

ANEXO I: INFORMAÇÕES PERTINENTES AS UNIDADES ABRANGIDAS NESTE <u>TERMO DE REFERÊNCIA</u>





ANEXO I- A: ENDEREÇO DA UNIDADE

LOTES	UNIDADE	ENDEREÇO
I	HERCRUZ – Hospital Estadual Dr. Ricardo Cruz	Av. Gov. Roberto Silveira, 1585 - Centro, Nova Iguaçu - RJ, 26285-060





ANEXO I – B: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

A estimativa mensal quantificada foi apresentada de acordo com a média obtida pelo histórico de consumo dos últimos 3 meses de fornecimento apresentado pela Unidade.

	HISTÓRIC	CO DE CONSUMO - HERO	CRUZ	
TIPO DE REFEIÇÃO	ABRIL.2023	MAIO.2023	JUNHO.2023	Média Mensal de Consumo
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	7706	7462	7544	7570,67
Almoço	9419	9153	9245	9272,33
Merenda	5337	5131	4734	5067,33
Janta	5330	5097	5348	5258,33
Total	27792	26843	26871	27168,67
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	1483	1609	1634	1575,33
Almoço	1921	2192	2180	2097,67
Lanche	1377	1644	1707	1576,00
Janta	1758	1917	1994	1889,67
Total	6539	7362	7515	7138,67
Dieta Normal	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES
Desjejum	4913	4973	6083	5323,00
Colação	639	851	944	811,33
Almoço	4882	5104	6116	5367,33
Merenda	4869	4927	6104	5300,00
Janta	4867	5049	6132	5349,33
Ceia	4863	4903	6112	5292,67
Total	25033	25807	31491	27443,66667
Dieta Liquida	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES
Desjejum	0	15	31	15,33
Colação	0	14	30	14,67
Almoço	0	14	31	15,00
Merenda	0	14	31	15,00
Janta	0	14	31	15,00
Ceia	0	14	31	15,00
Total	0	85	185	90
Total	59364	60097	66062	61841,00



Quantitativo de refeições - Hercruz









Marcar como não lida



Marcela Porto Rodrigues <mrodrigues@ideas.med.br>

qua 12/07/2023 10:50

Para: Danielle Araujo de Melo;

① 2 anexos

Quantitativ~. xlsx

PADRONIZA ÇÃO.xlsx

Baixar tudo

Bom dia, prezada!

Conforme solicitação, estou enviando o quantitativo de refeições do hospital, dietas, fórmulas lácteas, suplementos e módulos.

Atenciosamente,

Marcela Porto Rodrigues **Nutricionista Rotina** mrodrigues@ideas.med.br



IDEAS - Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde Hospital Estadual Ricardo Cruz - HerCruz Av. Governador Roberto Silveira, 1585, Moquetá Nova Iguaçu - RJ



MÊS: MARÇO/ABRIL - 2023

QUA	QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE PACIENTES								QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS					
DATA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA	TOTAL	DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	TOTAL	
26/3/2023	150	21	150	150	151	152	774	26/3/2023	202	219	114	175	710	
27/3/2023	157	19	159	161	161	161	818	27/3/2023	285	351	187	174	997	
28/3/2023	162	23	162	160	160	161	828	28/3/2023	259	358	208	164	989	
29/3/2023	166	22	164	164	163	163	842	29/3/2023	269	350	172	160	951	
30/3/2023	169	19	167	167	164	164	850	30/3/2023	279	376	163	180	998	
31/3/2023	166	21	165	165	165	166	848	31/3/2023	274	338	255	185	1052	
1/4/2023	168	23	160	160	163	163	837	1/4/2023	223	231	131	196	781	
2/4/2023	166	19	166	165	164	167	847	2/4/2023	200	225	122	160	707	
3/4/2023	168	21	168	168	166	164	855	3/4/2023	269	383	287	194	1133	
4/4/2023	169	25	167	167	166	166	860	4/4/2023	280	345	213	167	1005	
5/4/2023	164	18	168	163	164	164	841	5/4/2023	245	344	204	170	963	
6/4/2023	161	22	162	165	165	164	839	6/4/2023	271	329	172	165	937	
7/4/2023	167	21	167	164	164	164	847	7/4/2023	198	213	154	158	723	
8/4/2023	171	18	172	172	172	172	877	8/4/2023	176	215	107	130	628	
9/4/2023	173	22	173	172	170	170	880	9/4/2023	174	203	143	160	680	
10/4/2023	170	22	169	168	168	168	865	10/4/2023	275	364	157	161	957	
11/4/2023	160	17	160	160	160	160	817	11/4/2023	255	351	170	181	957	
12/4/2023	161	22	156	156	160	160	815	12/4/2023	294	354	182	195	1025	
13/4/2023	163	21	162	163	163	160	832	13/4/2023	282	331	232	184	1029	
14/4/2023	159	19	159	158	158	158	811	14/4/2023	268	326	192	151	937	
15/4/2023	156	22	156	155	153	153	795	15/4/2023	224	226	135	153	738	
16/4/2023	152	19	152	152	153	154	782	16/4/2023	200	200	104	148	652	
17/4/2023	150	18	146	146	146	144	750	17/4/2023	274	348	187	188	997	
18/4/2023	148	23	140	142	140	140	733	18/4/2023	289	355	200	180	1024	
19/4/2023	139	21	139	137	142	140	718	19/4/2023	270	335	200	169	974	
20/4/2023	140	29	135	135	135	136	710	20/4/2023	278	342	198	167	985	
21/4/2023	139	20	140	138	136	136	709	21/4/2023	219	237	124	174	754	
22/4/2023	141	18	143	146	148	148	744	22/4/2023	232	220	133	164	749	
23/4/2023	151	18	151	152	152	150	774	23/4/2023	197	222	110	192	721	
24/4/2023	152	19	148	148	145	145	757	24/4/2023	276	381	174	195	1026	
25/4/2023	155	17	156	150	150	150	778	25/4/2023	269	347	207	190	1013	
TOTAL REFEIÇÃO	4913	639	4882	4869	4867	4863	25033	TOTAL	7706	9419	5337	5330	27792	

QUANTITA	TIVO MENSA	AL DE REFEI RESTRI	-	CIENTES -LIC	QUIDA		QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES					
DATA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA	TOTAL	DATA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	TOTAL
26/3/2023	0	0	0	0	0	0	26/3/2023	40	58	29	52	179
27/3/2023	0	0	0	0	0	0	27/3/2023	50	62	38	61	211
28/3/2023	0	0	0	0	0	0	28/3/2023	48	61	44	61	214
29/3/2023	0	0	0	0	0	0	29/3/2023	57	62	33	59	211
30/3/2023	0	0	0	0	0	0	30/3/2023	50	62	35	62	209
31/3/2023	0	0	0	0	0	0	31/3/2023	54	58	47	53	212
1/4/2023	0	0	0	0	0	0	1/4/2023	40	49	38	49	176
2/4/2023	0	0	0	0	0	0	2/4/2023	49	54	29	53	185
3/4/2023	0	0	0	0	0	0	3/4/2023	53	68	44	58	223
4/4/2023	0	0	0	0	0	0	4/4/2023	50	61	37	54	202
5/4/2023	0	0	0	0	0	0	5/4/2023	35	59	39	55	188
6/4/2023	0	0	0	0	0	0	6/4/2023	48	57	37	48	190
7/4/2023	0	0	0	0	0	0	7/4/2023	43	57	40	50	190
8/4/2023	0	0	0	0	0	0	8/4/2023	42	55	50	49	196
9/4/2023	0	0	0	0	0	0	9/4/2023	42	51	43	44	180
10/4/2023	0	0	0	0	0	0	10/4/2023	38	59	38	53	188
11/4/2023	0	0	0	0	0	0	11/4/2023	43	68	39	52	202
12/4/2023	0	0	0	0	0	0	12/4/2023	44	65	38	61	208
13/4/2023	0	0	0	0	0	0	13/4/2023	49	75	59	68	251
14/4/2023	0	0	0	0	0	0	14/4/2023	43	66	48	53	210
15/4/2023	0	0	0	0	0	0	15/4/2023	51	66	45	57	219
16/4/2023	0	0	0	0	0	0	16/4/2023	50	62	48	61	221
17/4/2023	0	0	0	0	0	0	17/4/2023	53	64	53	58	228
18/4/2023	0	0	0	0	0	0	18/4/2023	45	66	50	52	213
19/4/2023	0	0	0	0	0	0	19/4/2023	52	71	57	67	247
20/4/2023	0	0	0	0	0	0	20/4/2023	36	54	41	49	180
21/4/2023	0	0	0	0	0	0	21/4/2023	56	74	59	68	257
22/4/2023	0	0	0	0	0	0	22/4/2023	58	63	67	60	248
23/4/2023	0	0	0	0	0	0	23/4/2023	55	67	51	64	237
24/4/2023	0	0	0	0	0	0	24/4/2023	49	61	41	58	209
25/4/2023	0	0	0	0	0	0	25/4/2023	60	66	60	69	255
TOTAL							TOTAL					
REFEIÇÃO	0	0	0	0	0	0	REFEIÇÃO	1483	1921	1377	1758	6539



MÊS: ABRIL / MAIO

QUAN	NTITATIVO M	IENSAL DE	REFEIÇÕES I	DE PACIENT	ES			QUANTI	TATIVO ME	NSAL DE RE	FEIÇÕES DE	FUNCIONÁ	RIOS
DATA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA	TOTAL	DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	TOTAL
26/4/2023	143	22	148	142	147	142	744	26/4/2023	251	348	206	171	976
27/4/2023	140	24	146	141	147	142	740	27/4/2023	281	338	166	177	962
28/4/2023	149	22	156	149	155	149	780	28/4/2023	277	330	243	136	986
29/4/2023	150	23	156	148	155	148	780	29/4/2023	183	219	110	168	680
30/4/2023	143	21	151	138	150	143	746	30/4/2023	217	229	116	164	726
1/5/2023	147	21	154	147	153	147	769	1/5/2023	213	223	137	180	753
2/5/2023	156	22	162	154	161	154	809	2/5/2023	268	351	166	171	956
3/5/2023	152	24	160	150	155	136	777	3/5/2023	278	349	231	186	1044
4/5/2023	151	23	153	145	150	144	766	4/5/2023	289	333	213	171	1006
5/5/2023	147	20	155	149	137	131	739	5/5/2023	225	342	149	173	889
6/5/2023	146	22	155	146	152	143	764	6/5/2023	194	226	120	160	700
7/5/2023	151	24	158	150	156	144	783	7/5/2023	208	211	128	155	702
8/5/2023	148	23	155	147	155	134	762	8/5/2023	261	328	241	183	1013
9/5/2023	143	22	151	137	137	136	726	9/5/2023	272	326	160	165	923
10/5/2023	145	25	152	136	142	137	737	10/5/2023	273	336	164	170	943
11/5/2023	158	30	172	168	173	173	874	11/5/2023	273	343	234	168	1018
12/5/2023	181	38	188	185	187	184	963	12/5/2023	257	318	151	167	893
13/5/2023	186	38	185	185	189	189	972	13/5/2023	210	239	118	170	737
14/5/2023	189	35	186	180	186	184	960	14/5/2023	182	204	98	129	613
15/5/2023	185	33	188	186	186	189	967	15/5/2023	250	335	189	181	955
16/5/2023	180	35	186	183	185	183	952	16/5/2023	274	342	230	171	1017
17/5/2023	180	30	187	180	187	180	944	17/5/2023	255	340	228	186	1009
18/5/2023	182	33	185	186	188	185	959	18/5/2023	278	337	215	169	999
19/5/2023	188	35	186	186	186	186	967	19/5/2023	256	365	127	182	930
20/5/2023	186	33	189	181	188	182	959	20/5/2023	258	231	151	146	786
21/5/2023	188	34	182	182	187	185	958	21/5/2023	179	222	113	174	688
22/5/2023	189	35	189	183	188	185	969	22/5/2023	292	364	153	182	991
23/5/2023	187	33	184	184	184	185	957	23/5/2023	267	340	224	182	1013
24/5/2023	188	36	190	189	190	190	983	24/5/2023	271	349	174	163	957
25/5/2023	195	35	195	190	193	193	1001	25/5/2023	270	335	176	197	978
TOTAL REFEIÇÃO	4973	851	5104	4927	5049	4903	25807	TOTAL	7462	9153	5131	5097	2684

QUANTITA	TIVO MENS.	AL DE REFEI RESTRI	•	ACIENTES -L	IQUIDA		QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES					
DATA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA	TOTAL	DATA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	TOTAL
26/4/2023						0	26/4/2023	51	69	46	61	227
27/4/2023						0	27/4/2023	45	72	66	71	254
28/4/2023						0	28/4/2023	62	80	71	69	282
29/4/2023						0	29/4/2023	51	63	51	58	223
30/4/2023						0	30/4/2023	43	61	45	51	200
1/5/2023						0	1/5/2023	45	70	53	61	229
2/5/2023						0	2/5/2023	53	80	69	65	267
3/5/2023						0	3/5/2023	56	78	59	66	259
4/5/2023						0	4/5/2023	52	72	54	55	233
5/5/2023						0	5/5/2023	57	72	32	63	224
6/5/2023						0	6/5/2023	55	72	48	61	236
7/5/2023	2	1	1	1	1	6	7/5/2023	56	71	61	63	251
8/5/2023	1	1	1	1	1	5	8/5/2023	51	74	56	65	246
9/5/2023						0	9/5/2023	58	78	63	64	263
10/5/2023						0	10/5/2023	53	70	59	62	244
11/5/2023						0	11/5/2023	58	77	55	62	252
12/5/2023						0	12/5/2023	56	75	54	67	252
13/5/2023	1	1	1	1	1	5	13/5/2023	52	76	50	69	247
14/5/2023	1	1	1	1	1	5	14/5/2023	61	73	43	60	237
15/5/2023	1	1	1	1		5	15/5/2023	54	71	50	72	247
16/5/2023	1	1	1	1		5	16/5/2023	62	84	68	75	289
17/5/2023	1	1	1	1	1	5	17/5/2023	61	86	61	73	281
18/5/2023	1	1	1	1		5	18/5/2023	59	75	65	69	268
19/5/2023	1	1	1	1		5	19/5/2023	45	72	48	61	226
20/5/2023	1	1		1		5	20/5/2023	61	81	67	71	280
21/5/2023	1	1		1		5	21/5/2023	52	69	47	55	223
22/5/2023	1	1	1	1	1	5	22/5/2023	48	69	49	56	222
23/5/2023	1	1	1	1	1	5	23/5/2023	50	67	53	66	236
24/5/2023	1	1	1	1	1	5	24/5/2023	55	70	52	64	241
25/5/2023						0	25/5/2023	47	65	49	62	223
TOTAL							TOTAL					
REFEIÇÃO	15	14	14	14	14	71	REFEIÇÃO	1609	2192	1644	1917	7362



MÊS: MAIO / JUNHO

QUAN	QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE PACIENTES								QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS					
DATA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA	TOTAL	DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	TOTAL	
26/5/2023	192	30	192	192	190	190	986	26/5/2023	268	325	251	160	1004	
27/5/2023	192	33	193	192	192	193	995	27/5/2023	208	223	119	165	715	
28/5/2023	199	37	199	196	196	194	1021	28/5/2023	210	220	126	169	725	
29/5/2023	194	34	195	198	198	198	1017	29/5/2023	253	356	183	181	973	
30/5/2023	198	36	191	194	197	195	1011	30/5/2023	288	350	158	146	942	
31/5/2023	195	35	192	198	197	197	1014	31/5/2023	252	348	220	184	1004	
1/6/2023	196	33	193	195	195	195	1007	1/6/2023	279	348	166	164	957	
2/6/2023	192	31	191	192	193	193	992	2/6/2023	267	340	208	189	1004	
3/6/2023	194	32	195	195	192	193	1001	3/6/2023	209	235	122	151	717	
4/6/2023	198	33	194	194	195	195	1009	4/6/2023	197	217	103	163	680	
5/6/2023	194	31	195	195	193	193	1001	5/6/2023	267	353	182	178	980	
6/6/2023	199	33	198	196	198	198	1022	6/6/2023	275	348	165	187	975	
7/6/2023	193	34	193	196	196	197	1009	7/6/2023	253	343	143	191	930	
8/6/2023	198	34	191	193	193	196	1005	8/6/2023	229	248	103	187	767	
9/6/2023	197	35	198	199	202	202	1033	9/6/2023	228	242	98	190	758	
10/6/2023	202	30	205	208	208	211	1064	10/6/2023	199	243	123	171	736	
11/6/2023	208	27	208	205	206	205	1059	11/6/2023	210	215	108	177	710	
12/6/2023	199	28	202	199	203	200	1031	12/6/2023	256	370	160	199	985	
13/6/2023	197	27	202	199	201	197	1023	13/6/2023	220	245	146	182	793	
14/6/2023	198	28	201	198	200	198	1023	14/6/2023	268	338	170	187	963	
15/6/2023	196	28	199	198	198	199	1018	15/6/2023	257	328	208	178	971	
16/6/2023	195	27	198	196	198	198	1012	16/6/2023	261	352	138	190	941	
17/6/2023	198	27	198	196	196	196	1011	17/6/2023	192	220	91	139	642	
18/6/2023	198	28	199	197	199	198	1019	18/6/2023	202	226	120	65	613	
19/6/2023	199	27	203	202	202	198	1031	19/6/2023	276	362	161	183	982	
20/6/2023	196	28	198	197	198	197	1014	20/6/2023	256	356	204	178	994	
21/6/2023	195	27	199	199	200	200	1020	21/6/2023	292	355	169	186	1002	
22/6/2023	194	28	198	196	198	195	1009	22/6/2023	253	347	258	192	1050	
23/6/2023	190	28	198	196	199	195	1006	23/6/2023	297	337	134	170	938	
24/6/2023	192	27	197	194	198	197	1005	24/6/2023	224	237	103	187	751	
25/6/2023	195	28	201	199	201	199	1023	25/6/2023	198	218	94	159	669	
TOTAL REFEIÇÃO	6083	944	6116	6104	6132	6112	31491	TOTAL	7544	9245	4734	5348	26871	

QUANTITA	ATIVO MEN	SAL DE REFE RESTF		ACIENTES -L	IQUIDA		QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES					
DATA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA	TOTAL	DATA	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	TOTAL
26/5/2023	1	0	1	1	1	4	26/5/2023	48	59	68	59	234
27/5/2023	1	1	1	1	1	5	27/5/2023	54	66	51	64	235
28/5/2023	1	1	1	1	1	5	28/5/2023	54	76	60	66	256
29/5/2023	1	1	1	1	1	5	29/5/2023	54	78	62	69	263
30/5/2023	1	1	1	1	1	5	30/5/2023	56	80	64	71	271
31/5/2023	1	1	1	1	1	5	31/5/2023	44	60	56	54	214
1/6/2023	1	1	1	1	1	5	1/6/2023	44	65	50	57	216
2/6/2023	1	1	1	1	1	5	2/6/2023	47	69	56	63	235
3/6/2023	1	1	1	1	1	5	3/6/2023	49	69	48	63	229
4/6/2023	1	1	1	1	1	5	4/6/2023	43	67	51	55	216
5/6/2023	1	1	1	1	1	5	5/6/2023	53	76	53	63	245
6/6/2023	1	1	1	1	1	5	6/6/2023	50	71	58	61	240
7/6/2023	1	1	1	1	1	5	7/6/2023	55	75	52	61	243
8/6/2023	1	1	1	1	1	5	8/6/2023	51	71	49	68	239
9/6/2023	1	1	1	1	1	5	9/6/2023	57	79	58	74	268
10/6/2023	1	1	1	1	1	5	10/6/2023	54	74	60	76	264
11/6/2023	1	1	1	1	1	5	11/6/2023	60	81	56	73	270
12/6/2023	1	1	1	1	1	5	12/6/2023	61	81	61	72	275
13/6/2023	1	1	1	1	1	5	13/6/2023	59	75	61	64	259
14/6/2023	1	1	1	1	1	5	14/6/2023	56	67	54	62	239
15/6/2023	1	1	1	1	1	5	15/6/2023	54	65	50	63	232
16/6/2023	1	1	1	1	1	5	16/6/2023	48	66	51	62	227
17/6/2023	1	1	1	1	1	5	17/6/2023	53	64	49	62	228
18/6/2023	1	1	1	1	1	5	18/6/2023	47	62	55	58	222
19/6/2023	1	1	1	1	1	5	19/6/2023	47	67	49	57	220
20/6/2023	1	1	1	1	1	5	20/6/2023	48	61	42	58	209
21/6/2023	1	1	1	1	1	5	21/6/2023	51	68	49	60	228
22/6/2023	1	1	1	1	1	5	22/6/2023	55	66	35	60	216
23/6/2023	1	1	1	1	1	5	23/6/2023	59	66	57	60	242
24/6/2023	1	1	1	1	1	5	24/6/2023	73	85	71	76	305
25/6/2023	1	1	1	1	1	5	25/6/2023	50	71	71	83	275
TOTAL							TOTAL					
REFEIÇÃO	31	30	31	31	31	154	REFEIÇÃO	1634	2180	1707	1994	7515



ANEXO I-B2: FORMATO DE FATURAMENTO EXIGIDO PELA FUNDAÇÃO SAÚDE

TIPO DA REFEIÇÃO			MÊ	S DE CONSUMO:		
Dieta Normal	Fun	cionários	Custo	Unitário (\$)	Custo To	otal (\$)
Desjejum			R\$	-	R\$	-
Almoço			R\$	-		
Merenda			R\$	-		
Jantar			R\$	-		
Total				(*)	RS	\$
Dieta Normal	Acon	npanhantes	Custo	Unitário (\$)	Custo To	otal (\$)
Desjejum			R\$	-	R\$	
Almoço			R\$	-	R\$	-
Merenda			R\$	-	R\$	-
Jantar			R\$	-	R\$	_
Total				(*)	RS	\$
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$	R\$ -
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA





Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA





Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				<u> </u>	R\$ -	R\$ -
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Janta			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Janta			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total				-	R\$ -	R\$ -
				Total de Refeições Mensal	R\$ -	R\$ -
			Т	otal de Refeições Mensal A+P	R\$	





ANEXO I-C: QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UNIDADE.

(*) Atenção, este é o quantitativo de PESSOAS FÍSICAS necessárias à execução do serviço;

Distribuição Pessoal	DIARISTA	12x36 Diurno	12x36 Noturno	6x1
Nutricionista - Chefe	1	0	0	0
Nutricionista - Lactarista	1	0	0	0
Nutricionista - Produção	0	4	0	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	2	0
Cozinheiro - Geral	1	2	0	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0	0
Almoxarife	1	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	0	2
Auxiliar de Cozinha	0	4	0	0
Copeiro	0	22	6	0
Copeiro Lactarista	0	2	2	0
Auxiliar de Limpeza	0	8	0	0
Administração (empresa)	1	0	0	0
Magarefe	1	0	0	0
Total por POSTO	6	46	10	2
Total de Mão de Obra		64		

(*) QTDADE = Quantidade



Re: Nutrição - Hercruz











Marcela Porto Rodrigues <mrodrigues@ideas.med.br> qui 13/07/2023 15:05

Marcar como não lida

Para: Danielle Araujo de Melo;



Aliment~.doc

Boa tarde, Daniele!

Segue em anexo, as minhas sugestões.

Atenciosamente

Marcela Porto Rodrigues **Nutricionista Rotina** mrodrigues@ideas.med.br



IDEAS - Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde Hospital Estadual Ricardo Cruz - HerCruz Av. Governador Roberto Silveira, 1585, Moquetá Nova Iguaçu - RJ

Em qui., 13 de jul. de 2023 às 11:18, Marcela Porto Rodrigues < mrodrigues@ideas.med.br > escreveu:

Bom dia, Daniele!

Conforme sua solicitação, estou encaminhando em anexo os dados solicitados. Qualquer dúvida, estou à disposição.

Atenciosamente,

Marcela Porto Rodrigues **Nutricionista Rotina** mrodrigues@ideas.med.br





NUTRIÇÃO (SUGESTÃO)

I - Dimensionamento de Pessoal:

I - CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	Quantidade	Quant. total
	diária	
NUTRICIONISTA (DIARISTA)	1	1
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO SERVIDOR (PLANTÃO 12X36 DIURNO)	1	2
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO DIETISTA (PLANTÃO 12X36 DIURNO)	1	2
NUTRICIONISTA LACTARISTA (DIARISTA)	1	1
TEC. DE NUTRIÇÃO (12X36 – NOTURNO)	1	2
CHEFE DE COZINHA (DIARISTA)	1	1
COZINHEIRO (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	1	2
COZINHEIRO DIETA (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	1	2
MAGAREFE (DIARISTA)	1	1
ESTOQUISTA (DIARISTA)	1	1
AUXILIAR DE ESTOQUE (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	1	2
AUXILIAR DE ESTOQUE (PLANTÃO 6X1)	1	1
AUXILIAR DE COZINHA (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	2	4
COPEIRO PRODUÇÃO (12x36 DIURNO)	3	6
COPEIRO PEQUENA REFEIÇÕES (12x36 DIURNO)	1	2
COPEIRO PEQUENA REFEIÇÕES (12x36 NOTURNO)	1	2
COPEIRO DIETA (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	7	14
COPEIRO LACTARISTA (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	1	2
COPEIRO DIETA (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)	2	4
COPEIRO LACTARISTA (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)	1	2
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (PLANTÃO 12x36 DIURNO)	4	8
AUXILIAR ADMISTRATIVO (DIARISTA)	1	1
TOTAL		

III- QUANTIDADES DE EQUIPAMENTOS ATUAL PELA CONTRATADA:

Item	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:	QUANTIDADE
1	AMACIADOR DE CARNE	1
2	BALANÇA PLATAFORMA CAPACIDADE 300 KG	1
3	BALANÇA CAPACIDADE 150 KG TIPO PLATAFORMA COM	0
	DIVISÕES DE 100G, PESAGEM 2KG	
4	BALANÇA DIGITAL CAPACIDADE 20 KG	1
5	BALANÇA DE PRECISÃO DIGITAL (cozinha e lactário)	2
6	BANHO MARIA EM AÇO INOX – COM 8 GN	3

7	DATEDEIDA CEMI INDUCTDIAL EM ACO INOV FOI	1
7	BATEDEIRA SEMI-INDUSTRIAL EM AÇO INOX, 50L BALCÃO REFRIGERADO -	1
<u>8</u> 9	BALCÃO QUENTE – 6 GN	1
		7
10	CADEIRA TIPO ESCRITÓRIO	1
11	CAFETEIRA ELÉTRICA em inox 3 bicas com capacidade para 50	1
40	litros	4
12 13	CARRINHO EM INOX com 2 ou mais bandejas CARRO DE TRANSPORTE TÉRMICO REFRIGERADO, em aço	4
13		4
4.4	inoxidável, controlador de temperatura COOLER DE POLETILENO- 42 L – TRANSPORTE	2
14	COOLER DE POLETILENO- 42 L	2
15		0
15	CHALEIRA ELÉTRICA (Lactário)	1
16	CHAPA BIFETEIRA A GÁS 150 CM	1
17	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, corpo em aço inox	
18	CORTADOR MANUAL DE LEGUMES	10
19	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE LEGUMES	1
20	ESTANTE EM AÇO INOX MINIMO 4 PLANOS	12
21	ETIQUETADORA DATADORA	01
22	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL -	2
23	FOGÃO ELÉTRICO DUAS BOCAS, compacto, mesa em aço	2
	inoxidável	
24	FOGÃO INDUSTRIAL COM 2 BOCAS SEM FORNO	01
25	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 8 BOCAS, com queimador duplo	1
26	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 10 BOCAS, com queimador duplo	1
27	FORNO MICROONDAS DE NO MINIMO 20 LITROS	2
28	FORNO INDUSTRIAL A GÁS 2 CÂMARAS COM VISOR DE	0
	VIDRO	
29	FORNO COMBINADO ELÉTRICO COM CAPACIDADE PARA 10	1
	GN	
30	FREEZER VERTICAL	1
31	FREEZER HORIZONTAL, capacidade minima de 350 litros	6
32	FRITADEIRA ELÉTRICA COM 2 CUBAS INDEPENDENTES 10	01
	LITROS	
33	FRITADEIRA ELÉTRICA 5 LITROS	0
34	GELADEIRA VERTICAL EXPOSITORA	1
35	GUARDA-ROUPA DE AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTIÁRIO	4
36	LAVADORA ALTA PRESSÃO	01
37	LAVADORA DE LOUÇAS MULTICAMARA INDUSTRIAL	01
38	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 15	04
	LITROS, corpo em aço inoxidável	
39	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 6	02
	LITROS, corpo em aço inoxidável	
40	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 2	02
	LITROS, corpo em aço inoxidável	
41	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE, COM	01
	CAPACIDADE DE 25L, corpo em aço inoxidável	
42	MÁQUINA INDUSTRIAL FABRICADORA DE GELO EM CUBOS,	0
	em aço inox, com capacidade de depósito de 50kg	
43	MESA DE INOX 150X70 COM PRATELEIRA INFERIOR	14
44	MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO LAMINADO	30
45	MIXER DE ALIMENTOS	02
46	CADEIRA PARA REFEITÓRIO	120
47	PASS-THROUGH – FRIO E QUENTE	01 de cada
48	MÁQUINA DE MOER CARNE	01
49	PROCESSADOR DE ALIMENTOS em aço inox	02
50	PURIFICADOR DE ÁGUA	01
51	REFRESQUEIRA EXPOSITORA	2
52	REFRESQUEIRA EXPOSITORA REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 100 LITROS, corpo em aço inox	1
52	(Comodato)	ı
53	REFRIGERADOR, mínimo 120 litros	0
54	REFRIGERADOR, mínimo 120 litros	0
. 54	I NEFNIGERADOR, IIIIIIIII 100 IIII08	U

55	REFRIGERADOR, mínimo 340 litros	1
56	REFRIGERADOR, mínimo 450 litros	2
57	SELADORA	0
58	TERMOHIGROMETRO	02
59	TERMÔMETRO DIGITAL INTERNO/EXTERNO EXCLUSIVO PARA GELADEIRAS E FREEZERS	15
60	TERMÔMETRO DIGITAL PARA VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES PRONTAS, mira laser	4
61	TERMÔMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS, tipo espeto	2
62	GELADEIRA INDUSTRIAL COM 04 PORTAS	2
63	CORTINA DE AR	2
64	AR CONDICIONADO	03
65	CORTINA DE PVC EM TIRAS- MAGAREFE	01
66	CARRINHO DE TRANSPORTE PARA CX -150KG	01

IV- QUANTIDADE DE UTENSÍLIOS PELA CONTRATADA:

Item	DESCRIÇÃO DOS UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
1	ABRIDOR DE LATA E GARRAFA (DUPLA FUNÇÃO)	2
2	ACENDEDOR AUTOMÁTICO PARA FOGÃO DE 18 CM	03
3	AÇUCAREIRO/ FARINHEIRA DE PLÁSTICO – 1KG	08
4	AŜSADEIRA DE ALUMÍNIO 45X32X06	20
5	ASSADEIRA PARA PUDIM - 22CM	02
6	BATEDOR DE INOX – 30CM	06
7	BACIA DE PLÁSTICO -35X13X6	06
8	BANDEJA LISA APROPRIADA USO EM CARRO TÉRMICO	80
9	BANDEJA LISA POLIPROPILENO MEDINDO 48 X 32 CM (PACIENTE)	30
10	BANDEJA LISA POLIPROPILENO MEDINDO 48 X 32 ĆM (REFEITÓRIO)	300
11	BANDEJA LISA POLIPROPILENO MEDINDO 48 X 32 CM (SOBREMESA)	30
12	BANDEJA LISA POLIPROPILENO MEDINDO 48 X 32 CM VERMELHO (UNIDADES DE ACESSO RESTRITO)	10
13	BANDEJA PARA OVOS PLASTICO	10
14	BARRA IMÃ MAGNÉTICO PARA FACA 40 CM	1
15	BATEDOR TIPO PERA AÇO INOX C/ CABO BRANCO 30CM	2
16	CAIXA VAZADA PARA HÖRTIFRUTTI	50
17	CAIXA ORGANIZADOR 12,5L	04
18	CAIXA ORGANIZADOR 25L	04
19	CAIXA ORGANIZADOR 5,6L	10
20	BANDEJA RETANGULAR - 37X29X6,3	03
21	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA № 24	10
22	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA № 34	10
23	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA Nº 50	10
24	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA Nº 60	06
25	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA № 40	06
26	CAÇAROLA BALDEADEIRA COM BICO -20CM	10
27	CAÇAROLA TELA MULTIFRITAS – 35CM	04
28	CANECÃO TIPO HOTEL – 5L	10
29	COLHER DE SOPA INOX	100
30	CHAIRA 12"	01
31	CUTELO 6"	01
32	CORTATOR DE LEGUMES - TRIPE	03
33	CAIXA PLÁSTICA BRANCA COM TAMPA 39X28	20
34	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA № 40	08
35	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO HOTEL COM TAMPA № 60	04

36	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 32	04
37	COLHER INOX PARA ARROZ	4
38	COPO MEDIDOR	06
39	CAIXA TÉRMICA DE TRASPORTE – 70L	02
40	CAIXA TERMICA 45L	02
41	COLHER POLIETILENO 60CM	6
42	COLHER POLIETILENO MACIÇA -30 CM	6
43	COLHER POLIETILENO MACIÇA -50 CM	6
44	CONCHA ALUMÍNIO HOTEL 14CM/500ML	04
145	CONCHA ALUMÍNIO HOTEL 12CM/300ML	10
46	CONCHA ALUMÍNIO HOTEL 9CM/200ML	10
47	CONCHA INOX 9CM/200ML	06
48	CONCHA INOX PARA MOLHOS CAPACIDADE 70ML	01
49	CUBA GN ½ COM ALÇA - 65mm	24
50	CUBA GN 1/1 65MM	10
51	CUBA GN 1/1 100MM	15
52	CUBA GN 1/1 150MM	15
53	DESCASCADOR DE LEGUMES MANUAL	10
54	ESCOVA DE MAMADEIRA DE CERDAS ESCURAS	04
55	ESCUMADEIRA DE ALUMÍNIO HOTEL Nº 12	10
56	ESCUMADEIRA DE ALUMÍNIO HOTEL Nº 14	04
57	ESCUMADEIRA DE ALUMÍNIO HOTEL Nº 9	10
58	ESCUMADEIRA INOX HOTEL Nº9	6
59	ESPÁTULA RETA	6
60	ESPÁTULA CURVA	4
61	ESCUMADEIRA ARANHA – 20 CM	4
62	ESTRADO PLÁSTICO 50X50	30
63	ESCORREDOR DE PLASTICO PARA MAMADEIRAS	01
64	FACA REFEIÇÃO EM AÇO INOX	300
65	FACA PARA CORTES DE CARNE COM LÂMINA EM AÇO INOX E CABO BRANCO	1
66	FACA PARA CORTE DE LEGUMES COM LÂMINA EM AÇO INOX E CABO BRANCO	08
67	FACA SERRILHADA PARA PÃO INÓX EM CABO BRANCO	1
68	FACA DE AÇOUGUE 12"	6
69	FACA DE AÇOUGUE 8"	10
70	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO HOTEL COM CABO Nº 32	4
71	FUNIL PLASTICO – 13CM	4
72	FUZIL PARA AMOLAR FACA	1
73	FACA SERRILHADA PARA PÃO INÓX EM CABO BRANCO	1
74	FACA DE AÇOUGUE 12"	6
75	FACA DE AÇOUGUE 8"	10
76	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO HOTEL COM CABO Nº 32	4
77	FUNIL PLASTICO – 13CM	4
78	FUZIL PARA AMOLAR FACA	1
79	GARFO TRIDENTE INOX	2
80	GARFO DE REFEIÇÃO EM AÇO INOX	300
81	GARRAFA ISOTÉRMICA PARA LÍQUIDOS CAPACIDADE 6L	12
82	GARRAFA ISOTERMICA PARA LÍQUIDOS CAPACIDADE 12L	4
83	GARRAFA TÉRMICA COM JATO CAPACIDADE 1L	10
84	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA CAPACIDADE 1L	20
85	LIXEIRA ESCRITÓRIO - 20 L	04
-	LIXEIRA BRANCA – 50L	
86		10
87	LIXEIRA BRANCA COM RODA E PEDAL- 200L	10
88	MONOBLOCO COM TAMPA – 24,5 L	15
89	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA 23Y22	5
90	CAIXA PLÁSTICA FECHADA COM TAMPA 33X23	10
91	CAIXA PLÁSTICA FECHADA COM TAMPA 39X28	15
92	PENEIRA MALHA FINA – PLASTICO – 19CM	03
93	PENEIRA DE INOX - MÉDIA	03
94	REMO POLIETILENO INOX – 60CM	06

95	PANELA DE PRESSÃO 40L	01
96	PASSADOR CHINOY – 25X26CM	01
97	PASSADOR TIPO TACHO FINO – 40CM	4
98	PASSADOR TIPO TACHO FINO – 50CM	4
99	PORTA SACHÊ - INOX	6
100	POTES PARA MANTIMENTOS -1.3L	20
101	PEGADOR UNIVERSAL INOX	10
102	PRATO RASO PORCELADA BRANCA	300
103	PRATO SOBREMESA PORCELANA BRANCA	300
104	RALADOR 04 FACES DE INOX	4
105	SALADEIRA FUSION 26X25 - QUADRADA	4
106	SOCADOR FEIJÃO POLIETILENO INOX – 60CM	2
107	TAÇA VITRA CRISTAL -29,5X20	3
108	TRAVESSA FUSION 38X20 – RETANGULAR	4
109	Tábua de polietileno para corte de alimento 50x30x3 cor verde	3
110	Tábua de polietileno para corte de alimento 50x30x3 cor vermelha	1
111	Tábua de polietileno para corte de alimento 50x30x3 cor azul	1
112	Tábua de polietileno para corte de alimento 50x30x3 cor branca	6
113	Tábua de polietileno para corte de alimento 50x30x3 cor amarela	2

ITEM	LOUÇAS PARA EVENTOS	QUANT.
1	PÁ DE INOX	04
2	COLHER COQUETEL BAILARINA -INOX	04
3	Rechaud quadrado	02
4	Rechaud redondo	02
5	BALDE DE GELO CAPACIDADE 1,5 L INOX	01
6	CONCHA DE INOX	06
7	COLHER DE ARROZ DE INOX	06
8	PEGADOR DE INOX	06
9	PEGADOR DE GELO	1
10	SACA ROLHA	1
11	PORTA GUARDANAPO - INOX	6
12	GALHETEIRO COMPLETO - INOX	1
13	BANDEJA RETANGULAR – 40X30CM- INOX	6
14	BANDEJA OVAL – 50X23CM - INOX	6
15	BANDEJA GARÇOM -35CM	6
16	JARRA DE INOX COM TAMPA – 2L	5
17	GARRAFA TERMICA DE INOXCOM JATO -1,8	6
18	BOLEIRA DE PÉ COM TAMPA	3
19	BOLEIRA SEM PÉ COM TAMPA	3
20	PORTA SACHÊ - INOX	6
21	BOMBONIER GRANDE COM TAMPA	2
22	TOALHA DE EVENTO – 3X3M	10
23	SALADEIRA PRISMA – 24CM	4
24	TRAVESSA RASA PRIMA 36CM	4
25	TIGELA EMPILHÁVEL	12
26	TRAVESSA FUNDA HOTEL – 23CM	4
27	TRAVESSA RAS HOTEL – 23CM	4
28	ASSADEIRA RETANGULAR DE PORCELANA – Nº28	4
29	FORMA CANELADA ALTA	12
30	PAZINHA DE INOX	04
31	FRUTEIRA PISA EGITO – 25M	02



ANEXO I – D: PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;
- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente;
- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C

DESCRIÇÃO	UNIDADE	(\$) VALOR UNITÁRIO
1- Água de coco natural	Litro	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	
4- Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	
5- Balas de frutas (pç)	5 g	
6- Bebidas isotônicas	473 ml	
7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc)	50 g.	
8- Bolo industrializado	45g	
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	
11- Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	
12.1- Abacaxi	150g	
12.2-Ameixa seca	150g	
12.3- Banana	150g	
12.4- Laranja	50g	
12.5- Maçã	150 g.	
12.6- Mamão	150 g.	
12.7- Melancia	150g.	
12.8- Melão	150g.	
12.9- Pêra	150 g.	
13- Gelatina comum	100g.	
14- Gelatina dietética	100g.	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	





16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
17- Geleia de mocotó	80g.	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
23- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	
26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com Lmetionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	





27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	
27.4- Módulo de glutamina	5g.	
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	
33- Picolé de frutas	Und	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
36- Salada de fruta	120 g.	
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	





Vitamina de frutas com ou sem legumes, leite de vaca ou soja, com açúcar ou cante (contendo uma ou mais frutas e/ ou ou mais legumes com aveia ou não).	Litro
---	-------





ANEXO I – E: PLANILHA DESCRITIVA DE FÓRMULAS INFANTIS

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;
- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente;
- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos .	Litro	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção5 g	
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos.	Litro	
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	





11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	
12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	

