.20 DIETA PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS

a) As refeições aos pacientes pediátricos deverão fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios. Também o balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

b) Em relação à alimentação do adulto, a alimentação infantil terá algumas particularidades, com recomendações alimentares específicas preconizadas para a faixa etária.

c) Em relação aos utensílios, para o paciente pediátrico, serão necessários cuidados na seleção dos mesmos. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia.

d) As preparações, assim como a apresentação dos pratos deverão contemplar os cinco sentidos, de modo a promover a estimulação sensorial.

16.12.21 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS E FUNCIONÁRIOS:

16.12.21.1 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 necessário.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

16.12.21.2 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis de três divisórias, sempre que solicitado para funcionários e/ou acompanhantes;

16.12.20.3 Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos jantar e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente o almoço.

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

16.12.21.5 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, geléia ou mel (em embalagens individuais).
	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).
Almoço 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 tipos A, B e/ou C Obs: poderá ser utilizado frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação);
	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.
	a) Arroz
	b) Feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Jantar para funcionários e acompanhantes	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus tipos A, B e/ou C Obs: poderá ser utilizado frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação);
	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.

16.13 DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES:

16.13.1 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) e funcionários e acompanhantes (desjejum, almoço e ceia) 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) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
- f) 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.

g) 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.

h) 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.

16.13.2 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 mocotó 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. **Quando for, feijoada, fígado, mocotó e/ou suíno, deverá ter sempre outra opção de prato proteico.**

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

i) 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.

j) 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



EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.

16.14 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUÊNCIAS.

16.14.1 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	

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

	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.	
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	

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

	Pé de porco salgado – 35g	
	Paio – 30 g	
	Costela suína – 35 g	
	Linguiça calabresa – 40 g	
	Bacon – 5 g	
Feijão tropeiro	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	
	Doces em geral – 60g	
	Gelatina 100g	
	Frutas:	
	Abacate 1/3 unidade	
	Abacaxi descascado 200g	
Sobremesa	Banana 1 unidade	
	Goiaba 1 unidade	
	Laranja 1 unidade	
	Maçã 1 unidade	
	Mamão 200g	
	Manga 100g	
	Maracujá ½ unidade	
	Melancia com casca 250g	

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

	Melão com casca 200g	
	Pêra 1 unidade	
	Tangerina 1 unidade	
	Uva 150 g	
	Salada de frutas – 150g	
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)	

16.14.2 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.

16.14.3 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 suíno	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

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

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

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

16.14.5 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 ml

16.15 DOS GÊNEROS UTILIZADOS:

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

16.15.1 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.

16.15.2 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.

16.15.3 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, stroganoff.	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

16.15.4 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.

16.15.5 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 cheddar ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

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

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

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

16.15.9 O feijão deverá ser das variedades: cariquinho, sempre verde, preto, mulata gorda, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

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

16.15.11 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.

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

16.15.13 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.

16.16 DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES:

- a) A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- b) 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;
- c) Garantir treinamento para toda equipe técnica e operacional, contemplando conteúdo de dietoterapia e produção;
- d) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- e) 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;
- f) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- g) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- h) 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 confirmem a mesma segurança; como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;
- i) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- j) 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.
- k) 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;
- l) 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;
- m) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- n) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- o) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- p) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- q) 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.
- r) Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.
- s) Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.
- t) 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.
- u) 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.
- v) 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.
- w) 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.
- x) Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.
- y) 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.
- z) 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.).
- aa) O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.
- bb) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.
- cc) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.
- dd) 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.
- ee) As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizados e descascados conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.
- ff) Uma porção de cada dieta de pacientes deve ser disponibilizada para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

16.17 DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

16.17.1 Regras básicas:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- 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) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- i) Os alimentos que sobram 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.

16.17.2 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.

16.17.3 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.

16.17.4 PORCIONAMENTO:

- 16.17.4.1 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;
- 16.17.4.2 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.

16.18 ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

- 16.18.1 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, sucos deverão ser tampadas e identificadas.
- 16.18.2 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:
- 16.18.3 Este alimento /refeição não deve ser consumido após as horas de /./.
- 16.18.4 Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição.
- 16.18.5 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.

16.18.6 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.

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

16.18.8 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes, deverá ser identificada e etiquetada.

16.19 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS:

16.19.1 NO DESJEJUM PACIENTES E FUNCIONARIOS:

- a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá deverá ser servido em copo descartável de isopor que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;
- b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada e com validade do produto, de acordo com cada tipo de pão especificado no termo de referência;
- c) Margarina light com e sem sal, queijo, geléia ou mel (em embalagens individuais)
- d) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

16.19.2 NO ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES:

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em descartáveis de isopor com quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
- c) Sopa das dieta pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;
- d) Vitaminas, iogurtes, achocolatados etc., deverão ser servidos em copo descartável de isopor com tampa, com capacidade de 300 ml, exceto chá e suco que deverá ser de 200 ml.
- e) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada com validade e manipulação.
- f) Gelatinas, sorvetes e pudins deverá ser em embalagens de 100ml.
- g) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética;
- h) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis (colher, garfo e faca) adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente, aprovados pelo CONTRATANTE;

16.19.20 NO ALMOÇO E JANTAR DE FUNCIONARIOS E ACOMPANHANTES:

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em descartáveis de isopor com quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- c) Sopa deverá ser acondicionada em descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;
- d) Feijoadas e mocotó deverá ser acondicionada em descartáveis de isopor com tampa separado da quentinha e capacidade aproximada de 250 ml ou 300ml;
- e) Sucos deverão ser servidos em copo descartável de isopor com tampa, com capacidade de 200 ml.
- f) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada com validade e dia da manipulação.
- g) Gelatinas, sorvetes e pudins deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml..
- h) Doces devem ser de no mínimo de 60g ou em pote de 100ml.
- i) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, sal e limão em natura.
- j) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis (colher, garfo e faca) adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente, aprovados pelo CONTRATANTE;

16.19.21 DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

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

16.19.21.2 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.

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

16.19.21.4 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.

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

16.19.22 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.

16.19.23 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

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 descartáveis (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 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 e fixados no refeitório.

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.

16.20 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA PARA PACIENTES

a) Serão distribuídas garrafas de água mineral para pacientes conforme programação da CONTRATANTE.

b) A reposição das garrafas de água deverá ocorrer três vezes ao dia, sendo uma no início da manhã, outra no início da tarde, outra no início da noite ou sempre que for solicitado pela CONTRATANTE.

16.21 DA HIGIENE PESSOAL:

16.21.1 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.
- 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).

16.22 DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES

16.22.1 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 funcionários, compreendendo análise periódica de alimentos, equipamentos, utensílios e de manipuladores de alimentos através do método "APPCC" (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

16.22.2 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.

16.22.3 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. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos de nutrição do contratante, responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

16.22.4 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.

16.23 DO PESSOAL

16.23.1 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.

16.23.2 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.

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

16.23.3 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.

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

16.23.5 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.

16.23.6 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).

16.23.7 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.

16.23.8 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.

16.23.9 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.

16.24 DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

16.24.1 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, acompanhantes e funcionários e a constante higienização de todos os utensílios e materiais utilizados.

16.25 DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

16.25.1 Dos horários de distribuição das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:30	07:00	06:00 – 07:00
Almoço	11:30	12:00-13:30	11:30 – 13:00
Jantar	18:00	18:00-19:00	20:00
Ceia	21:00		-

16.25.2 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E PELO NÍVEL DO SERVIÇO

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

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

17.3 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 Administrativa da EMSERH para as providências cabíveis.

17.4 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.

17.5 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.

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

17.7 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.

17.8 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.

17.9 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:

17.10 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

17.11 Solicitar às nutricionistas responsáveis pela CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;

17.12 Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

17.13 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;

17.14 Executar mensalmente a consolidação das medições dos serviços efetivamente prestados sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato; O controle do número de refeições 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.

17.15 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.**

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

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

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

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

17.20 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Contrato.

17.21 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.

17.22 A conformidade do equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca qualidade e forma de uso.

17.23 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas, em casos de não correção ou execução do serviço em desacordo com o estabelecido no presente Contrato, causando assim transtornos e prejuízos a Unidade, **poderá ocorrer a suspensão temporária total ou parcial do serviço contratado.**

17.24 Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a Contratada, atribuindo pontos para as ocorrências segundo a tabela abaixo:

OCORRENCIAS	PONTOS
Uso, manuseio e conservação inadequados das instalações, equipamentos, móveis por ocorrência	01

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Uniformização inadequada (falta de algum item, uniforme sujo ou uso de adornos) por ocorrência e por funcionário;	01
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do Contratante, por ocorrência;	01
Suspender ou interromper, em sua totalidade, os serviços contratuais, salvo de força maior ou caso fortuito, por ocorrência;	05
Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto do contrato, por dia;	01
Não atendimento do telefone fornecido pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências;	01
Cobrança por serviços não prestados	02
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela Contratante, para cada 24h de atraso;	01
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referencia;	02
Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência;	02
Não obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência;	02
Dieta distribuída diferente da prescrição dietética;	02
Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios;	02
Deixar de fornecer ou falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada;	02
Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina;	01
Refeições mal acondicionadas na distribuição;	01
Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados;	02
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência;	01
Recusar-se a executar serviço determinado pela equipe da fiscalização, sem motivo justificado, por ocorrência;	02
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela, por ocorrência	02

17.25 A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Essa soma servirá como base para que o **Contratante** aplique a glosa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma glosa, esta será aplicada em cima da fatura mensal;

PONTUAÇÃO ACUMULADA	SANÇÃO
Até 07 pontos	Advertência, caso não tenha sido aplicado anteriormente durante a vigência do Contrato

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

7,1 a 11	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
11,1 a 15	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
15,1 a 19	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
19,1 a 23	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
23,1 a 27	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
27,1 a 31	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
Acima de 31	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

17.26 A sanção de advertência será aplicada somente uma vez;

17.27 A cada aplicação de penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação de sanção;

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA HIGIENIZAÇÃO

18.1 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS EPI'S OBRIGATÓRIOS

19.1 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 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- 20.1** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.
- 20.2** 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.
- 20.3** Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;
- 20.4** Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 20.5** Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 20.6** Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;
- 20.7** 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;
- 20.8** Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- 20.9** Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;
- 20.10** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 20.11** 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;
- 20.12** Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 20.13** 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
- 20.14** entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- 20.15** Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições/fórmulas/suplementos/módulos fornecidos a pacientes e funcionários.
- 20.16** Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela Contratante;
- 20.17** Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;
- 20.18** 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 ao comensais/clientes;
- 20.19** 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA SEGUNDA – 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 inexigiu, bem como ao lance e/ou proposta apresentados pela Contratada, e à(s) ordem(ns) de fornecimento/serviço emitidas pela Contratante.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA TERCEIRA – DAS COMUNICAÇÕES

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA CONSULTA AO CADASTRO ESTADUAL DE INADIMPLENTES - CEI

23.1 Os pagamentos referentes a este contrato e aos seus eventuais aditamentos/alterações, a serem feitos em favor da Contratada, ficam condicionados à inexistência de registro da Contratada 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.

23.2 Constatada a existência de registro da Contratada no CEI, a EMSERH (Contratante) 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 QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

24.1 Os casos omissos serão decididos segundo as disposições contidas na Lei nº 13.303/2016, no disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, no Código de Conduta e Integridade da EMSERH, nos princípios de direito administrativo, bem como nos preceitos de direito privado e demais legislação pertinente à matéria.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

25.1 A 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 – DO FORO

26.1 As partes contratantes elegem o foro de São Luís, Maranhão, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

- 28.1.** Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução do contrato.
- 28.2.** As condições estabelecidas no edital ou no instrumento que dispensou a licitação farão parte deste contrato, independentemente de estarem aqui transcritas;
- 28.3.** 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.
- 28.4.** São partes integrantes deste contrato a Proposta da empresa Contratada e os anexos A e C do termo de Referência.

São Luís (MA), 08 de maio de 2025.

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

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

LETÍCIA HELENA DO VALE FAÇANHA
Diretora Administrativa
Matrícula nº 7.313 EMSERH

LETÍCIA HELENA DO VALE FAÇANHA DE CASTRO
Diretora Executiva Administrativa
Matrícula nº 7.313

Documento assinado digitalmente
gov.br NIRVANDO BUHATEM MATOS
Data: 29/04/2025 14:13:57-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

NIRVANDO BUHATEM MATOS
Responsável pela Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome: _____
CPF.: gov.br EDINOURA DE CASTRO SOUSA
Data: 30/04/2025 12:35:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome: _____
CPF.: gov.br Nayara Neves da Silva
Data: 30/04/2025 12:35:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES GERÊNCIA DE GESTÃO DE CONTRATOS

Status de validação da assinatura



A assinatura é VÁLIDA, assinada por EDINOURA DE CASTRO SOUSA

<edinoura.adv@gmail.com>.

- Os documentos não foram modificados após a aplicação da assinatura.

- A identidade do assinante é válida.

Propriedades de assinatura...

Fechar

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF.:



Documento assinado digitalmente
EDINOURA DE CASTRO SOUSA
Data: 30/04/2025 12:35:08-0300
Verifique em <https://validar.ab.gov.br>

Status de validação da assinatura



A certificação do documento é válida, assinada por NIRVANDO BUHATEM MATOS

<nirvandobuhatem@hotmail.com>.

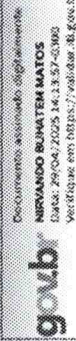
- As alterações feitas neste documento desde que ele foi certificado são permitidas pela parte de certificação e não invalidam a assinatura.

- A identidade do assinante é válida.

- Para ver o que é coberto por esta assinatura, clique em Propriedades da assinatura e em Exibir versão assinada.

Propriedades de assinatura...

Fechar



Documento assinado digitalmente
NIRVANDO BUHATEM MATOS
Data: 29/04/2025 14:33:02
Verifique em <https://validar.ab.gov.br>

NIRVANDO BUHATEM MATOS

Responsável pela Contratada

Sede: Av. Borborema, Nº 25 - Q 16 - Calhau CEP.: 65.071-360

Anexo I: Av. dos Holandeses, N.º 1, QD. 05, Edifício Veneto, 1.º andar, Ponta do Farol, CEP.: 65075-650

Tel: (98) 3235-7333, São Luís/MA CNPJ: 18.519.709/0001-63

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 027/2025 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.33615 – EMSERH

ANEXO II

PROPOSTA DE PREÇOS

Ao

Agente de Licitação da EMSERH

Ref.: LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 027/2025 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.33615 – 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 atender a necessidade da Unidade de Saúde **UPA CIDADE OPERÁRIA**, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes neste documento.

Prezado(a) Senhor(a),

A empresa **PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ/MF sob o nº 12.032.656/0001-75, com sede na Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, Cep. 65.074-140, São Luís – MA, por seu representante legal infra-assinado, **NIRVANDO BUHATEM MATOS**, portador da cédula de identidade nº 024507422003-0 SSP-MA e do CPF Nº 452.976.733-72, 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\$ 1.086.499,20 (um milhão, oitenta e seis mil, quatrocentos e noventa e nove reais e vinte centavos)**, para o(s) serviço(s) do objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

LOTE I	
UNIDADE DE SAÚDE	VALOR ESTIMADO ANUAL
ITEM I - UPA CIDADE OPERÁRIA	R\$ 1.086.499,20
TOTAL GLOBAL: LOTE I	R\$ 1.086.499,20

LOTE I - UPA CIDADE OPERÁRIA					
CLIENTELA: Pacientes dieta livre/normal/branda					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	880	10.560	R\$ 6,00	R\$ 5.280,00	R\$ 63.360,00
Almoço	880	10.560	R\$ 11,25	R\$ 9.900,00	R\$ 118.800,00
Jantar	880	10.560	R\$ 11,25	R\$ 9.900,00	R\$ 118.800,00
Ceia	880	10.560	R\$ 5,00	R\$ 4.400,00	R\$ 52.800,00
TOTAL	3.520	42.240		R\$ 29.480,00	R\$ 353.760,00
CLIENTELA: Dieta pastosa e líquida pastosa					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL

Desjejum	20	240	R\$ 5,00	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Almoço	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Jantar	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Ceia	20	240	R\$ 4,00	R\$ 80,00	R\$ 960,00
TOTAL	80	960		R\$ 540,00	R\$ 6.480,00
CLIENTELA: Pacientes: dieta liquida/ liquida restrita/liquida de prova ou sem resíduo					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	20	240	R\$ 4,58	R\$ 91,60	R\$ 1.099,20
Almoço	20	240	R\$ 8,00	R\$ 160,00	R\$ 1.920,00
Jantar	20	240	R\$ 8,00	R\$ 160,00	R\$ 1.920,00
Ceia	20	240	R\$ 4,00	R\$ 80,00	R\$ 960,00
TOTAL	80	960		R\$ 491,60	R\$ 5.899,20
CLIENTELA: Funcionários e acompanhantes					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	1.830	21.960	R\$ 6,00	R\$ 10.980,00	R\$ 131.760,00
Almoço	2.530	30.360	R\$ 11,25	R\$ 28.462,50	R\$ 341.550,00
Jantar / Ceia	1.830	21.960	R\$ 11,25	R\$ 20.587,50	R\$ 247.050,00
TOTAL	6.190	74.280		R\$ 60.030,00	R\$ 720.360,00
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE I					R\$ 1.086.499,20
VALOR TOTAL ESTIMADO GLOBAL					R\$ 1.086.499,20

PLANILHA DE COMPOSICAO DE CUSTOS E FORMACÃO DE PREÇOS - PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA			
DADOS PROCESSUAIS			
1	Processo nº:	2024.110215.33615 – EMSEERH	
2	LICITAÇÃO ELETRÔNICA	N.º 027/2025 – CL/EMSEERH	
3	Data:	11/03/2025	
4	Horário:	09:00 HORAS	
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS			
5	Empresa:	PRIME CONSULTORIA, TREINAMENTO E	
6	CNPJ:	SERVIÇOS LTDA	
7	Data da Apresentação da Proposta:	12.032.656/0001-75	
8	Município/UF:	19/03/2025	
9	Ano do Acordo, Conv. ou Sentença	SÃO LUIS/MA	
10	Normativa do Dissídio Coletivo:	2024	
	Prazo de Execução Contratual:	12 MESES	
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL			
16	Tipo de Serviço:	Serviços em Fornecimento de Nutrição e	
17	Salário Normativo da Categoria:	Alimentação Hospitalar	
18	Categoria Profissional:	R\$ 1.533,82	
19	Data-base da Categoria:	COPEIRO - SN	
20	Salário Mínimo Vigente:	01/05/2024	
		R\$ 1.518,00	
PLANILHA DE CUSTOS E FORMACÃO DE PREÇOS			
MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Salário Base		1.533,82
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade	20,00%	303,60
D	Adicional Noturno		188,24
E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo de Intrajornada		
H	Outros (Especificar)		

VALOR TOTAL DA REMUNERAÇÃO			2.025,66
MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		VL. UNIT.	VALOR (R\$)
A	Transporte	-	33,97
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		-
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Auxílio creche		
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	25,00	25,00
F	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DO BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			58,97

MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)	
A	Uniforme		49,33
B	Materiais		-
C	Equipamentos/Utensílios		
D	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DOS INSUMOS DIVERSOS		49,33	

MÓDULO 4 - ENGARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	INSS	20,00%	405,13
B	SESI ou SESC	1,50%	30,38
C	SENAI - SENAC	1,00%	20,26
D	INCRA	0,20%	4,05
E	Salário Educação	2,50%	50,64
F	FGTS	8,00%	162,05
G	Seguro Acidente do Trabalho	3,00%	60,77
H	SEBRAE	0,60%	12,15
VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		36,80%	745,43
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	13 º Salário	8,33%	168,74
B	Adicional de Férias	2,78%	56,31
SUBTOTAL		11,11%	225,05
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	82,85
VALOR TOTAL DO 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		15,20%	307,90
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,05%	1,01
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	0,02%	0,41
VALOR TOTAL DO AFASTAMENTO MATERNIDADE		0,07%	1,42
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	9,32
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,03%	0,61
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	3,44%	69,68
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	39,30
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,71%	14,38
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	64,82
VALOR TOTAL DA PROVISÃO PARA RESCISÃO		9,78%	198,11
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Férias	8,33%	168,74
B	Ausência por doença	1,39%	28,16
C	Licença Paternidade	0,02%	0,41
D	Ausências Legais	1,67%	33,83
E	Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	6,68
F	Outros (especificar)	0,05%	1,01
SUBTOTAL		11,79%	238,83
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição	4,34%	87,91
VALOR TOTAL DOS CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		16,13%	326,74
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		PERC. (%)	VALOR (R\$)

4.1	13º Salário + Adicional de Férias	36,80%	307,90
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	15,20%	307,90
4.3	Afastamento Maternidade	0,07%	1,42
4.4	Custo de Rescisão	9,78%	198,11
4.5	Custo de reposição do Profissional Ausente	4,34%	326,74
4.6	Outros (especificar)	0,00%	-
VALOR TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		66,19%	1.142,07

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos	2,00%	65,52
B	Tributos		
B.1	Tributos Federais (PIS + COFINS)	3,65%	129,11875
B.2	Tributos Estaduais (Especificar)	0,00%	
B.3	Tributos Municipais (ISS)	0,00%	
C	Lucro	2,00%	66,83
VALOR TOTAL DO MÓDULO 6		7,65%	261,47

RESUMO DOS CUSTOS DE MÃO-DE-OBRA		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	2.025,66
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	58,97
C	Módulo 3 - Insumos Diversos	49,33
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	1.142,07
Subtotal - (A + B + C + D)		3.276,03
E	Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	261,47
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		3.537,50

PLANILHA DE COMPOSICAO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

DADOS PROCESSUAIS		
1	Processo nº:	2024.110215.33615 - EMSERH
2	LICITAÇÃO ELETRÔNICA	N.º 027/2025 - CL/EMSERH
3	Data:	11/03/2025
4	Horário:	09:00 HORAS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS		
5	Empresa:	PRIME CONSULTORIA, TREINAMENTO E SERVIÇOS LTDA
6	CNPJ:	12.032.656/0001-75
7	Data da Apresentação da Proposta:	19/03/2025
8	Município/UF:	SÃO LUIS/MA
9	Ano do Acordo, Conv. ou Sentença	2024
10	Normativa do Dissídio Coletivo:	
	Prazo de Execução Contratual:	12 MESES

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL		
16	Tipo de Serviço:	Serviços em Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar
17	Salário Normativo da Categoria:	R\$ 1.533,82
18	Categoria Profissional:	COPEIRO - SD
19	Data-base da Categoria:	01/05/2024
20	Salário Mínimo Vigente:	R\$ 1.518,00

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS		
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		VALOR (R\$)
A	Salário Base	1.533,82
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	303,60
D	Adicional Noturno	
E	Hora Noturna Adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo de Intrajornada	
H	Outros (Especificar)	
VALOR TOTAL DA REMUNERAÇÃO		1.837,42

MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		VL. UNIT.	VALOR (R\$)
A	Transporte	-	33,97
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		-
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Auxílio creche		

E	Seguro de vida, invalidez e funeral	25,00	25,00
F	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DO BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			58,97

MÓDULO 3 – INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniforme	49,33
B	Materiais	-
C	Equipamentos/Utensílios	
D	Outros (Especificar)	-
VALOR TOTAL DOS INSUMOS DIVERSOS		49,33

MÓDULO 4 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	INSS	20,00%	367,48
B	SESI ou SESC	1,50%	27,56
C	SENAI - SENAC	1,00%	18,37
D	INCRA	0,20%	3,67
E	Salário Educação	2,50%	45,94
F	FGTS	8,00%	146,99
G	Seguro Acidente do Trabalho	3,00%	55,12
H	SEBRAE	0,60%	11,02
VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		36,80%	676,15
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	13 º Salário	8,33%	153,06
B	Adicional de Férias	2,78%	51,08
SUBTOTAL		11,11%	204,14
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	75,15
VALOR TOTAL DO 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		15,20%	279,29
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,05%	0,92
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	0,02%	0,37
VALOR TOTAL DO AFASTAMENTO MATERNIDADE		0,07%	1,29
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	8,45
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,03%	0,55
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	3,44%	63,21
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	35,65
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,71%	13,05
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	58,80
VALOR TOTAL DA PROVISÃO PARA RESCISÃO		9,78%	179,71
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Férias	8,33%	153,06
B	Ausência por doença	1,39%	25,54
C	Licença Paternidade	0,02%	0,37
D	Ausências Legais	1,67%	30,68
E	Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	6,06
F	Outros (especificar)	0,05%	0,92
SUBTOTAL		11,79%	216,63
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição	4,34%	79,74
VALOR TOTAL DOS CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		16,13%	296,37
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		PERC. (%)	VALOR (R\$)
4.1	13º Salário + Adicional de Férias	36,80%	279,29
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	15,20%	279,29
4.3	Afastamento Maternidade	0,07%	1,29
4.4	Custo de Rescisão	9,78%	179,71
4.5	Custo de reposição do Profissional Ausente	4,34%	296,37
4.6	Outros (especificar)	0,00%	-
VALOR TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		66,19%	1.035,95

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos	2,00%	59,63

B	Tributos		
B.1	Tributos Federais (PIS + COFINS)	3,65%	117,52
B.2	Tributos Estaduais (Especificar)	0,00%	
B.3	Tributos Municipais (ISS)	0,00%	
C	Lucro	2,00%	60,83
VALOR TOTAL DO MÓDULO 6		7,65%	237,98

RESUMO DOS CUSTOS DE MÃO-DE-OBRA		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	1.837,42
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	58,97
C	Módulo 3 - Insumos Diversos	49,33
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	1.035,95
Subtotal - (A + B + C + D)		2.981,67
E	Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	237,98
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		3.219,65

LOTE I - UPA CIDADE OPERARIA						
ITEM	CARGO	QUANT. DIÁRIA	QUANT. TOTAL	VL. MENSAL UNITÁRIO DO ITEM	VL. MENSAL TOTAL DO ITEM	VL. TOTAL ANUAL DO ITEM (12 MESES)
1	COPEIRO - SD	1	2	3.219,65	6.439,30	77.271,60
2	COPEIRO - SN	1	2	3.537,50	7.075,00	84.900,00
TOTAL		2	4		13.514,30	162.171,60

FARDAMENTO/UNIFORME				
FARDAMENTO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VL. UNIT.	VL. TOTAL
CALÇA (MASC. / FEM.)	UNID.	04	R\$ 35,00	R\$ 140,00
CAMISA (MASC. / FEM.)	UNID.	04	R\$ 30,00	R\$ 120,00
AVENTAL	UNID.	04	R\$ 30,00	R\$ 120,00
TOUCA	UNID.	04	R\$ 28,00	R\$ 112,00
CALÇADO (MASC. / FEM.)	PAR	02	R\$ 50,00	R\$ 100,00
VALOR TOTAL ANUAL DO UNIFORME POR PESSOA				R\$ 592,00
VALOR MENSAL DO UNIFORME POR PESSOA				R\$ 49,33

EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS				
ITEM	DENOMINAÇÃO / DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO (R\$)	
			VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms	1	4.800,00	4.800,00
2	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms	1	3.500,00	3.500,00
3	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos	1	100,00	100,00
4	Abridor multiuso em aço inox	1	10,00	10,00
5	Afiador de facas 30cm	1	30,00	30,00
6	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande	1	100,00	100,00
7	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm	2	50,00	100,00
8	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm	2	50,00	100,00
9	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm	2	40,00	80,00
10	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm	2	40,00	80,00
11	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm	2	40,00	80,00
12	Batedor de ovos em inox	2	20,00	40,00
13	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro	2	150,00	300,00
14	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros	2	150,00	300,00
15	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm	200	30,00	6.000,00
16	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo	2	30,00	60,00
17	Concha de alumínio para cereais	5	30,00	150,00

18	Utensílio para cocção de alimentos: tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm	2	600,00	1.200,00
19	Utensílio para cocção de alimentos: caçarola tipo hotel, RASO, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. 30 x 50cm	2	600,00	1.200,00
20	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm.	2	600,00	1.200,00
21	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros	2	600,00	1.200,00
22	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros	2	600,00	1.200,00
23	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros	2	600,00	1.200,00
24	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros	2	600,00	1.200,00
25	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros	2	600,00	1.200,00
26	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 10cm) com cabo.	2	100,00	200,00
27	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 14cm) com cabo.	2	100,00	200,00
28	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 20cm) com cabo.	2	100,00	200,00
29	Colher de aço em inox para servir	10	50,00	500,00
30	Colher de aço em inox tipo pinça	10	50,00	500,00
31	Colher de polipropileno. Tamanho aprox.. 30cm	4	150,00	600,00
32	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 5,5cm x 45cm	4	150,00	600,00
33	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 7,5cm x 60cm	4	150,00	600,00
34	Contentores engradados vazados de plástico para frutas e hortaliças dimensões: 525 x 416 x 195mm.	10	100,00	1.000,00
35	Contentores de plástico para carnes dimensões: 670 x 440 x 190mm	10	100,00	1.000,00
36	Concha de alumínio. 10cm de diâmetro	5	50,00	250,00
37	Cuscuzeira de alumínio reforçado, com tampa. Capacidade para 5kg	2	100,00	200,00
38	Cutelo para corte de carne com osso	2	100,00	200,00
39	Escorredor de macarrão em aço inox com pegador (aproximadamente 50cm de diâmetro)	3	50,00	150,00
40	Espátula de nylon para frigideira antiaderente	3	50,00	150,00
41	Escumadeira em aço inox Frigideira de alumínio de 20cm de diâmetro	2	50,00	100,00
42	Frigideira de alumínio de 30cm de diâmetro Frigideira de alumínio de 50cm de diâmetro	2	100,00	200,00
43	Frigideira antiaderente de 22cm de diâmetro	2	100,00	200,00
44	Faca de açougueiro lâmina em inox com 30cm	3	80,00	240,00
45	Faca para vegetais lâmina em inox com 12cm	3	80,00	240,00
46	Faca de desossa lâmina em inox com 12,5cm	3	80,00	240,00
47	Faca serra de pão lâmina em inox com 22cm	3	80,00	240,00
48	Forma redonda para pudim, em alumínio. 40cm de diâmetro	3	60,00	180,00
49	Garrafa térmica 12 litros, torneira e alça para transporte	10	250,00	2.500,00
50	Garrafa térmica 1 litro	10	99,00	990,00
51	Garfo com 02 dentes, em inox, 32cm de comprimento	10	50,00	500,00
52	Garfo com 02 dentes, em inox, 56cm de comprimento	10	50,00	500,00
53	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros	5	100,00	500,00
54	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros	5	100,00	500,00
55	Monobloco de polipropileno 16 litros	10	130,00	1.300,00
56	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros	5	120,00	600,00
57	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros	5	120,00	600,00
58	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm	5	120,00	600,00
59	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm	5	120,00	600,00

60	Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros	2	100,00	200,00
61	Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro	2	100,00	200,00
62	Placa de corte, em polipropileno. Cor verde.	2	200,00	400,00
63	Placa de corte, em polipropileno. Cor amarela	2	200,00	400,00
64	Placa de corte, em polipropileno. Cor vermelha	2	200,00	400,00
65	Placa de corte, em polipropileno. Cor azul	2	200,00	400,00
66	Placa de corte, em polipropileno. Cor branca	2	200,00	400,00
67	Placa de corte, em polipropileno. Cor bege	2	200,00	400,00
68	Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros	3	1.500,00	4.500,00
69	Ralador 04 faces em aço inox	10	25,00	250,00
70	Recipiente plástico cilíndrico com tampa para confecção de sucos (25cm de diâmetro)	10	120,00	1.200,00
71	Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 graus a + 200 graus	15	48,00	720,00
72	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".	10	2.500,00	25.000,00
VALOR TOTAL				77.080,00

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da abertura do certame.

DADOS DO RESPONSÁVEL QUE ASSINARÁ O CONTRATO: Nirvando Buhatem Matos, Diretor de Negócios, CPF. Nº 452.976.733-72 e Carteira de Identidade Nº 024507422003-0 SSP-MA, empresa localizada na Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, Cep. 65.074-140, São Luís – MA.

DADOS BANCÁRIOS:

Banco do Brasil, Agência nº 1639-x e Conta Corrente nº 45.609-8 Prime Consultoria Treinamentos e Serviços Ltda

CONTATOS: Telefone:(98) 3199-1530. E-mail: primeservicosszlz@primeservicosszlz.com.br e/ou comercial@primeservicosszlz.com.br

Nos preços ofertados estão 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.

São Luís (MA), 19 de março de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br NIRVANDO BUHATEM MATOS
Data: 19/03/2025 16:16:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prime Consultoria, Treinamentos e Serviços Ltda
Nirvando Buhatem Matos
Diretor de Negócios
C.I. nº 024507422003-0 SSP-MA
CPF nº 452.976.733-72

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 027/2025 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.33615 – EMSERH

ANEXO II

PROPOSTA DE PREÇOS

Ao

Agente de Licitação da EMSERH

Ref.: LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 027/2025 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.33615 – 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 atender a necessidade da Unidade de Saúde **UPA ITAQUI BACANGA**, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes neste documento.

Prezado(a) Senhor(a),

A empresa **PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ/MF sob o nº 12.032.656/0001-75, com sede na Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, Cep. 65.074-140, São Luís – MA, por seu representante legal infra-assinado, **NIRVANDO BUHATEM MATOS**, portador da cédula de identidade nº 024507422003-0 SSP-MA e do CPF Nº 452.976.733-72, 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\$ 865.197,60 (oitocentos e sessenta e cinco mil, cento e noventa e sete reais e sessenta centavos)**, para o(s) serviço(s) do objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

LOTE III	
UNIDADE DE SAÚDE	VALOR ESTIMADO ANUAL
ITEM I - UPA ITAQUI BACANGA	R\$ 865.197,60
TOTAL GLOBAL: LOTE III	R\$ 865.197,60

LOTE III - UPA ITAQUI BACANGA					
CLIENTELA: Pacientes dieta livre/normal/branda					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	510	6.120	R\$ 7,20	R\$ 3.672,00	R\$ 44.064,00
Almoço	510	6.120	R\$ 12,62	R\$ 6.436,20	R\$ 77.234,40
Jantar	510	6.120	R\$ 12,60	R\$ 6.426,00	R\$ 77.112,00
Ceia	510	6.120	R\$ 5,25	R\$ 2.677,50	R\$ 32.130,00
TOTAL	2.040	24.480		R\$ 19.211,70	R\$ 230.540,40
CLIENTELA: Dieta pastosa e líquida pastosa					

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	20	240	R\$ 5,39	R\$ 107,80	R\$ 1.293,60
Almoço	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Jantar	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Ceia	20	240	R\$ 5,00	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL	80	960		R\$ 567,80	R\$ 6.813,60
CLIENTELA: Pacientes: dieta liquida/ liquida restrita/liquida de prova ou sem resíduo					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	20	240	R\$ 5,39	R\$ 107,80	R\$ 1.293,60
Almoço	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Jantar	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Ceia	20	240	R\$ 5,00	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL	80	960		R\$ 567,80	R\$ 6.813,60
CLIENTELA: Funcionários e acompanhantes					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	1.550	18.600	R\$ 7,05	R\$ 10.927,50	R\$ 131.130,00
Almoço	1.650	19.800	R\$ 13,00	R\$ 21.450,00	R\$ 257.400,00
Jantar / Ceia	1.550	18.600	R\$ 12,50	R\$ 19.375,00	R\$ 232.500,00
TOTAL	4.750	57.000		R\$ 51.752,50	R\$ 621.030,00
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE III					R\$ 865.197,60
VALOR TOTAL ESTIMADO GLOBAL					R\$ 865.197,60

PLANILHA DE COMPOSICAO DE CUSTOS E FORMACÃO DE PREÇOS – PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA			
DADOS PROCESSUAIS			
1	Processo nº:	2024.110215.33615 – EMSERH	
2	LICITAÇÃO ELETRÔNICA	N.º 027/2025 – CL/EMSERH	
3	Data:	11/03/2025	
4	Horário:	09:00 HORAS	
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS			
5	Empresa:	PRIME CONSULTORIA, TREINAMENTO E	
6	CNPJ:	SERVIÇOS LTDA	
7	Data da Apresentação da Proposta:	12.032.656/0001-75	
8	Município/UF:	20/03/2025	
9	Ano do Acordo, Conv. ou Sentença	SÃO LUIS/MA	
10	Normativa do Dissídio Coletivo:	2024	
	Prazo de Execução Contratual:	12 MESES	
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL			
16	Tipo de Serviço:	Serviços em Fornecimento de Nutrição e	
17	Salário Normativo da Categoria:	Alimentação Hospitalar	
18	Categoria Profissional:	R\$ 1.533,82	
19	Data-base da Categoria:	COPEIRO - SN	
20	Salário Mínimo Vigente:	01/05/2024	
		R\$ 1.518,00	
PLANILHA DE CUSTOS E FORMACÃO DE PREÇOS			
MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Salário Base		1.533,82
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade	20,00%	303,60
D	Adicional Noturno		188,24

E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo de Intra jornada		
H	Outros (Especificar)		
VALOR TOTAL DA REMUNERAÇÃO			2.025,66

MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		VL. UNIT.	VALOR (R\$)
A	Transporte	-	33,97
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		-
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Auxílio creche		
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	25,00	25,00
F	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DO BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS			58,97

MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniforme	49,33
B	Materiais	-
C	Equipamentos/Utensílios	
D	Outros (Especificar)	-
VALOR TOTAL DOS INSUMOS DIVERSOS		49,33

MÓDULO 4 - ENGARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	INSS	20,00%	405,13
B	SESI ou SESC	1,50%	30,38
C	SENAI - SENAC	1,00%	20,26
D	INCRA	0,20%	4,05
E	Salário Educação	2,50%	50,64
F	FGTS	8,00%	162,05
G	Seguro Acidente do Trabalho	3,00%	60,77
H	SEBRAE	0,60%	12,15
VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		36,80%	745,43
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	13 º Salário	8,33%	168,74
B	Adicional de Férias	2,78%	56,31
SUBTOTAL		11,11%	225,05
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	82,85
VALOR TOTAL DO 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		15,20%	307,90
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,05%	1,01
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	0,02%	0,41
VALOR TOTAL DO AFASTAMENTO MATERNIDADE		0,07%	1,42
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	9,32
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,03%	0,61
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	3,44%	69,68
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	39,30
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,71%	14,38
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	64,82
VALOR TOTAL DA PROVISÃO PARA RESCISÃO		9,78%	198,11
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Férias	8,33%	168,74
B	Ausência por doença	1,39%	28,16
C	Licença Paternidade	0,02%	0,41
D	Ausências Legais	1,67%	33,83
E	Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	6,68
F	Outros (especificar)	0,05%	1,01
SUBTOTAL		11,79%	238,83
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição	4,34%	87,91

VALOR TOTAL DOS CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		16,13%	326,74
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		PERC. (%)	VALOR (R\$)
4.1	13º Salário + Adicional de Férias	36,80%	307,90
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	15,20%	307,90
4.3	Afastamento Maternidade	0,07%	1,42
4.4	Custo de Rescisão	9,78%	198,11
4.5	Custo de reposição do Profissional Ausente	4,34%	326,74
4.6	Outros (especificar)	0,00%	-
VALOR TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		66,19%	1.142,07

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos	2,00%	65,52
B	Tributos		
B.1	Tributos Federais (PIS + COFINS)	3,65%	129,11875
B.2	Tributos Estaduais (Especificar)	0,00%	
B.3	Tributos Municipais (ISS)	0,00%	
C	Lucro	2,00%	66,83
VALOR TOTAL DO MÓDULO 6		7,65%	261,47

RESUMO DOS CUSTOS DE MÃO-DE-OBRA		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	2.025,66
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	58,97
C	Módulo 3 - Insumos Diversos	49,33
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	1.142,07
Subtotal - (A + B + C + D)		3.276,03
E	Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	261,47
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		3.537,50

PLANILHA DE COMPOSICAO DE CUSTOS E FORMACÃO DE PREÇOS - PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA			
DADOS PROCESSUAIS			
1	Processo nº:	2024.110215.33615 - EMSERH	
2	LICITAÇÃO ELETRÔNICA	N.º 027/2025 - CL/EMSERH	
3	Data:	11/03/2025	
4	Horário:	09:00 HORAS	
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS			
5	Empresa:	PRIME CONSULTORIA, TREINAMENTO E SERVIÇOS LTDA	
6	CNPJ:	12.032.656/0001-75	
7	Data da Apresentação da Proposta:	20/03/2025	
8	Município/UF:	SÃO LUIS/MA	
9	Ano do Acordo, Conv. ou Sentença Normativa do Dissídio Coletivo:	2024	
10	Prazo de Execução Contratual:	12 MESES	
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL			
16	Tipo de Serviço:	Serviços em Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar	
17	Salário Normativo da Categoria:	R\$ 1.533,82	
18	Categoria Profissional:	COPEIRO - SD	
19	Data-base da Categoria:	01/05/2024	
20	Salário Mínimo Vigente:	R\$ 1.518,00	
PLANILHA DE CUSTOS E FORMACÃO DE PREÇOS			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Salário Base		1.533,82
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade	20,00%	303,60
D	Adicional Noturno		
E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo de Intrajornada		
H	Outros (Especificar)		
VALOR TOTAL DA REMUNERAÇÃO			1.837,42
MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS			
		VL. UNIT.	VALOR (R\$)
A	Transporte	-	33,97

B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		-
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Auxílio creche		
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	25,00	25,00
F	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DO BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			58,97

MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniforme	49,33
B	Materiais	-
C	Equipamentos/Utensílios	
D	Outros (Especificar)	-
VALOR TOTAL DOS INSUMOS DIVERSOS		49,33

MÓDULO 4 - ENGARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	INSS	20,00%	367,48
B	SESI ou SESC	1,50%	27,56
C	SENAI - SENAC	1,00%	18,37
D	INCRA	0,20%	3,67
E	Salário Educação	2,50%	45,94
F	FGTS	8,00%	146,99
G	Seguro Acidente do Trabalho	3,00%	55,12
H	SEBRAE	0,60%	11,02
VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		36,80%	676,15
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	13 º Salário	8,33%	153,06
B	Adicional de Férias	2,78%	51,08
SUBTOTAL		11,11%	204,14
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	75,15
VALOR TOTAL DO 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		15,20%	279,29
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,05%	0,92
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	0,02%	0,37
VALOR TOTAL DO AFASTAMENTO MATERNIDADE		0,07%	1,29
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	8,45
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,03%	0,55
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	3,44%	63,21
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	35,65
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,71%	13,05
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	58,80
VALOR TOTAL DA PROVISÃO PARA RESCISÃO		9,78%	179,71
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Férias	8,33%	153,06
B	Ausência por doença	1,39%	25,54
C	Licença Paternidade	0,02%	0,37
D	Ausências Legais	1,67%	30,68
E	Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	6,06
F	Outros (especificar)	0,05%	0,92
SUBTOTAL		11,79%	216,63
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição	4,34%	79,74
VALOR TOTAL DOS CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		16,13%	296,37
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		PERC. (%)	VALOR (R\$)
4.1	13º Salário + Adicional de Férias	36,80%	279,29
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	15,20%	279,29
4.3	Afastamento Maternidade	0,07%	1,29
4.4	Custo de Rescisão	9,78%	179,71
4.5	Custo de reposição do Profissional Ausente	4,34%	296,37
4.6	Outros (especificar)	0,00%	-

VALOR TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	66,19%	1.035,95
--	--------	----------

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos	2,00%	59,63
B	Tributos		
B.1	Tributos Federais (PIS + COFINS)	3,65%	117,52
B.2	Tributos Estaduais (Especificar)	0,00%	
B.3	Tributos Municipais (ISS)	0,00%	
C	Lucro	2,00%	60,83
VALOR TOTAL DO MÓDULO 6		7,65%	237,98

RESUMO DOS CUSTOS DE MÃO-DE-OBRA		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	1.837,42
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	58,97
C	Módulo 3 - Insumos Diversos	49,33
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	1.035,95
Subtotal - (A + B + C + D)		2.981,67
E	Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	237,98
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		3.219,65

LOTE III - UPA ITAQUI BACANGA						
ITEM	CARGO	QUANT. DIÁRIA	QUANT. TOTAL	VL. MENSAL UNITÁRIO DO ITEM	VL. MENSAL TOTAL DO ITEM	VL. TOTAL ANUAL DO ITEM (12 MESES)
1	COPEIRO - SD	1	2	3.219,65	6.439,30	77.271,60
2	COPEIRO - SN	1	2	3.537,50	7.075,00	84.900,00
TOTAL		2	4		13.514,30	162.171,60

FARDAMENTO/UNIFORME				
FARDAMENTO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VL. UNIT.	VL. TOTAL
CALÇA (MASC. / FEM.)	UNID.	04	R\$ 35,00	R\$ 140,00
CAMISA (MASC. / FEM.)	UNID.	04	R\$ 30,00	R\$ 120,00
AVENTAL	UNID.	04	R\$ 30,00	R\$ 120,00
TOUCA	UNID.	04	R\$ 28,00	R\$ 112,00
CALÇADO (MASC. / FEM.)	PAR	02	R\$ 50,00	R\$ 100,00
VALOR TOTAL ANUAL DO UNIFORME POR PESSOA				R\$ 592,00
VALOR MENSAL DO UNIFORME POR PESSOA				R\$ 49,33

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS				
ITEM	DENOMINAÇÃO / DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO (R\$)	
			VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms	1	4.800,00	4.800,00
2	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms	1	3.500,00	3.500,00
3	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos	1	100,00	100,00
4	Abridor multiuso em aço inox	1	10,00	10,00
5	Afiador de facas 30cm	1	30,00	30,00
6	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande	1	100,00	100,00
7	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm	2	50,00	100,00
8	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm	2	50,00	100,00
9	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm	2	40,00	80,00
10	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm	2	40,00	80,00
11	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm	2	40,00	80,00
12	Batedor de ovos em inox	2	20,00	40,00
13	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro	2	150,00	300,00
14	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros	2	150,00	300,00
15	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm	200	30,00	6.000,00

16	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo	2	30,00	60,00
17	Concha de alumínio para cereais	5	30,00	150,00
18	Utensílio para cocção de alimentos: tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm	2	600,00	1.200,00
19	Utensílio para cocção de alimentos: caçarola tipo hotel, RASO, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. 30 x 50cm	2	600,00	1.200,00
20	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm.	2	600,00	1.200,00
21	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros	2	600,00	1.200,00
22	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros	2	600,00	1.200,00
23	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros	2	600,00	1.200,00
24	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros	2	600,00	1.200,00
25	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros	2	600,00	1.200,00
26	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 10cm) com cabo.	2	100,00	200,00
27	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 14cm) com cabo.	2	100,00	200,00
28	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 20cm) com cabo.	2	100,00	200,00
29	Colher de aço em inox para servir	10	50,00	500,00
30	Colher de aço em inox tipo pinça	10	50,00	500,00
31	Colher de polipropileno. Tamanho aprox.. 30cm	4	150,00	600,00
32	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 5,5cm x 45cm	4	150,00	600,00
33	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 7,5cm x 60cm	4	150,00	600,00
34	Contentores engradados vazados de plástico para frutas e hortaliças dimensões: 525 x 416 x 195mm.	10	100,00	1.000,00
35	Contentores de plástico para carnes dimensões: 670 x 440 x 190mm	10	100,00	1.000,00
36	Concha de alumínio. 10cm de diâmetro	5	50,00	250,00
37	Cuscuzeira de alumínio reforçado, com tampa. Capacidade para 5kg	2	100,00	200,00
38	Cutelo para corte de carne com osso	2	100,00	200,00
39	Escorredor de macarrão em aço inox com pegador (aproximadamente 50cm de diâmetro)	3	50,00	150,00
40	Espátula de nylon para frigideira antiaderente	3	50,00	150,00
41	Escumadeira em aço inox Frigideira de alumínio de 20cm de diâmetro	2	50,00	100,00
42	Frigideira de alumínio de 30cm de diâmetro Frigideira de alumínio de 50cm de diâmetro	2	100,00	200,00
43	Frigideira antiaderente de 22cm de diâmetro	2	100,00	200,00
44	Faca de açougueiro lâmina em inox com 30cm	3	80,00	240,00
45	Faca para vegetais lâmina em inox com 12cm	3	80,00	240,00
46	Faca de desossa lâmina em inox com 12,5cm	3	80,00	240,00
47	Faca serra de pão lâmina em inox com 22cm	3	80,00	240,00
48	Forma redonda para pudim, em alumínio. 40cm de diâmetro	3	60,00	180,00
49	Garrafa térmica 12 litros, torneira e alça para transporte	10	250,00	2.500,00
50	Garrafa térmica 1 litro	10	99,00	990,00
51	Garfo com 02 dentes, em inox, 32cm de comprimento	10	50,00	500,00
52	Garfo com 02 dentes, em inox, 56cm de comprimento	10	50,00	500,00
53	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros	5	100,00	500,00
54	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros	5	100,00	500,00
55	Monobloco de polipropileno 16 litros	10	130,00	1.300,00
56	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros	5	120,00	600,00
57	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros	5	120,00	600,00

58	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm	5	120,00	600,00
59	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm	5	120,00	600,00
60	Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros	2	100,00	200,00
61	Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro	2	100,00	200,00
62	Placa de corte, em polipropileno. Cor verde.	2	200,00	400,00
63	Placa de corte, em polipropileno. Cor amarela	2	200,00	400,00
64	Placa de corte, em polipropileno. Cor vermelha	2	200,00	400,00
65	Placa de corte, em polipropileno. Cor azul	2	200,00	400,00
66	Placa de corte, em polipropileno. Cor branca	2	200,00	400,00
67	Placa de corte, em polipropileno. Cor bege	2	200,00	400,00
68	Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros	3	1.500,00	4.500,00
69	Ralador 04 faces em aço inox	10	25,00	250,00
70	Recipiente plástico cilíndrico com tampa para confecção de sucos (25cm de diâmetro)	10	120,00	1.200,00
71	Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 graus a + 200 graus	15	48,00	720,00
72	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".	10	2.500,00	25.000,00
VALOR TOTAL				77.080,00

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da abertura do certame.

DADOS DO RESPONSÁVEL QUE ASSINARÁ O CONTRATO: Nirvando Buhatem Matos, Diretor de Negócios, CPF. Nº 452.976.733-72 e Carteira de Identidade Nº 024507422003-0 SSP-MA, empresa localizada na Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, Cep. 65.074-140, São Luís – MA.

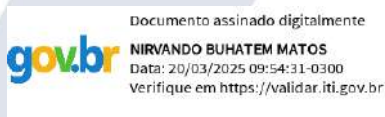
DADOS BANCÁRIOS:

Banco do Brasil, Agência nº 1639-x e Conta Corrente nº 45.609-8 Prime Consultoria Treinamentos e Serviços Ltda

CONTATOS: Telefone:(98) 3199-1530. E-mail: primeservicosszlz@primeservicosszlz.com.br e/ou comercial@primeservicosszlz.com.br

Nos preços ofertados estão 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.

São Luís (MA), 20 de março de 2025.



Prime Consultoria, Treinamentos e Serviços Ltda
Nirvando Buhatem Matos
Diretor de Negócios
C.I. nº 024507422003-0 SSP-MA
CPF nº 452.976.733-72

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 027/2025 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.33615 – EMSERH

ANEXO II

PROPOSTA DE PREÇOS

Ao

Agente de Licitação da EMSERH

Ref.: LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 027/2025 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.33615 – 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 atender a necessidade da Unidade de Saúde **UPA PARQUE VITÓRIA**, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes neste documento.

Prezado(a) Senhor(a),

A empresa **PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ/MF sob o nº 12.032.656/0001-75, com sede na Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, Cep. 65.074-140, São Luís – MA, por seu representante legal infra-assinado, **NIRVANDO BUHATEM MATOS**, portador da cédula de identidade nº 024507422003-0 SSP-MA e do CPF Nº 452.976.733-72, 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\$ 721.497,60 (setecentos e vinte um mil, quatrocentos e noventa e sete reais e sessenta centavos)**, para o(s) serviço(s) do objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

LOTE II	
UNIDADE DE SAÚDE	VALOR ESTIMADO ANUAL
ITEM I - UPA PARQUE VITÓRIA	R\$ 721.497,60
TOTAL GLOBAL: LOTE II	R\$ 721.497,60

LOTE II - UPA PARQUE VITÓRIA					
CLIENTELA: Pacientes dieta livre/normal/branda					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	480	5.760	R\$ 6,05	R\$ 2.904,00	R\$ 34.848,00
Almoço	480	5.760	R\$ 11,50	R\$ 5.520,00	R\$ 66.240,00
Jantar	480	5.760	R\$ 11,50	R\$ 5.520,00	R\$ 66.240,00
Ceia	480	5.760	R\$ 5,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00
TOTAL	1.920	23.040		R\$ 16.344,00	R\$ 196.128,00
CLIENTELA: Dieta pastosa e líquida pastosa					

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	20	240	R\$ 5,00	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Almoço	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Jantar	20	240	R\$ 9,00	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
Ceia	20	240	R\$ 5,00	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL	80	960		R\$ 560,00	R\$ 6.720,00
CLIENTELA: Pacientes: dieta liquida/ liquida restrita/liquida de prova ou sem resíduo					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	20	240	R\$ 5,00	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Almoço	20	240	R\$ 8,00	R\$ 160,00	R\$ 1.920,00
Jantar	20	240	R\$ 8,00	R\$ 160,00	R\$ 1.920,00
Ceia	20	240	R\$ 4,24	R\$ 84,80	R\$ 1.017,60
TOTAL	80	960		R\$ 504,80	R\$ 6.057,60
CLIENTELA: Funcionários e acompanhantes					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES MENSAIS	QUANT. REFEIÇÕES ANUAIS	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR ANUAL
Desjejum	1.300	15.600	R\$ 6,30	R\$ 8.190,00	R\$ 98.280,00
Almoço	1.760	21.120	R\$ 11,30	R\$ 19.888,00	R\$ 238.656,00
Jantar / Ceia	1.300	15.600	R\$ 11,26	R\$ 14.638,00	R\$ 175.656,00
TOTAL	4.360	52.320		R\$ 42.716,00	R\$ 512.592,00
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE II					R\$ 721.497,60
VALOR TOTAL ESTIMADO GLOBAL					R\$ 721.497,60

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS – PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA			
DADOS PROCESSUAIS			
1	Processo nº:	2024.110215.33615 – EMSERH	
2	LICITAÇÃO ELETRÔNICA	N.º 027/2025 – CL/EMSERH	
3	Data:	11/03/2025	
4	Horário:	09:00 HORAS	
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS			
5	Empresa:	PRIME CONSULTORIA, TREINAMENTO E SERVIÇOS LTDA	
6	CNPJ:	12.032.656/0001-75	
7	Data da Apresentação da Proposta:	19/03/2025	
8	Município/UF:	SÃO LUIS/MA	
9	Ano do Acordo, Conv. ou Sentença	2024	
10	Normativa do Dissídio Coletivo:		
	Prazo de Execução Contratual:	12 MESES	
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL			
16	Tipo de Serviço:	Serviços em Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar	
17	Salário Normativo da Categoria:	R\$ 1.533,82	
18	Categoria Profissional:	COPEIRO - SN	
19	Data-base da Categoria:	01/05/2024	
20	Salário Mínimo Vigente:	R\$ 1.518,00	
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS			
MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Salário Base		1.533,82
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade	20,00%	303,60
D	Adicional Noturno		188,24

E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo de Intra jornada		
H	Outros (Especificar)		
VALOR TOTAL DA REMUNERAÇÃO			2.025,66

MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		VL. UNIT.	VALOR (R\$)
A	Transporte	-	33,97
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		-
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Auxílio creche		
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	25,00	25,00
F	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DO BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS			58,97

MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniforme	49,33
B	Materiais	-
C	Equipamentos/Utensílios	
D	Outros (Especificar)	-
VALOR TOTAL DOS INSUMOS DIVERSOS		49,33

MÓDULO 4 - ENGARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	INSS	20,00%	405,13
B	SESI ou SESC	1,50%	30,38
C	SENAI - SENAC	1,00%	20,26
D	INCRA	0,20%	4,05
E	Salário Educação	2,50%	50,64
F	FGTS	8,00%	162,05
G	Seguro Acidente do Trabalho	3,00%	60,77
H	SEBRAE	0,60%	12,15
VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		36,80%	745,43
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	13 º Salário	8,33%	168,74
B	Adicional de Férias	2,78%	56,31
SUBTOTAL		11,11%	225,05
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	82,85
VALOR TOTAL DO 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		15,20%	307,90
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,05%	1,01
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	0,02%	0,41
VALOR TOTAL DO AFASTAMENTO MATERNIDADE		0,07%	1,42
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	9,32
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,03%	0,61
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	3,44%	69,68
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	39,30
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,71%	14,38
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	64,82
VALOR TOTAL DA PROVISÃO PARA RESCISÃO		9,78%	198,11
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Férias	8,33%	168,74
B	Ausência por doença	1,39%	28,16
C	Licença Paternidade	0,02%	0,41
D	Ausências Legais	1,67%	33,83
E	Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	6,68
F	Outros (especificar)	0,05%	1,01
SUBTOTAL		11,79%	238,83
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição	4,34%	87,91

VALOR TOTAL DOS CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		16,13%	326,74
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		PERC. (%)	VALOR (R\$)
4.1	13º Salário + Adicional de Férias	36,80%	307,90
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	15,20%	307,90
4.3	Afastamento Maternidade	0,07%	1,42
4.4	Custo de Rescisão	9,78%	198,11
4.5	Custo de reposição do Profissional Ausente	4,34%	326,74
4.6	Outros (especificar)	0,00%	-
VALOR TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		66,19%	1.142,07

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos	2,00%	65,52
B	Tributos		
B.1	Tributos Federais (PIS + COFINS)	3,65%	129,11875
B.2	Tributos Estaduais (Especificar)	0,00%	
B.3	Tributos Municipais (ISS)	0,00%	
C	Lucro	2,00%	66,83
VALOR TOTAL DO MÓDULO 6		7,65%	261,47

RESUMO DOS CUSTOS DE MÃO-DE-OBRA		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	2.025,66
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	58,97
C	Módulo 3 - Insumos Diversos	49,33
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	1.142,07
Subtotal - (A + B + C + D)		3.276,03
E	Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	261,47
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		3.537,50

PLANILHA DE COMPOSICAO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS – PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA			
DADOS PROCESSUAIS			
1	Processo nº:	2024.110215.33615 – EMSERH	
2	LICITAÇÃO ELETRÔNICA	N.º 027/2025 – CL/EMSERH	
3	Data:	11/03/2025	
4	Horário:	09:00 HORAS	
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS			
5	Empresa:	PRIME CONSULTORIA, TREINAMENTO E SERVIÇOS LTDA	
6	CNPJ:	12.032.656/0001-75	
7	Data da Apresentação da Proposta:	19/03/2025	
8	Município/UF:	SÃO LUIS/MA	
9	Ano do Acordo, Conv. ou Sentença	2024	
10	Normativa do Dissidio Coletivo:		
	Prazo de Execução Contratual:	12 MESES	
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL			
16	Tipo de Serviço:	Serviços em Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar	
17	Salário Normativo da Categoria:	R\$ 1.533,82	
18	Categoria Profissional:	COPEIRO - SD	
19	Data-base da Categoria:	01/05/2024	
20	Salário Mínimo Vigente:	R\$ 1.518,00	
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS			
MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Salário Base		1.533,82
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade	20,00%	303,60
D	Adicional Noturno		
E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo de Intrajornada		
H	Outros (Especificar)		
VALOR TOTAL DA REMUNERAÇÃO			1.837,42
MÓDULO 2 – BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS			
VL. UNIT.		VALOR (R\$)	
A	Transporte	-	33,97

B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		-
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Auxílio creche		
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	25,00	25,00
F	Outros (Especificar)		-
VALOR TOTAL DO BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			58,97

MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniforme	49,33
B	Materiais	-
C	Equipamentos/Utensílios	
D	Outros (Especificar)	-
VALOR TOTAL DOS INSUMOS DIVERSOS		49,33

MÓDULO 4 - ENGARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	INSS	20,00%	367,48
B	SESI ou SESC	1,50%	27,56
C	SENAI - SENAC	1,00%	18,37
D	INCRA	0,20%	3,67
E	Salário Educação	2,50%	45,94
F	FGTS	8,00%	146,99
G	Seguro Acidente do Trabalho	3,00%	55,12
H	SEBRAE	0,60%	11,02
VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		36,80%	676,15
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	13 º Salário	8,33%	153,06
B	Adicional de Férias	2,78%	51,08
SUBTOTAL		11,11%	204,14
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	75,15
VALOR TOTAL DO 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		15,20%	279,29
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,05%	0,92
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	0,02%	0,37
VALOR TOTAL DO AFASTAMENTO MATERNIDADE		0,07%	1,29
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	8,45
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,03%	0,55
C	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	3,44%	63,21
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	35,65
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,71%	13,05
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	3,20%	58,80
VALOR TOTAL DA PROVISÃO PARA RESCISÃO		9,78%	179,71
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Férias	8,33%	153,06
B	Ausência por doença	1,39%	25,54
C	Licença Paternidade	0,02%	0,37
D	Ausências Legais	1,67%	30,68
E	Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	6,06
F	Outros (especificar)	0,05%	0,92
SUBTOTAL		11,79%	216,63
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição	4,34%	79,74
VALOR TOTAL DOS CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		16,13%	296,37
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		PERC. (%)	VALOR (R\$)
4.1	13º Salário + Adicional de Férias	36,80%	279,29
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	15,20%	279,29
4.3	Afastamento Maternidade	0,07%	1,29
4.4	Custo de Rescisão	9,78%	179,71
4.5	Custo de reposição do Profissional Ausente	4,34%	296,37
4.6	Outros (especificar)	0,00%	-

VALOR TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	66,19%	1.035,95
--	--------	----------

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		PERC. (%)	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos	2,00%	59,63
B	Tributos		
B.1	Tributos Federais (PIS + COFINS)	3,65%	117,52
B.2	Tributos Estaduais (Especificar)	0,00%	
B.3	Tributos Municipais (ISS)	0,00%	
C	Lucro	2,00%	60,83
VALOR TOTAL DO MÓDULO 6		7,65%	237,98

RESUMO DOS CUSTOS DE MÃO-DE-OBRA		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	1.837,42
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	58,97
C	Módulo 3 - Insumos Diversos	49,33
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	1.035,95
Subtotal - (A + B + C + D)		2.981,67
E	Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	237,98
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		3.219,65

LOTE II - UPA PARQUE VITÓRIA						
ITEM	CARGO	QUANT. DIÁRIA	QUANT. TOTAL	VL. MENSAL UNITÁRIO DO ITEM	VL. MENSAL TOTAL DO ITEM	VL. TOTAL ANUAL DO ITEM (12 MESES)
1	COPEIRO - SD	1	2	3.219,65	6.439,30	77.271,60
2	COPEIRO - SN	1	2	3.537,50	7.075,00	84.900,00
TOTAL		2	4		13.514,30	162.171,60

FARDAMENTO/UNIFORME				
FARDAMENTO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VL. UNIT.	VL. TOTAL
CALÇA (MASC. / FEM.)	UNID.	04	R\$ 35,00	R\$ 140,00
CAMISA (MASC. / FEM.)	UNID.	04	R\$ 30,00	R\$ 120,00
AVENTAL	UNID.	04	R\$ 30,00	R\$ 120,00
TOUCA	UNID.	04	R\$ 28,00	R\$ 112,00
CALÇADO (MASC. / FEM.)	PAR	02	R\$ 50,00	R\$ 100,00
VALOR TOTAL ANUAL DO UNIFORME POR PESSOA				R\$ 592,00
VALOR MENSAL DO UNIFORME POR PESSOA				R\$ 49,33

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS				
ITEM	DENOMINAÇÃO / DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO (R\$)	
			VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms	1	4.800,00	4.800,00
2	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms	1	3.500,00	3.500,00
3	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos	1	100,00	100,00
4	Abridor multiuso em aço inox	1	10,00	10,00
5	Afiador de facas 30cm	1	30,00	30,00
6	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande	1	100,00	100,00
7	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm	2	50,00	100,00
8	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm	2	50,00	100,00
9	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm	2	40,00	80,00
10	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm	2	40,00	80,00
11	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm	2	40,00	80,00
12	Batedor de ovos em inox	2	20,00	40,00
13	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro	2	150,00	300,00
14	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros	2	150,00	300,00
15	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm	200	30,00	6.000,00

16	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo	2	30,00	60,00
17	Concha de alumínio para cereais	5	30,00	150,00
18	Utensílio para cocção de alimentos: tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm	2	600,00	1.200,00
19	Utensílio para cocção de alimentos: caçarola tipo hotel, RASO, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. 30 x 50cm	2	600,00	1.200,00
20	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm.	2	600,00	1.200,00
21	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros	2	600,00	1.200,00
22	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros	2	600,00	1.200,00
23	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros	2	600,00	1.200,00
24	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros	2	600,00	1.200,00
25	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros	2	600,00	1.200,00
26	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 10cm) com cabo.	2	100,00	200,00
27	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 14cm) com cabo.	2	100,00	200,00
28	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 20cm) com cabo.	2	100,00	200,00
29	Colher de aço em inox para servir	10	50,00	500,00
30	Colher de aço em inox tipo pinça	10	50,00	500,00
31	Colher de polipropileno. Tamanho aprox.. 30cm	4	150,00	600,00
32	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 5,5cm x 45cm	4	150,00	600,00
33	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 7,5cm x 60cm	4	150,00	600,00
34	Contentores engradados vazados de plástico para frutas e hortaliças dimensões: 525 x 416 x 195mm.	10	100,00	1.000,00
35	Contentores de plástico para carnes dimensões: 670 x 440 x 190mm	10	100,00	1.000,00
36	Concha de alumínio. 10cm de diâmetro	5	50,00	250,00
37	Cuscuzeira de alumínio reforçado, com tampa. Capacidade para 5kg	2	100,00	200,00
38	Cutelo para corte de carne com osso	2	100,00	200,00
39	Escorredor de macarrão em aço inox com pegador (aproximadamente 50cm de diâmetro)	3	50,00	150,00
40	Espátula de nylon para frigideira antiaderente	3	50,00	150,00
41	Escumadeira em aço inox Frigideira de alumínio de 20cm de diâmetro	2	50,00	100,00
42	Frigideira de alumínio de 30cm de diâmetro Frigideira de alumínio de 50cm de diâmetro	2	100,00	200,00
43	Frigideira antiaderente de 22cm de diâmetro	2	100,00	200,00
44	Faca de açougueiro lâmina em inox com 30cm	3	80,00	240,00
45	Faca para vegetais lâmina em inox com 12cm	3	80,00	240,00
46	Faca de desossa lâmina em inox com 12,5cm	3	80,00	240,00
47	Faca serra de pão lâmina em inox com 22cm	3	80,00	240,00
48	Forma redonda para pudim, em alumínio. 40cm de diâmetro	3	60,00	180,00
49	Garrafa térmica 12 litros, torneira e alça para transporte	10	250,00	2.500,00
50	Garrafa térmica 1 litro	10	99,00	990,00
51	Garfo com 02 dentes, em inox, 32cm de comprimento	10	50,00	500,00
52	Garfo com 02 dentes, em inox, 56cm de comprimento	10	50,00	500,00
53	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros	5	100,00	500,00
54	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros	5	100,00	500,00
55	Monobloco de polipropileno 16 litros	10	130,00	1.300,00
56	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros	5	120,00	600,00
57	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros	5	120,00	600,00

58	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm	5	120,00	600,00
59	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm	5	120,00	600,00
60	Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros	2	100,00	200,00
61	Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro	2	100,00	200,00
62	Placa de corte, em polipropileno. Cor verde.	2	200,00	400,00
63	Placa de corte, em polipropileno. Cor amarela	2	200,00	400,00
64	Placa de corte, em polipropileno. Cor vermelha	2	200,00	400,00
65	Placa de corte, em polipropileno. Cor azul	2	200,00	400,00
66	Placa de corte, em polipropileno. Cor branca	2	200,00	400,00
67	Placa de corte, em polipropileno. Cor bege	2	200,00	400,00
68	Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros	3	1.500,00	4.500,00
69	Ralador 04 faces em aço inox	10	25,00	250,00
70	Recipiente plástico cilíndrico com tampa para confecção de sucos (25cm de diâmetro)	10	120,00	1.200,00
71	Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 graus a + 200 graus	15	48,00	720,00
72	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".	10	2.500,00	25.000,00
VALOR TOTAL				77.080,00

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da abertura do certame.

DADOS DO RESPONSÁVEL QUE ASSINARÁ O CONTRATO: Nirvando Buhatem Matos, Diretor de Negócios, CPF. Nº 452.976.733-72 e Carteira de Identidade Nº 024507422003-0 SSP-MA, empresa localizada na Rua José Bonifácio, Nº 14, Quadra 18, Cohama, Cep. 65.074-140, São Luís – MA.

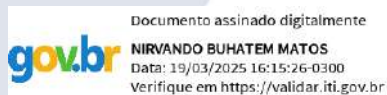
DADOS BANCÁRIOS:

Banco do Brasil, Agência nº 1639-x e Conta Corrente nº 45.609-8 Prime Consultoria Treinamentos e Serviços Ltda

CONTATOS: Telefone:(98) 3199-1530. E-mail: primeservicosszlz@primeservicosszlz.com.br e/ou comercial@primeservicosszlz.com.br

Nos preços ofertados estão 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.

São Luís (MA), 19 de março de 2025.



Prime Consultoria, Treinamentos e Serviços Ltda
Nirvando Buhatem Matos
Diretor de Negócios
C.I. nº 024507422003-0 SSP-MA
CPF nº 452.976.733-72