



# FUNDAÇÃO SAÚDE

## PROJETO BÁSICO

OBJETO: Serviços de preparo e distribuição de preparações alimentares (refeições) para unidades hospitalares geridas pela Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

## SUMÁRIO

1. DO OBJETO;
2. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;
3. DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;
4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;
5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;
6. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;
7. DA VISITA TÉCNICA;
8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;
9. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL;
10. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES TÉCNICAS;
11. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);
12. DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS;
13. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;
14. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;
15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;
16. DA GARANTIA DO CONTRATO;
17. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;
18. DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO;
19. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;

**ANEXOS:**

**ANEXO I- INFORMAÇÕES DAS UNIDADES PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS:**

- A- ESTIMATIVAS DE REFEIÇÕES POR LOTE;
- B- HISTÓRICO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES E CÁLCULOS PARA ESTIMATIVAS POR LOTES/UNIDADES;
- C- HISTÓRICO DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÕES COMPLEMENTARES;
- D- HISTÓRICO DE CONSUMO DE FÓRMULAS INFANTIS;
- E- QUANTITATIVO DE MÍNIMO DE PESSOAL PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO POR LOTE/ UNIDADE;
- F- ENDEREÇO DAS UNIDADES;

**ANEXO II- DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS;**

**ANEXO III- FORMAÇÃO DE PREÇOS:**

- A- FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAS, ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E FORMÚLAS INFANTIS;
- B- PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- C- PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS FÓRMULAS INFANTIS;
- D- FORMAÇÃO DE PREÇO REFERENTE AO MÍNIMO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS IN LOCO POR UNIDADE E LOTE;
- E- PLANILHA ABERTA DO CUSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO POR POSTO;
- F- RESUMO DE COTAÇÃO ABERTA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS POR UNIDADE/LOTE;

**ANEXO IV- ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO (FISCAIS DOS CONTRATOS DA FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO):**

- A- CHECK LIST DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;
- B- FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- C- FALTA DE AÇÕES DA CONTRATADA;
- D- RELATÓRIO DE ANUENCIA DA CONTRATADA EM CASO DE NOTIFICAÇÕES;
- E- FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO;
- F- RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO;
- G- FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- H- FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS.

## 01 – DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas (refeições) destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, para as Unidades descritas abaixo:

Lote	Item	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	1	HEMORIO	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1
	2	IEDE			
	3	CPRJ			
II	4	IETAP	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1
	5	IECAC			
III	6	HOSPITAL DA MAE	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1
	7	HOSPITAL DA MULHER			
IV	8	HEER	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1
	9	HECC			
V	10	IEDS	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1
	11	HESM			

## 02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares para unidades de saúde por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e a distribuição do alimento pronto nas unidades de saúde abrangidas na presente contratação. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de

higiene e de limpeza), disponibilização de utensílio, equipamentos, mobiliários e pessoal necessário a execução do serviço in loco, quais sejam: pessoal técnico, operacional e administrativo para a execução das tarefas, e atividades prevista neste Termo de Referência e seus anexos.

Os serviços aqui solicitados devem cumprir as Leis vigentes para preparo e distribuição de alimentos prontos, em especial a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e a de nº 52 de 29 de setembro de 2014 - ANVISA, que versam sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Segundo as resoluções RDC nº 216 e 52 para efeitos dos regulamentos considera-se:

**Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação;

**Boas práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

**Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**Serviço de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, podendo ou não ser consumido no local.

As atividades de preparo e distribuição de alimentos prontos aqui descritos deverão ser realizadas nos locais de serviços de alimentação das unidades hospitalares,

salvo quando estas não possuírem estrutura física para preparo e elaboração das refeições;

Em caso de transporte de refeições prontas, deverá observar as diretrizes contidas na Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, emitida pelo Ministério da Saúde, RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria de Municipal de Governo do Rio de Janeiro e demais normas de Vigilância Sanitária vigentes.

### **03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Considerando a Lei 5.164 de 2007 que cria e institui a Fundação Saúde, entidade pública de direito privado, sem fins lucrativos, com duração indeterminada e competência para atuação em todo território do Estado do Rio de Janeiro.

Considerando que as Unidades: HEMORIO, IEDE, IECAC e IETAP, se encontram assistidas através do contrato emergencial nº 41/22, oriundo do processo emergencial 080007/001045/2022, com vigência de 04/03 a 30/08/22, a fim de evitar a descontinuidade do serviço de alimentação, uma vez que a empresa prestadora do serviço através do contrato regular nº 23/21, oriundo do processo 080007/005439/2020, anterior ao atual, se manifestou desfavorável a sua prorrogação contratual.

Considerando que as Unidades HESM e IEDS encontram-se assistidas através de Termo de Ajuste de Contas, uma vez que seu processo emergencial 080007/003869/2021, encerrou em 20/05/2022 e o novo processo emergencial cujo objetivo é manter a continuidade do serviço, 080007/003210/2022, se encontra em tramite interno para contratação.

Considerando a Resolução SES N 2351 que trata da transferência integral do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde do Complexo Regional de Mesquita – Maternidade e Clínica da Mulher (Hospital da Mãe), informamos que hoje a Unidade se encontra assistida através do contrato emergencial nº 136/2022,

oriundo do processo emergencial nº 080007/000106/2022, com vigência de 05/04 a 02/10/22.

Considerando a Resolução SES N 2634 que trata da transferência integral do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde do Hospital Estadual da Mulher Heloneida Studart, informamos que hoje a Unidade se encontra assistida através do contrato emergencial nº 155/2022, oriundo do processo emergencial nº 080007/000408/2022, com vigência de 01/05 a 27/10/22.

Considerando a Resolução SES N 963 que trata da transferência integral do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde Hospital Estadual Eduardo Rabello para esta Fundação Saúde, informamos que assumiremos o serviço de alimentação após encerramento de seu contrato de prestação de serviço de alimentação nº 045/21, com vigência até 29/09/22, assistido pela Secretaria Estadual de Saúde ou até que nosso processo de contratação seja concluído.

Tendo em vista a metodologia de contratação aplicada até o momento em nossos atuais contratos, onde a proposta para formação de preços o qual origina o valor mensal do contrato deve ser elaborada através dos custos unitários por refeição multiplicado pelas estimativas mensais de refeições, englobando todo o previsto para prestação do serviço conforme o Termo de Referência, quais sejam: custo fixo que trata do pessoal mínimo necessário para execução do serviço in loco conforme quantitativo solicitado por cada Unidade, e custos variáveis, quais sejam: insumos gerais (gêneros alimentícios, utensílios, descartáveis, etc), possíveis manutenções, equipamentos e mobiliários necessários a execução do serviço. A partir disto, após contratado, o faturamento do serviço é realizado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência, devendo se manter todo o custo fixo independente do quantitativo consumido.

Diante disto, cumpre informar que este formato de contratação tem gerado dificuldade na manutenção de nossos serviços de forma regular uma vez que há oscilações de consumo de refeições durante toda a vigência contratual impactando



diretamente nos custos fixos da contratada, fazendo com que as empresas declinem durante sua vigência contratual visto a dificuldade da manutenção do pessoal mínimo a execução do serviço in loco sem que possam ser alterados seus quantitativos uma vez que são essenciais para manter a rotina das Unidades a contento.

Deste modo, optou-se no presente Termo de Referência pela divisão dos custos fixos e variáveis para fins de pagamento referente a execução do contrato, onde os custos variáveis deverão estar embutidos no custo unitário das refeições quando da sua formação de preços, sendo faturado somente o quantitativo de refeições efetivamente fornecidos e o custo fixo será pago independente do variado.

Visto isto, aproveitamos o presente para inclusão das Unidades HECC e CPRJ, que hoje se encontram assistidas através de contratação regular nº25/21, com vigência de 25/02/22 a 24/02/23, para este novo formato de contratação junto as demais Unidades sob gestão desta Fundação Saúde.

A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas Unidades de saúde indicadas neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

- **Formação de lotes:**

Para a formação de lotes foi realizado estudo sistemático das Unidades, onde utilizou-se os seguintes critérios para o agrupamento: volume de produtividade de preparações, as proximidades geográficas e junção de unidades de grande e médio porte visando atratividade. Ressalta-se que a divisão por lotes viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo a competitividade.



#### **04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**4.1** - Exigir da contratada o fiel cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

**4.2** - Anotar em registro próprio os defeitos, falhas e irregularidades constatados na execução dos serviços, comunicando por escrito a contratada, fixando prazos para as devidas correções.

**4.1.2** - Em casos de descumprimento contratual, total ou parcial, aplicar as penalidades previstas em Lei bem como nas avençadas no instrumento de contrato e deste Termo de Referência, fixando prazos para as devidas correções.

**4.3** - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas e instalações destinadas ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Termo de Referência.

**4.4** - Designar como fiscal de contrato, nutricionista lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) das Unidades Hospitalares, sendo este profissional o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do contrato.

**4.5** - Os fiscais deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo IV e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades prevista neste projeto básico e instrumento contratual. A **Fundação Saúde**, deverá designar um colaborador que não seja da contratada, para fins de controle pertinente a aferição diária da quantidade de colaboradores que consomem as refeições nas Unidades.

**4.6** - A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

**4.6.1** - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no ANS e glosas, quando necessário, que serão aplicadas as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

**4.7** - Compete a contratante avaliar, atestar e enviar para pagamento as faturas

relativas aos serviços prestados.

**4.8** - Comunicar à contratada com antecedência mínima de 24h, por escrito, casos que imponham modificação no quantitativo de preparações.

**4.9** - Solicitar a contratada o controle bacteriológico e/ou microbiológico das preparações, a qualquer momento que julgar necessário.

**4.10** - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para consumo, devendo estes serem substituídos pela contratada sem ônus a contratante.

**4.11** - Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios, mobiliários e veículos, se utilizados para o transporte das preparações.

**4.12** - Não exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

**4.13** - Não promover ou permitir o desvio de função dos trabalhadores da contratada em atividades distintas daquelas previstas no presente TR em relação à função específica descrita para cada cargo.

**4.14** - Aprovar os cardápios e alterações destes apresentados pela contratada.

**4.15** - Proceder sistematicamente a degustação e aprovação das preparações antes da distribuição aos usuários, registrando em POP específico.

**4.16** - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratante apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **semestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **nas unidades hospitalares que possuem serviço de alimentação e atividade de preparações in loco**, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

**4.17** - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a CONTRATANTE é responsável por providenciar, através de seus contratos referentes ao serviço de Limpeza da Fundação Saúde, a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas nos espaços destinados ao abrigo dos serviços de saúde. Os serviços de dedetização, desratização e controle de pragas

devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**4.17.1** - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

**4.18** - A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, poderá fazer visitas de inspeção periódicas as cozinhas centrais de propriedade da Contratada, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita da Fundação Saúde, relatórios, check lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas.

## **05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**5.1** - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro dentro de raio máximo de 60km entorno das Unidades de seus contratos, a fim de que em hipótese alguma haja descontinuidade do serviço. Tal disposição se justifica considerando a possibilidade da ocorrência de interdição das cozinhas nas Unidades, o que não pode acarretar na paralisação dos serviços contratados, que deve ser mantido com excelência. Para tal não é possível que o mesmo seja exigido sem que haja comprovação das condições higiênicas sanitárias para a execução das preparações, legalmente comprovadas, para atendimento de contingência em caso de necessidade, estando esta suscetível a visita da área técnica desta Fundação para inspeção. Desta forma, este setor de Nutrição considerou prudente que as empresas eventualmente contratadas comprovem possuir cozinha industrial localizada no Estado do Rio de Janeiro, em condições higiênicas sanitárias conforme com as Leis vigentes e dentro de um raio considerado admissível para quaisquer eventualidades que evite a descontinuidade do serviço.

**5.1.1** - Apresentar, quando na assinatura do contrato, Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) ou Licença Sanitária de Atividades Relacionadas (LSAR) da cozinha industrial central da empresa, referente ao Licenciamento sanitário desta nos termos da Lei Complementar nº 197, regulamentada pelo Decreto nº 45.585 ambos de 2018.

**5.1.2** - A Fundação Saúde, em face da declaração exigida no subitem acima, poderá verificar, *in loco*, através de uma Equipe de Técnica constituída para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, atendem ao objeto do presente Termo de Referência.

**5.2** - Credenciar, por escrito, junto à contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

**5.3** - Proceder a higienização das dependências dos serviços de saúde, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos pertencentes a contratada e os disponibilizados pela contratante.

**5.3.1** - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), equipamentos, mobiliários e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços, conforme acordado com os fiscais do contrato quando de seu início, os quais só poderão ser retirados do local em comum acordo com a Fundação Saúde quando do encerramento da vigência contratual, visto que o serviço não pode ser ininterrupto.

**5.3.1.1** - Tal condição de retirada dos materiais de consumo geral, equipamentos, mobiliários e utensílios se dá considerando o processo de transição entre um encerramento contratual de uma empresa e início de outra, em caso de empresas distintas.

**5.4** - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo), conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente TR, conforme Anexo I-E. Manter durante

toda a execução do contrato as condições de habilitação e efetivo de pessoal.

**5.4.1** - Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o mesmo quantitativo de funcionários necessários à execução dos serviços, através de coberturas de serviços sem ônus a CONTRANTE, objeto deste Termo de Referência, passível de descontos caso haja faltas de postos sem as devidas substituições conforme ANEXO IV-E.

**5.4.1.1** – A substituição do posto faltante será aceita somente em casos de coberturas até 1/3 inicial da escala descoberta. Após este período será computado como falta sem substituição.

**5.5** - Estabelecer no prazo máximo de 30 (**trinta**) dias corridos, da assinatura do **instrumento de contrato**, cronograma a ser cumprido para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), em comum acordo com a CONTRATADA.

**5.6** - Apresentar à contratante o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

**5.7** - Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

**5.8** - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante, passíveis de glosa conforme previsto no ANEXO IV –B;

**5.9** - Afixar o cardápio semanal impresso em local visível e de circulação de usuários, entregando as fiscais do contrato os valores calóricos totais (VTC) sempre que solicitado. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

**5.10** - Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Preparações Alimentares e do Lactário, caso haja, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à

revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar cópia deste Manual por Unidade para seu respectivo fiscal do contrato.

**5.11** - Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

**5.12** - Responsabilizar-se pela qualidade das preparações fornecidas, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

**5.13** - Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

**5.14** - Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) e mobiliários para refeitório (mesas e cadeiras) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

**5.15** - Realizar a higienização das dependências dos serviços de saúde, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final, uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza celebrados por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

**5.16** - Cumprir esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e deve priorizar a segurança alimentar de toda a alimentação fornecida. Deste modo, utilizar o serviço prestado por outra empresa, que não seja de responsabilidade da contratada por este Termo de Referência, é impraticável uma vez que os funcionários precisam ser orientados e fiscalizados pela contratada.

**5.17** - Realizar o controle diário das quantidades de preparações fornecidas, mantendo um sistema eletrônico de controle, confiável e auditável.

**5.18** - Para as preparações destinadas ao consumo no refeitório deverá ser



implantado no prazo de 60 dias, após início da vigência contratual, sistema eletrônico de controle de entrada, digital ou pelos dígitos do CPF dos colaboradores a fim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito a consumir as preparações alimentares em suas escalas, Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, conforme item XX deste TR. Tal sistema deverá gerar relatório gravado em mídia, contendo as quantidades diárias de acessos.

**5.18.1** As mídias deverão ser entregues sempre que solicitado junto com os demais documentos que acompanham as notas fiscais, para conferência e abertura do processo de pagamento.

**5.19** - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico sempre que solicitado.

**5.20** - Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após atestação do fiscal do contrato.

**5.20.1** - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência das glosas que serão aplicados.

**5.21** - Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta a fim de discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados.

**5.22** – Realizar aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais colaboradores engajados na execução dos serviços objeto do TR, em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente, nas situações abaixo:

- Quando da sua entrada na Unidade;
- A cada 03 (três) meses ou quando sinalizado pelo fiscal do contrato em período inferior a este.

Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e



ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

**5.23** - Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

**5.24** - Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

**5.25** - Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste TR.

**5.26** - Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

**5.27** - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.

**5.27.1** - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo 03 (três) jogos na cor branca, sendo estes substituídos a cada 06 (seis) meses, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

**5.28** - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência Social e Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados alocados na execução do contrato.

**5.29** - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16

anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**5.30** - Manter, durante todo o período de vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TR.

**5.31** - Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

**5.32** - Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para processamento das grandes preparações, a contratada obrigar-se-á a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência.

**5.33** - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, inclusive lactário, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

**5.34** - Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura quando deteriorado pela contratada, revestimento, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção das preparações, administração, banheiros dos funcionários da cozinha, lavatório e vestiários dos funcionários da cozinha, caso a unidade possua). A contratada deverá manter completo controle sobre tudo que abrange o processamento e fornecimento das preparações para pacientes, funcionários e autorizados, visto que é responsável por sua área de atuação e, portanto, possui melhor domínio técnico para verificar a necessidade de manutenção dos equipamentos e dependências necessários à perfeita execução do serviço por ela prestado.

**5.34.1** - Cumpre esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada da

contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada pela contratada, a mesma deverá providenciar os reparos necessários. Para definição do que se destina a Fundação e a Contratada, deverá ser elaborado relatório conforme descrito no item **5.43** abaixo.

**5.35** - Cumpre esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:

a) **Manutenção Preditiva:** consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causar problemas no cumprimento dos serviços (por exemplo: monitoramento diário do equipamento). Apresenta algumas características da manutenção preventiva e abrange todas as áreas de atividades, equipamentos e instalações, principalmente os itens sujeitos a incêndios ou acidentes.

b) **Manutenção Preventiva:** consiste na aplicação de programas de execução de serviços destinados a prevenir ou corrigir antecipadamente deficiências e falhas que poderão ocorrer no futuro (por exemplo: cronograma de manutenção periódica). Objetiva, também, conservar e prolongar a vida útil dos bens, mantendo-os em plenas condições de uso e evitando a sua deterioração.

c) **Manutenção Corretiva:** compreende os serviços de reparação e conserto de natureza eventual e especial em virtude de problemas inesperados e de urgência de ocorrido (por exemplo: equipamento que parou de funcionar repentinamente). O objetivo de um serviço de manutenção corretiva é assegurar que o problema solucionado não ocorra novamente. É importante ficar atento ao período de garantia dos bens adquiridos, pois nesse período os serviços de manutenção corretiva deverão ser realizados pelo fabricante ou pelo fornecedor.

**5.36** - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da contratada, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma trimestral das manutenções específicas de cada equipamento e mantendo-o atualizado a cada fim do terceiro mês.

**5.37** - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da

contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

**5.38** - A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

**5.39** - Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

**5.40** - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência.

**5.41** - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da contratante, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

**5.42** - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado, inclusive nas Unidades onde são fornecidas preparações transportadas, uma vez que há a utilização de espaços diversos para consumo e outras atividades relacionadas à execução do objeto contratado.

**5.43** - A contratada deverá apresentar na data de início de suas atividades relatório escrito e fotográfico, assinado pela mesma e por um responsável da Unidade (responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética ou Direção) de comum acordo com o descrito no mesmo, de toda a estrutura, instalações e equipamentos, bem como suas condições de uso, presente na Unidade no momento de sua entrada. Tal relatório originará o cronograma de manutenção que será acordado junto a fiscal da Unidade para reparo ou inclusão de equipamentos afim de que o serviço seja prestado adequadamente. Deverá ficar na Unidade uma cópia deste relatório.

**5.44** - Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso

racional da água, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdícios.

**5.45** - Adotar procedimentos corretos para o uso adequado de água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

**5.46** - Identificar e corrigir vazamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação.

**5.47** - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

**5.48** - Usar somente a quantidade necessária de detergente nas lavagens e enxaguar controlando o consumo de água.

**5.49** - Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários (comensais).

**5.50** - Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à contratante, devendo ser tomadas as devidas providências.

**5.51** - Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

**5.52** - Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gestão integrada de resíduos sólidos (PIGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem.

**5.53** - Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da produção das preparações, e removê-los sempre que necessário.

**5.54** - Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;

**5.55** - Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo das preparações.

**5.56** - Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das preparações diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo.

**5.57** - Manter devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).

**5.58** - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados após o término do contrato, sem qualquer ônus para a contratante em comum acordo com a Unidade.

**5.58.1** – As retiradas dos equipamentos ficarão condicionadas também ao impacto na assistência e só serão autorizados mediante a entrada de nova empresa para suprir a demanda do serviço.

**5.59** - Deverá apresentar ao setor competente da Fundação Saúde, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar.

**5.60** - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da contratante, devido ao mau estado de conservação.

**5.61** - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

**5.62** - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar durante todas as etapas do processo.



**5.63** - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da contratante.

**5.64** - Registrar em relatório ou check list mensal as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

**5.65** - Responder pelos danos causados à contratante ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

**5.66** - Utilizar material descartável de boa qualidade, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade.

**5.67** - Fornecer material adequado para o fornecimento de refeições, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se mantenha a higienização do local.

**5.68** - Instalar filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das Unidades Hospitalares que não possuem o equipamento para garantir o fornecimento de água a seus colaboradores que utilizam o local para exercer suas funções.

**5.69** - A contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do instrumento contratual, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

**5.70** - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP quando as Unidades possuem instalações próprias.

Em caso de instalação própria, este ficará a cargo do Estado.

**5.71** - Apresentar planilha aberta por **tipo e quantidade** referente a composição de todos os custos englobados no serviço contratado, quais sejam: equipamentos e utensílios que serão utilizados nas Unidades, uniformes e EPI's completos fornecidos ao pessoal necessário a execução do serviço in loco, gás (se necessário), laudos de análises microbiológicas exigidos, manutenções (pedreiro, manutenção elétrica,



mecânica);

**5.75 - Quanto à elaboração dos cardápios e manejo de produtos alimentícios e preparações:**

**5.75.1** - Elaborar e encaminhar a nutricionista responsável pela SND da Unidade, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e pediátricos, funcionários e acompanhantes, conforme Valor energético total - VET estipulado e necessidades nutricionais, submetendo-os a apreciação da **contratante**, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** para sua execução.

**5.75.2** - Apresentar ao SND da Unidade a análise nutricional das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição de macro e micronutrientes destas.

**5.75.3** - Apresentar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por escrito, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal mudança mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

**5.75.4** - A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

**5.75.5** - Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

- Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;
- Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;
- O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;
- O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- Hábitos alimentares regionais;
- A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

- Obedecer a restrições alimentares provenientes de alergias, intolerâncias e/ou crenças sem ônus a contratada;

**5.75.6** - Fornecer semanalmente o cardápio completo impresso, para fixação em local visível nas dependências das Unidades Hospitalares abrangidas na contratação.

**5.75.7** - Para estimular a aceitabilidade das preparações alimentares nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

**5.75.8** - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

**5.75.9** - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes alimentações, tais como:

- Para carne branca: carne vermelha.
- Para carne vermelha: carne branca
- Para vísceras carne de porco: carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério do SND.

Manter o cardápio planejado, e a opção, do início ao término da distribuição.

**OBS.:** Acatar os pedidos realizados com antecedência, por acompanhantes e/ou pacientes, para ovos como opção proteica nas preparações.

**5.75.10** - Recolher preparações não consumidas e utensílios para higienização, uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuição (limpo) e recolhimento dos utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima alimentação. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

**5.75.10.1** - Conforme preconizado na RDC N° 43, DE 1° DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos.

**5.75.11** - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura

superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.16.

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.17.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.18.

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.19.

**5.75.12** - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de

preparações. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**5.75.13** - Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista da Unidade responsável por seu tratamento dietoterápico.

**5.75.14** - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário.

**5.75.15** - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria.

**5.75.16** - Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma.

**5.75.17** - Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. A contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para produção de sabão, etc.

**5.75.18** - As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.

**5.75.19** - Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.

**5.75.20** - Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados na produção das preparações.

**5.75.21** - Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na produção das preparações deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND da Unidade 3 (três) marcas diferentes de

cada produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

**5.75.22** - Executar o processamento das preparações, em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**5.75.23** - Entregar porções de todas as preparações elaboradas, para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo após avaliação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares.

**5.75.24** - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverão ser realizados logo ao primeiro mês de vigência do contrato e deverá ser atualizado, no máximo, trimestralmente ou quando solicitado pelas Unidades Hospitalares mediante a justificativa para tal, arquivando-se os originais dos registros da operação nas Unidade. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

**A Fiscalização do Contrato fica responsável pela seleção das amostras e locais de coleta que serão realizados.**

**5.75.24.1** – Em Unidades de preparo de refeições in loco: os laudos microbiológicos deverão ser por amostragem, sendo estas no mínimo 02 por tipo.

**5.75.24.2** – Em Unidades recebimento de refeições transportadas: os laudos microbiológicos deverão ser por amostragem, sendo estas no mínimo 02 por tipo, sendo parte da cozinha central e parte do local de distribuição, visto possuir copas e preparo para pequenas refeições.

**5.75.25** – Em caso de preparo e fornecimento de alimentação transportadas: A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratada apresentar laudo de potabilidade da

água utilizada nas preparações **semestralmente, sendo iniciado no primeiro mês de vigência contratual**, ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **de sua cozinha central**, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

**5.76 - Quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:**

**5.76.1** - Responsabilizar-se pelas despesas relativas a aquisição de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, bem como do recebimento e armazenagem dos mesmos nas Unidades.

**5.76.2** - Para produção local ou não das preparações, a contratada deverá manter estoque mínimo de todos os gêneros e materiais necessários, compatível com as quantidades indispensáveis ao fiel cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de todos os itens, inclusive possíveis substituições, para o caso de eventuais falhas na entrega regular destes.

**5.76.3** - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou check-list mensalmente ou sempre que solicitado pela contratante.

**5.76.4** - Responsabilizar-se pelo adequado armazenamento dos produtos e gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Projeto Básico.

**5.76.5** - Utilizar produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado de conservação e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por um de melhor qualidade.



**5.76.6** - As embalagens das matérias-primas e ingredientes devem ser inspecionadas, observando-se a integridade destas, a temperatura de transporte, condições especiais de conservação, características sensoriais, prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como o registro dos órgãos competentes, quando necessário.

**5.76.7** - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), aferindo periodicamente, segundo as recomendações do fabricante.

**5.76.7.1** - Os termômetros utilizados na verificação das temperaturas dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos conforme recomendação dos fabricantes, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

**5.76.8** - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

**5.76.9** - Apresentar listagem de fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

**5.76.10** - Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de boa qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

**5.76.11** - Os alimentos não devem estar em contato direto com o papel, papelão ou plástico reciclados; desta forma, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.

**5.76.12** - Os lotes de materiais e/ou produtos alimentícios considerados impróprios para consumo por Órgãos de controle, inclusive nos termos da RDC 275/2002 (ANVISA), ou pelo SND da Unidade, ou com prazo de validade vencido, devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor; caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Estes lotes devem ser substituídos sem ônus para a Contratante.

**5.76.13** - Realizar o controle da temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação nas etapas de recepção



e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5°C (cinco graus celsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus celsius). RDC nº 216 itens 4.8.16.

Fornecer, estocar, preparar e distribuir Fórmulas Infantis elaboradas conforme técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

**5.76.14** - Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre palhetes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os palhetes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

**5.76.15** - Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

**5.76.16** - A contratada será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando o mesmo pessoal empregado na distribuição das preparações.

**5.76.17** - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais serão prestadas através de etiquetas, fornecidas pela **contratada**, conforme orientações prestadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND das Unidades Hospitalares.

**5.76.18** - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso aos fiscais das Unidades.

**5.76.19** - Todos os insumos/ingredientes que compõem as preparações deverão estar identificados com etiquetas, conforme previsto na RDC Nº 275, DE 21 DE

OUTUBRO DE 2002 – ANVISA em atendimento às exigências previstas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, item B, subitem 4.3.

#### **5.77 - Quanto a distribuição das preparações:**

**5.77.1** - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição das preparações, formulações e complementos a pacientes, acompanhantes, servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, podendo estes sofrerem alterações conforme demanda da Unidade.

**5.77.2** - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços.

**5.77.3** - É expressamente vedada à **contratada**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **contratante** para processamento/fornecimento/distribuição de preparações para outras Unidades não integrantes desta Fundação Saúde.

**5.77.4** - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização das Unidades Hospitalares.

**5.77.5** - Conservar as preparações em recipientes e equipamentos apropriados, de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**5.77.6** - Deverá garantir a distribuição pontual de preparações nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo SND das Unidades Hospitalares.

**5.77.7** - Assegurar as reservas solicitadas com antecedência pelo SND, para funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

**5.77.8** - Atender as solicitações de dietas prescritas por nutricionista, sem alteração no preço da preparação, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Projeto Básico.

**5.77.9** - Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as preparações. Disponibilizar em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos

em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição. Tal solicitação deverá ser mantida também para as Unidades que recebem preparações transportadas, porém realizam armazenamento de alimentos *in loco*.

**5.77.10** - Fornecer, **preferencialmente**, embalagem térmica de isopor com divisórias, de material de boa qualidade, para distribuição das preparações aos pacientes, com a finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos, evitando que a alimentação se torne imprópria para consumo.

**5.77.11** - Dispor de balcão térmico quente e frio com capacidade apropriada ao atendimento da demanda de distribuição de cada unidade, de modo a garantir a temperatura adequada dos alimentos expostos, evitando que estes se tornem impróprios para o consumo.

#### **5.78 - Quanto à higienização e desinfecção:**

**5.78.1** - Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

**5.78.2** - Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

**5.78.3** - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

**5.78.4** - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

**5.78.5** - Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

**5.78.6** - Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Projeto Básico, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND das

Unidades.

**5.78.7** - Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a contratante.

**5.78.8** - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados, sendo passível de notificação, advertência ou impedidos de trabalhar aqueles que não estiverem de acordo com as normas de estabelecidas no Manual de Boas Práticas da Unidade.

**5.79 - Quanto a situações de emergência / contingência:**

Elaborar e manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

**5.80 - Quanto ao pessoal necessário a execução do serviço nas Unidades:**

**5.80.1** - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, fixo, conforme proposta comercial apresentada e em número solicitado para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste TR.

**5.80.2** - De acordo com a Instrução Normativa 07/2017, art. 4º, parágrafo único, a prestação de serviço terceirizado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e da Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

**5.80.3** - No **ANEXO I-E** encontram-se os quantitativos mínimo de pessoal, por categoria, para composição do quadro de pessoal mínimo necessário para execução do serviço dedicada a execução do objeto de acordo com a demanda de cada Unidade. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços objeto do presente Termo de Referência.

Informamos que tal dimensionamento foi preparado com base na expertise da prestação anterior e contínua dos serviços de alimentação das unidades abrangidas na presente contratação bem como através de estudo sistemático realizado conjuntamente

com as Nutricionistas responsáveis de pelo SND das Unidades.

Insta esclarecer que foram observadas a peculiaridade da unidade hospitalar, como número de leitos, perfil de atendimento e enfermarias, tamanho do local e quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para tai estimativas.

**5.80.4** - Cumpre ressaltar que apesar das Unidades hospitalares disporem de corpo técnico de nutricionistas, as mesmas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à contratada uma vez que a atuação destas servidoras se restringe à área clínica.

**5.80.5** - A CONTRATADA deverá apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's, em especial a NR 5, NR 7 NR 9 e NR 32, no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato.

**5.80.5.1** – O SESMT da Fundação Saúde poderá avaliar se a contratada está atendendo ao requisitado.

**5.80.5.2** – A contratada deverá cumprir com a devida insalubridade para a equipe;

**5.80.6** - Aplicar as definições estabelecidas pela Resolução CFN nº. 600/18 quanto as atividades desempenhadas pelas nutricionistas.

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

**5.80.8** - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários.

**5.80.9** - Afastar imediatamente das dependências da contratante qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada nos locais de prestação dos serviços, promovendo a sua imediata substituição.

**5.80.10** - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da contratante.

**5.80.11** - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

**5.80.12** - Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR n° 6 do MTE.

**5.80.13** – Apresentar a Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas.

Remeter mensalmente, ao fiscal do Contrato, escala de serviço com alterações ordinárias ou extraordinárias, que haja ocorrido durante o período para fins de conhecimento.

**5.80.14** – Utilizar para seus empregados, Sindicatos que abranjam os postos referentes ao serviço de alimentação coletiva do Rio de Janeiro.

### **5.81 - Quanto ao transporte de alimentos, caso necessário:**

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde n° 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos e a RESOLUÇÃO SMG “N” N° 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, cumpre estabelecer as seguintes diretrizes para o transporte dos alimentos:

#### **5.81.1 – Caso a s unidade necessite de preparações transportadas:**

Transportar as preparações e materiais descartáveis devidamente dispostos e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução n°. 216, 15/09/04 - ANVISA.



Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo art. 5º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

O veículo utilizado para transporte das preparações deverá ter a cabine isolada da parte que acondiciona os alimentos. Esta por sua vez deverá ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento cos seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível de acordo com o preconizado no Art. 3º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade como Art. 4º da mesma norma.

O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.



Os alimentos perecíveis e prontos para consumo quando transportados em veículos obedecerão, ainda aos preconizados na Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, art.10 e 11.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

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

Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Cumprir os horários de entrega estabelecidos.

O prazo de tolerância para atrasos na entrega e distribuição das preparações será de 15 (quinze) minutos, após este limite aplicar-se-á o desconto de acordo com o **ANEXO IV-B** deste Termo de Referência.

Os responsáveis pela entrega e distribuição das preparações deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das preparações em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária.

Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

Os equipamentos térmicos, para acondicionamento de preparações quentes deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário de início e término o envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

Preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade produzida e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase, data, lote, bem como a identificação da preparação e/ou quantidade de porções.

Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

### **5.82 - Quanto às obrigações referentes ao LACTÁRIO, para Unidades que possuem:**

**5.82.1** - O Lactário é destinado ao preparo de fórmulas infantis, compreendendo as atividades de confecção, envasamento, conservação, higienização e distribuição das fórmulas e leite humano. A produção é para uso de pacientes neonatais tendo seu funcionamento por 24 horas ininterruptas. A escala de trabalho deverá ser afixada em local visível, sempre com o número de funcionários exigidos ao Anexo I-E.

**5.82.2** - Área de circulação exclusiva de copeiros lactaristas, técnicos em nutrição e dietética e nutricionista do lactário;

**5.82.3** - A área deverá ser devidamente equipada para manipulação e distribuição;

**5.82.4** – O SND da Fundação Saúde é responsável pelo Lactário no que se refere ao funcionamento do setor no âmbito geral (normas de funcionamento, rotinas, entre outros), através de um nutricionista responsável para esta área.

**5.82.5** - Os copeiros lactaristas deverão ser admitidos pela contratada e deverão receber treinamento específico para o desenvolvimento das rotinas estabelecidas no setor e deverão usar uniformes completos, conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;

**5.82.6** - Os copeiros lactaristas são os responsáveis por toda a produção do setor, confecção de fórmulas lácteas, manipulação de LHBL e água filtrada, rotulagem, higienização dos equipamentos e utensílios, e distribuição das formulações e LHBL.

**5.82.7** - Os equipamentos devem estar dispostos a facilitar as operações de trabalho e a limpeza do setor, impedindo a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujidades e, de modo geral, qualquer efeito adverso sobre a qualidade das preparações;

**5.82.8** - A geladeira e o freezer devem ser mantidos em condições de

higienização e serem de uso exclusivo do setor;

**5.82.9** - Os materiais de limpeza devem ser utilizados de forma que não constituam fontes de contaminação;

**5.82.10** - Os utensílios e mobiliários utilizados na sala de manipulação devem ser os estritamente necessários ao trabalho desenvolvido no setor.

**5.82.11** - Deverão ser considerados como materiais: materiais descartáveis, fórmulas infantis, LHBL, mamadeiras e acessórios, gêneros alimentícios, materiais de higienização, utensílios para manipulação, antissépticos, sanitizantes, materiais de escritório, entre outros;

**5.82.12** – A contratada deverá fornecer os insumos previstos no ANEXO III-C e item A.3 deste TR, necessários ao atendimento das demandas conforme solicitado pelo SND da Unidade;

### **5.83 - Quanto às obrigações gerais:**

**5.83.1** - É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das Unidades Hospitalares pela Nutricionista da **contratada**.

**5.83.2** - A contratada não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

**5.83.3** - A contratada deverá dispor em cada Unidade Hospitalar, de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

**5.83.4-** A CONTRATADA deverá cumprir as normas e resoluções expedidas pelo Ministério Público do Trabalho, notadamente a NOTA TÉCNICA GT COVID-19 N. 18/2020, o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR´s

**5.83.5-** A nutricionista, parte do corpo técnico da CONTRATADA, deverá dar anuência as notificações e/ou glosas aplicadas pela fiscalização do contrato.

## **06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO**

São atribuições do Fiscal do Contrato:

**6.1** - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da contratada a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

**6.2** - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, conforme os Art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro nº 45.600/2016.

**6.3** - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto neste TR e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.

**6.4** - O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providencias necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

**6.5** - O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos art. 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

**6.6** - Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer as sanções previstas nos Art. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

**6.7** - Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste TR, tais como coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) de todas as preparações elaboradas e gêneros alimentícios utilizados, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

**6.8** - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar

aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

**6.8.1** - A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando suas respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e modo de uso.

**6.9** - Atestar com carimbo próprio a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela contratada, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

**6.9.1** - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO IV deste TR, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.

**6.10** - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários.

**6.11** - Comunicar por escrito à contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do contrato, relatar por escrito a este setor de Nutrição da Fundação Saúde.

**6.12** - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado 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.

**6.13** - Proceder ao controle diário da anotação dos quantitativos de preparações fornecidas.

**6.14** - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

**6.15** - Registrar em documento próprio o discriminativo numérico de preparações fornecidas, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução SES/RJ n° 521/2013, o Estado ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação nas Unidades para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência, para agentes responsáveis pela custódia de pacientes oriundos do sistema prisional ou de abrigo para menores infratores, onde terão direito as alimentações previstas no art. 3º, inciso I, de acordo com suas jornadas de trabalho, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia e também para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria n° 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

**6.16** - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à contratada, para fiscalização permanente dos serviços.

**6.17** - Permitir o livre acesso dos empregados da contratada para execução dos serviços.

**6.18** - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

**6.19** - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidade, não implica corresponsabilidade da contratante nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei n° 8666 de 1993.

**6.20** - O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas no refeitório, apresentando formulários diários/mensais do total



deste acompanhamento.

## 07 - DA VISITA TÉCNICA

7.1 - As empresas interessadas em participar da licitação, deverão através de, no mínimo, seu responsável técnico (nutricionista) vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética in loco, para conhecimento das condições das Unidades, tais como: infraestrutura, instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários a execução do serviço nas Unidades contempladas neste Termo de Referência, no prazo máximo de até 01 (um) dia útil antes da licitação.

7.1.1 – A visita é **obrigatória**, sendo necessário apresentar a Declaração contida no ANEXO II responsabilizando-se por assumir este serviço.

7.2- Para que ocorram as visitas, os proponentes interessados deverão entrar em contato com o setor de Nutrição da Gerência de Serviços desta Fundação Saúde, através do telefone (21) 2334 5010 - ramal 1318, e agendar para realizar a visitação.

## 08 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.1 - Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa deve comprovar capacidade técnica e profissional:

- Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa;
- Apresentar Certidão vigente de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.**

8.2 - Deverá apresentar documento, devidamente assinado pelo Representante Legal da empresa proponente, declarando a existência de cozinha central

industrial dentro de um raio de 60km das Unidades abrangidas neste Termo de Referência.

**8.3** – Apresentar declaração de Visita Técnica (**obrigatória**), conforme previsto no ANEXO II, devidamente preenchido e assinado;

## **09. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

**9.1** - Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

**9.2** - Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

**9.3** - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

**9.4** - Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

**9.5** - Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

**9.6** - Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

**9.7** - Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

**9.8** - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

**9.9** - Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

**9.10** - Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

**9.11** - Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

**9.12** - RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

**9.13** - Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB – Dispõe sobre Condições de acondicionamento, estocagem, coleta e destinação final do lixo infectante gerado em Unidades de Trato de Saúde.

**9.14** - Resolução SES/RJ 521, de 17/01/2013 - Disciplina O Fornecimento De Refeições Nas Unidades Assistenciais Da Secretaria De Estado De Saúde.

**9.15** - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

**9.16** - RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**9.17** - Lei nº. 8.069, de 13/07/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

**9.18** - LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

**9.19** - DECRETO Nº 2.271, DE 7 DE JULHO DE 1997 -Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências

**9.20** - INSTRUÇÃO NORMATIVA No 02, de 30 de abril de 2008 - Dispõe sobre regras e diretrizes para a contratação de serviços, continuados ou não.

**9.21** – Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

**9.22** – art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

**9.23** - Resolução RDC Nº 52 de 22 de outubro de 2009 – ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**9.24** - Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

**9.25** - Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005 - Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS.

**9.26** - RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA - Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa

**9.27** - Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico sanitárias E de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos.

**9.28** - Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro - Da necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação

**9.29** - RDC 306/04 ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

## **10 - DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES TÉCNICAS:**

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos

processos digestivo e absorção;

- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes;
- Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

## 11- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

### 11.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS PREPARAÇÕES;
- GRANDES PREPARAÇÕES;

PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 kcal	Merenda 490 kcal	Ceia 490 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) OU LEITE DE SOJA;	ML	150	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40	40
	- FRIOS	G	40	40	40
V	- FRUTA	G	EQ	EQ	EQ

**OBS 1:** (\*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

**OBS 2:** (\*\*) QS: quantidade suficiente.

**OBS 3:** Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

**OBS:** (\*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetra Pack ou em pó.

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240



	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA)	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
<b>V</b>	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA SIMPLES	G	50	50
	-OU FAROFA COMPOSTA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
<b>VI</b>	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
<b>VII</b>	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
<b>VIII</b>	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
<b>IX</b>	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

**OBS:** (\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

## 11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES						
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)			
			SEMANAL	QUINZENAL	MENSAL	
<b>1</b>	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	4	-	-

2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, ADORE	2	-	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1	1
5	SUÍNO LÍNGUA	COPA LOMBO, CARRÉ,	ASSADO/FRITO	1	-	
			ENSOPADO			
			ENSOPADO/ FRITO			
			ENSOPADO/ FRITO			
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1	-
7	FEIJOADA	-	COZIDA	-	-	1
8	LINGUA					1
9	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL		
10	VEGANOS	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ERVILHA, GRÃO DE BICO OU LENTILHA (150G)	QUANDO REQUISITADO			

VARIACÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B E/OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B E/OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA
	ARROZ	SIMPLES, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B E/ OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSAS, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*)

		FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE
9	REFRESCO	POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

NO PREPARO DE GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES SERÃO UTILIZADOS:			
10	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		- CEBOLA	Q.S
		- TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSAS, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S

**OBS 1:** (\*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

**OBS 2:** (\*\*) QS: quantidade suficiente.

**OBS 3:** Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

### 11.3 – DIETAS BÁSICAS

#### 11.3.1- PACIENTES

**OBS:** Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetra pack ou em pó.

**CONSISTÊNCIA:** NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (\*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES

b) GRANDES PREPARAÇÕES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200

<b>II</b>	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
<b>III</b>	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
<b>IV</b>	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
<b>V</b>	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
<b>VI</b>	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
<b>VII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
<b>VIII</b>	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1:** (\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 3:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 4:** O pão das pequenas preparações alimentares poderá ser de forma, sem ônus a contratante.

**OBS 5:** (\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6:** (\*\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste,

complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS EM SALADAS OU SOPAS	G	250	250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

**OBS 1: (\*)** Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS 2: (\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 3: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

### 11.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas conforme previsto no ANEXO III-C;

DO FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS NO LACTÁRIO		
ITEM	QUANTIDADE	
1	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL	1,5 L

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

## 11.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

### 11.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (\*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*\*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1	-	1	1
	- OU ACHOCOLATADO DIETÉTICO OU COM CACAU 50%	ML	(200ml) 200	-	(200ml) 200	(200ml) 200
III	- PÃO NORMAL OU INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-



	- OU BISCOITO NORMAL OU INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	-	40
	- OU TORRADA NORMAL OU INTEGRAL OU BOLO DIET	G	45/70	-	40	-
	- OU FARINHA NORMAL OU INTEGRAL (PARA MINGAU) + BISCOITO NORMAL OU INTEGRAL C/ OU S/ SAL	G	20/25	-	45/70 20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1:** (\*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

**Obs 2:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

**OBS 3:** (\*\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 4:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 5:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do snd da contratante sem ônus.

**OBS 6:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

**OBS 7:**(\*\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 8:**(\*\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 9:** (\*\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 10:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-

se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
III	ARROZ NORMAL OU INTEGRAL	G	-	-
	- OU MASSAS NORMAL OU INTEGRAL	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

**OBS 1:** (\*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS 2:**(\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 3:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer

variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

#### 11.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*\*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290	205
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	-
	- OU IOGURTE (OU SOJA PARA OS DOIS, QUANDO REQUISITADO)	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	1 EQ (***)

**OBS 1:** (\*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

**OBS 2:** (\*\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 3:** A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 4:** Substituir o item I pelo leite de soja ao leite de vaca sem ônus quando solicitado.

**OBS 5:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de

acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 6: (\*\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 7: (\*\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 8: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 9:** Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

<b>B) GRANDES PREPARAÇÕES</b>			<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>
<b>Valor energético aproximado (kcal)</b>			<b>500</b>	<b>490</b>
<b>Nº de Ordem</b>	<b>ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES</b>	<b>UND</b>	<b>QUANTIDADE PREPARADA</b>	
<b>I</b>	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
	- ARROZ - OU MACARRÃO	G	200 200	200 200
<b>III</b>	- LEGUMINOSAS	G	150	150
<b>IV</b>	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
<b>V</b>	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
<b>VI</b>	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	x
<b>VII</b>	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
<b>VIII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

**OBS 1: (\*)** Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas

cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS 2:**(\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 3:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

**OBS 5:** Os produtos alimentícios refinados podem ser substituídos pelos integrais conforme solicitação do SND.

#### 11.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			285	70	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
	IOGURTE SEM LACTOSE	ML	1 (200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA SEM LACTOSE	G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) SEM LACTOSE OU DE SOJA (TOFU)	G	30	-	30	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1:** (\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário

estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 3:(\*\*)** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 4:(\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 5: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 6:** Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*) E/OU LEGUMINOSAS	G	80	80/150
	II	<u>CEREAL:</u> - ARROZ	G	200
- OU MACARRÃO		G	200	200
III	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS EM GERAL(**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

**OBS 1: (\*)** Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas



mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS 2:**(\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 3:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g.

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

#### 11.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI- LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO OU CACAU 50%	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	80	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1:** (\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 3:** Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 4:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 5:**(\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6:**(\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	LEGUMINOSAS EM:	G	100	100
	- SALADAS - OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2

<b>V</b>	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
<b>VI</b>	- OU POLENTA	G	100	100
	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
<b>VII</b>	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
<b>VII</b>	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
<b>VIII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

**OBS 1:** O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

**OBS 2: (\*)** Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS 3: (\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 4: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 5:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

#### 11.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

##### CONSISTÊNCIA:

NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
<b>I</b>	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200

II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1: (\*)** As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 3:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 4:** O pão das pequenas preparações alimentares serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 5: (\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6: (\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA	G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

**OBS 1:** (\*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS 2:**(\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 3:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

### 11.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	300	150	300	300
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)				
- OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML)				
- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML)				
- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML)				
- OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)				
- + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)				
- + ÁGUA MINERAL (200ML)				

**OBS 1:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 2:** Substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 3:** (\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 4:**(\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	350	350
I) PORÇÃO DE 300ML		
- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE		
- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS		
- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO		
- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA		
- OU CALDO DE FEIJÃO		
II) PORÇÃO EM GRAMAS		
- GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)		
- OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)		
- OU PUDINS (80G)		



III) PORÇÃO DE 200ML
- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA
IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)

#### 11.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

#### 11.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

#### 11.4.9– DIETAS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERAPICO (QT):

As dietas QT serão compostas a partir das dietas básicas e com produtos em embalagem individual nas pequenas preparações alimentares. É proibido o fornecimento de alimentos crus.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

**OBS 1:** Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta.

#### 11.4.10 - PEQUENAS PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES PARA DOADORES

**Doadores internos:**

VET. = 1.200 Kcal

##### A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO

Nº DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	- CAFÉ COM AÇÚCAR	50ML
II	- BISCOITO SAL OU DOCE	40G
III	- REFRESCO POLPA FRUTA INDUSTRIALIZADO	600ML (03 COPOS)
IV	- BALAS	5 UND

## B) LANCHE PÓS DOAÇÃO

Nº DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
V	- LEITE PURO OU ENRIQUECIDO COM FARINHA	200ML
	- OU BEBIDA LACTEA (TIPO SHAKE)	200ML
	- OU LEITE OU ACHOCOLATADO - INDUSTRIALIZADO	200ML
VI	- PÃO SAL OU DOCE	50G
VII	- MANTEIGA COM SAL INDIVIDUAL	1 UND (10G)
VIII	- QUEIJOS (PRATO, MINAS, ETC)	30G
IX	- FRUTA	150G
	- OU DOCE EM PASTA	40G
	- OU FLAN, PUDINS, CREMES, BOLOS	50G
	- OU BARRA DE CHOCOLATE, ETC	40G
X	- REFRESCO DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADO	200ML
	- OU DE GUARANA, OU GROSELHA	200ML

### Doadores externos:

## A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO

Nº DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	- ÁGUA MINERAL COPO	200ML
II	- SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL	200ML

## B) LANCHE PÓS DOAÇÃO

Nº DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
III	- BISCOITO SALGADO, DIVERSOS SABORES Tipo CREAM CRACKES (em sachê individual embalado industrialmente)	40/50G
IV	- BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (recheados, Walfer) (em sachê individual embalado industrialmente)	80G
	- OU BOLO INDUSTRIALIZADO	80G
V	- QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR	20G
VI	- LEITE ACHOCOLATADO industrializado em caixa individual	200ML

	- OU IOGURTE	200ML
	- OU REFRIGERANTE	350ML
<b>VII</b>	- BOMBOM	20/30G
	- OU BARRA DE CHOCOLATE	40G
<b>VIII</b>	- BALAS	05 UND
<b>IX</b>	- SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL	200ML

**OBS 1:** Os alimentos constantes desta listagem acima deverão ser fornecidos em embalagens descartáveis individuais, salvo orientação contrária do SND da contratante

**OBS 2:** Para viabilizar a distribuição dos lanches acima citado é necessário o acompanhamento de um funcionário (copeiro) nas jornadas de coleta externa de sangue.

## **12- – DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS** **– ANEXO I e ANEXO III-A:**

### **12.1-Das estimativas de preparações alimentares (refeições):**

**12.1.1-** Foi estimada através da média de consumo dos últimos 02 meses de prestação de serviços com o acréscimo de 20% deste considerando as oscilações de consumo, conforme reunião com as nutricionistas responsáveis pela fiscalização do serviço nas Unidades, exceto no Hospital da Mulher, uma vez que não possuímos recente histórico de consumo, então foi aplicada a mesma estimativa do atual processo emergencial.

**12.1.2 –** Para formação de preços a fim de compor o serviço, o custo unitário das refeições deverá englobar todos os custos da contratada, exceto o de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.

Desta forma deverá ser apresentado o custo unitário por refeições multiplicado pela estimativa mensal apresentada por Unidade, conforme ANEXO III-A;

**12.1.3 -** Ratificamos que só será faturada as refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência;

## **12.2 – Das alimentações complementares:**

**12.2.1-** Visto que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO III-B por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos. Esclarecemos que será utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao total do valor de refeições estimadas, do ANEXO III-A para Alimentações Complementares por Unidade;

**12.2.2 -** Tais valores originados deverão ser somados por Unidade, totalizando o valor final mensal do custo;

**12.2.3 -** Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor previsto no contrato.

## **12.3 – Das Fórmulas Infantis:**

**12.3.1-** Considerando que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO III-C por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos.

**12.3.2-** Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao ANEXO III-A para Fórmulas Infantis para as Unidades: HECC, HEMORIO e IECAC;

**12.3.3 -** Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 15% do valor apresentado ao ANEXO III-A para Fórmulas Infantis para as Unidades: HOSPITAL DA MÃE e HOSPITAL DA MULHER, uma vez que o consumo é em maior volume as demais Unidades;

**12.3.4-** Tais valores originados deverão ser somados a cotação por Unidade, totalizando o valor final mensal do custo;

**12.3.5-** Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor estimado do contrato.

#### **12.4 – Do pessoal mínimo necessário a execução do serviço:**

**12.4.1-** Deverá ser mantido o quantitativo dimensionado conforme ANEXO I-E durante toda vigência contratual, sendo faturado em valor fixo adicionado a planilha de faturamento conforme formação de preços do mesmo anexo a fim de compor o valor final da nota de serviço.

**12.4.2** – Em caso de falta do posto de serviço sem a devida reposição conforme item **5.4.1.1**, será aplicada a glosa referente ao dia do colaborador sem substituição.

### **13 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO**

O pagamento da (s) Nota (s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura na frente de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização do contrato na unidade de saúde e apresentação das documentações descritas abaixo.

#### **13.1 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):**

Deverá entregar a Nota Fiscal física atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares na sede desta Fundação Saúde, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerencia de Serviços, junto a ela deverá apresentar mensalmente via mídia digital (CD ou Pen driver), em arquivos devidamente separados:

#### **Os documentos deverão vir em pastas, por Unidade, documentos compilados por assunto e em ordem alfabética.**

- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO III-A, do que foi efetivamente fornecido;
- Relação de Efetivo;
- Relação de Admitidos e Desligados no mês vigente;
- ASO dos funcionários em caso de admissão ou desligamento;

- Contrato de Trabalho ou Rescisório e Cópia da CTPS, quando da entrada e/ou saída de colaborador.  
(\* Inclusive no primeiro e último mês de vigência contratual;
- Folha de Ponto e atestado em caso de falta;
- Folha de Pagamento de Salário e/ou contracheque assinado;
- Comprovante de pagamento de Salário;
- Comprovante de Pagamento de Vale Transporte e não optante Vale Transporte;
- Comprovante de Pagamento Auxílio-alimentação ou Cesta Básica;
- Guia e Comprovante de Recolhimento FGTS;
- Guia e Comprovante de Recolhimento GPS;
- Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- Relatório GEFIP ;
- Relatório SEFIP ;

**13.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Unidade (Fiscal do Contrato):**

- Nota fiscal legível;
- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO III-A, do que foi efetivamente fornecido;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo – Quando TRANSPORTADA;



- Análises Microbiológicas:
  - Alimentos;
  - Utensílios;
  - Superfície;
  - Mão de manipuladores;
  - Em caso de necessidade de transporte de refeições: Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;

**(\* Na falta de quaisquer documentações acima, a contratada deverá apresentar declaração justificando para análise e deliberação;**

### **13.3 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DA UNIDADE para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):**

O serviço de Nutrição da Fundação Saúde, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

A Unidade deverá **encaminhar via SEI** para o setor de Nutrição desta Fundação Saúde, na ordem abaixo os seguintes documentos para abertura do pagamento das Notas Fiscais:

- Nota fiscal com dois atesto (fiscal da Unidade e Direção) e data na frente da nota, em caneta azul;
- Faturamento de refeições efetivamente fornecidas no mês;
- ANEXO IV deste Termo de Referência, que trata de:
  - Relatório de Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchido e assinado;
  - Planilhas de Descontos com assinatura da contratada dando ciência;
  - Relatório de anuência da contratada em caso de notificações;
  - Relatório de Liberação de Refeições;
  - Relatório de Faltas de Funcionários;
  - Relatório de Alimentação Complementares e Fórmulas Infantis fornecidos;

(\*). Em caso de não utilização de qualquer relatório acima no mês, o mesmo deverá vir escrito “não se aplica” ou traçado na diagonal (zerado) e devidamente assinado;

- Laudo de Potabilidade da Água (devendo ser atualizado a cada 6 meses);
- Comprovante de dedetização e desratização da Unidade;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Análises Microbiológicas:
  - Alimentos;
  - Utensílios;
  - Superfície;
  - Mão de manipuladores;
- Em caso de necessidade de transporte de refeições: Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo – Em caso de TRANSPORTADA;

### 13.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser composta considerando a quantidade de serviços de preparações processados (quantitativo de refeições) de acordo com o que foi efetivamente fornecido, somado ao custo fixo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço, ao consumo de alimentações complementares e fórmulas infantis fornecidas.

O faturamento será mensal, incidindo sobre as quantidades, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido pela Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 de janeiro de 2013.

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
COLABORADORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> <li>• DESJEJUM/ ALMOÇO</li> <li>Ou</li> <li>• MERENDA/ JANTAR</li> </ul>
COLABORADORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> <li>• DESJEJUM</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALMOÇO</li> <li>• MERENDA</li> <li>• JANTAR</li> </ul>
<b>COLABORADORES DIARISTAS</b>	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1 PREPARAÇÃO: GRANDE <ul style="list-style-type: none"> <li>• ALMOÇO ou JANTAR</li> </ul>
<b>LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES</b>	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
<b>RESIDENTES</b>	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> <li>• DESJEJUM</li> <li>• ALMOÇO</li> <li>• MERENDA</li> <li>• JANTAR</li> </ul>
<b>ACOMPANHANTES</b>	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
<b>PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))</b>	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***)
		DIETAS DE RESTRIÇÃO
		DIETAS PARA LACTENTES
		ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS
	b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LÁCTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	OUTRAS DIETAS
		ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)

**13.4.1-** Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

**13.5.2** – Em caso de necessidade de fornecimento de preparações alimentares para pacientes infantis com idade até 12 anos, as mesmas terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas adultas de mesmo tipo. Considerando que para a dieta infantil sua elaboração é menor, quantitativamente resultando em uma gramatura mais baixa, porém não tão menor do que a representada em uma dieta adulta, considerou-se o valor de 80% da dieta adulta básica bem representado para a cobrança da mesma.

**13.4.3** - As dietas líquidas fornecidas para pacientes adultos terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas normal adulta, considerando que para dieta líquida sua elaboração é menos trabalhosa e em menor quantidade em relação a gramatura de comida sólida, uma vez que a mesma é liquidificada até a consistência desejada, considerou-se este percentual da dieta adulta bem representado para cobrança da mesma.

Ressalta-se que para a elaboração destas preparações alimentares (pediátrica e líquida) há menor quantidades em suas composições e menor oferta de quilocalorias, ainda que as mesmas devam respeitar as frequências e variações especificadas nos cardápios do Termo de Referência, de acordo com as patologias dos pacientes. Foram estipulados tais valores considerando em quantos % estimados corresponderiam a composição de uma preparação alimentar normal adulta utilizada como parâmetro.

## **14 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:**

### **A.1 UTENSÍLIOS**

A.1.1 Bandeja térmicas de isopor ou alumínio a critério do SND da Unidade, sendo de material de boa qualidade;

A.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café descartáveis, de boa qualidade;

A.1.3 Copo térmico com tampa própria.

A.1.4 Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

### **A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade mínima de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

A.2.6 Embalagem térmica que mantenha a temperatura adequada da refeição com tampa tipo “quentinha ou marmitex” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.2.6.1 – O fiscal do contrato da Unidade poderá solicitar a troca do tipo de embalagem do contratante caso note que as temperaturas da refeição não se mantem adequada até o paciente.

A.2.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;

A.2.8 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;

A.2.9. Canudo articulado embalado individualmente.

A.2.10 Papel descartável para bandeja

### **A.3 UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:**

A.3.1 Mamadeiras completas, com capacidade de mililitros (ml) diversos, confeccionadas em plástico resistente, incolor ou transparente, ambas de boa qualidade;

A.3.2 Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas para lavagem de mamadeiras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

A.3.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a rio;

A.3.4 Pinças de aço inoxidável;

A.3.5. Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

A.3.6. Copos dosadores;

A.3.7. Jarras;

A.3.8. Colheres de inox;

A.3.9. Maletas termolar;

A.3.10. Potes organizadores pequenos, médios e grandes

A.3.11. Borrifadores de álcool;

A.3.12. Panela de inox 3L com tampa

## **B) PARA SERVIDORES:**

### **B.1 UTENSÍLIOS:**

B.1.1 Bandejas lisas de boa qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

B.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de boa qualidade;

B.1.3 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa e sopeiras de 500ml, em louça branca de boa qualidade;

## **B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

B.2.1 Copo plástico com capacidade mínima 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade mínima 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco de boa absorção.

B.2.4 Embalagem plástica com tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

B.2.6. Embalagem térmica que mantenha a temperatura da refeição, com tampa tipo “quentinha ou marmite” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso, para refeições transportadas conforme solicitado pelo SND da Unidade;

B.2.6.1 – O fiscal do contrato da Unidade poderá solicitar a troca do tipo de embalagem do contratante caso note que as temperaturas da refeição não se mantem adequada até o paciente.

## **C) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:**

### **C.1 DE GÊNEROS:**

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa de boa qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de boa qualidade para transporte.

### **C.2 DE LIXO:**

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

## **15 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**15.1 -** O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, contados da data assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o limite



máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei nº 8666/93.

## **16- DA GARANTIA DO CONTRATO**

**16.1** – Exigir-se-á do futuro contratado, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 05 (cinco por cento) do valor do Contrato.

Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

A garantia poderá ser dispensada, e o dispositivo suprimido, a critério e com justificativa específica da Autoridade Competente (art. 56, caput da Lei nº 8.666/93).

## **17- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**17.1** – Considerando a essencialidade do serviço se manter ininterrupto, o prazo para início das atividades pode ser tanto de 24h ou conforme acordado com as atuais empresas e os fiscais do contato.

## **18- DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO**

Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á

atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os proponentes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

a.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

a.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} > \text{OU} = 1,0$$

a.3) Índice de Solvência Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ISG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo proponente para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do proponente, que deverá por sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

O proponente detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o proponente não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

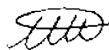
Não será causa de inabilitação do proponente a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

## **19 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**19.1-** O regime de execução será empreitada por preço global, segundo o art. 6º, inciso VIII c/c art. 10, da Lei nº 8.666/93.

O serviço engloba preparações e fornecimento de refeições com unidades determinadas e preços certo para cada uma delas, sendo efetivamente pago o que for consumido no mês de referência, mantendo o valor fixo de pessoal necessário a execução do serviço.

Rio de Janeiro, 03 de junho de 2022.



**Carolyne Gallindo**

**ID 508406-1**

**Setor de Nutrição/ Gerência de Serviços – Fundação Saúde**



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

**Serviço de Alimentação**

Data: 06/04/22

Horário: 13h - 15h.

**Pauta: Estudo Técnico Preliminar para Elaboração do novo Termo de Referência para contratação regular de empresa prestadora de serviço de alimentação nas Unidades sob gestão desta Fundação.**

- Análise e novas requisições do Termo de Referência;
- Solicitação de documentações: estimativa mensal de consumo (média de consumo de refeição de 03 meses acrescido de 20%), quantitativo de pessoal necessário a execução dos serviços de alimentação mediante a justificativa, listagem de equipamentos patrimoniados das Unidades e listagem de equipamentos mínimos necessários a execução dos serviços nas Unidades.

Participantes	Unidade	Cargo	Matrícula/ CPF	E-mail	Telefone
Juan de M... ANÍCIA P. MELO	HEER	RT Nutricão	042.553.467-74	juanam...@gmail.com	21 99505 10 62
Marcia faint	HEER	Nutricionista	018184417-61	an...@gmail.com	996917999
Alim... marafiamonte	HEER	NUTRICAS	763924577	marafiamonte@gmail.com	98263669
Alim... marafiamonte	HEER	Nutricas	09052685711	alim...@yahoo.com.br	99661593
Naiara F.T. do Carmo	CPRJ	Nutricionista	0308992	marafiamonte@gmail.com	(24) 9984662
ALESSANDRA ARAUJO	HEER	Nutricionista	121.431.087-70	Nay. Tindades...@gmail.com	21 (464266)
Marcia... de... Helicia Co. de Jesus	HEER	MAGCOMSTN	03566377+6	maria...@gmail.com	(21) 98103-7846
Marcia... de... Helicia Co. de Jesus	HEER	Nutricionista	722863184-00	nutricao@iecac-fundacaosaude.rj.gov.br	991359385
Helicia Co. de Jesus	UPA Mesquita	Nutricionista	12215926746	helicia...@gmail.com	21 96422963
Marcia... de... Daukel P. F. Vicente	IEES	Nutricionista	96403984797	adriana...@small.com	(21) 996373938
Daukel P. F. Vicente	IEES	Resp. Infra	03741744743	daukel...@small.com	21 96605961
Gisella Pereira	MEAN	Nutricionista	10558992781	gisella...@small.com	971495720
Angélica C. de V. Cardoso	IETAP	Nutricionista	3010205-7	angelicavcardoso@brasil.com	21-97518176
Alice Nequeira F. Silva	LACEN	nutricionista	071.41090614	lice-nequeira@gmail.com	31 98503-8207



**ANEXO I – A: ESTIMATIVAS DE REFEIÇÕES POR LOTE**

(\*) Os quantitativos apresentados podem sofrer oscilações por conta de casas decimais quando da formação da média;

LOTE I				
TIPO DA REFEIÇÃO	HEMORIO		IEEDE	CPRJ
Dieta Normal	Funcionários		Funcionários	Funcionários
Desjejum	2900		526	283
Colação	0		0	0
Almoço	7807		3151	1592
Merenda	3195		825	296
Janta	2206		520	283
Ceia	0		0	0
<b>Total</b>	<b>16108</b>		<b>5023</b>	<b>2455</b>
Dieta Normal	Acompanhantes		Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	1295		69	0
Colação	0		0	0
Almoço	1454		69	0
Merenda	824		0	0
Janta	1460		69	0
Ceia	0		0	0
<b>Total</b>	<b>5034</b>		<b>207</b>	<b>0</b>
Lanche de Doadores	Lanche de Doadores			
Lanche Interno Pré Doação	5572			
Lanche Interno Pós Doação	4943			
Lanche Externo Pré Doação	2606			
Lanche Externo Pós Doação	2847			
<b>Total</b>	<b>15968</b>			
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	73	1592
Colação	0	0	74	0
Almoço	0	0	107	1716
Merenda	0	0	123	1444
Janta	0	0	78	956
Ceia	0	0	77	955
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>531</b>	<b>6662</b>
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	809	507	0	0
Colação	1349	562	0	0

Almoço	965	511	0	0
Merenda	968	498	0	0
Janta	1036	487	0	0
Ceia	1048	494	0	0
<b>Total</b>	<b>6176</b>	<b>3058</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	104	25	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	113	25	0	0
Merenda	110	25	0	0
Janta	109	23	0	0
Ceia	112	23	0	0
<b>Total</b>	<b>548</b>	<b>121</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	213	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	34	0	0	0
Merenda	93	0	0	0
Janta	32	0	0	0
Ceia	32	0	0	0
<b>Total</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	61	12	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	64	168	0	0
Merenda	64	11	0	0
Janta	119	11	0	0
Ceia	64	11	0	0
<b>Total</b>	<b>372</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	145	14	161	141
Colação	0	0	161	0
Almoço	337	14	172	142
Merenda	157	13	164	140
Janta	152	14	161	139
Ceia	151	14	161	139
<b>Total</b>	<b>942</b>	<b>69</b>	<b>980</b>	<b>701</b>



Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	35	11	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	37	0	0	0
Merenda	38	0	0	0
Janta	39	0	0	0
Ceia	40	0	0	0
<b>Total</b>	<b>190</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	173	1	53	0
Colação	0	0	51	0
Almoço	187	1	61	0
Merenda	190	0	53	0
Janta	194	0	52	0
Ceia	197	0	52	0
<b>Total</b>	<b>941</b>	<b>1</b>	<b>322</b>	<b>0</b>
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	57	3	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	60	183	0	0
Merenda	60	4	0	0
Janta	59	3	0	0
Ceia	61	3	0	0
<b>Total</b>	<b>298</b>	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>46981</b>	<b>3671</b>	<b>7062</b>	<b>9818</b>
<b>Total Mensal A+P</b>	<b>50651</b>			
<b>Total Global (12 meses)</b>	<b>607817</b>		<b>84744</b>	<b>117814</b>

<b>Total de Refeições Mensal por Lote</b>	<b>67531</b>
<b>Total de Refeições Global por Lote (12 meses)</b>	<b>810.374</b>

<b>LOTE II</b>			
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>IECAC</b>		<b>IETAP</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>
Desjejum	2578		1685
Colação	0		0
Almoço	4459		2023
Merenda	1493		1434
Janta	2021		1118
Ceia	0		0
<b>Total</b>	<b>10551</b>		<b>6260</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	0		0
Colação	0		0
Almoço	0		0
Merenda	0		0
Janta	0		0
Ceia	0		0
<b>Total</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	311
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	155
Merenda	0	0	241
Janta	0	0	155
Ceia	0	0	224
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1087</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	875
Colação	0	0	5
Almoço	0	0	585
Merenda	0	0	941
Janta	0	0	539
Ceia	0	0	701
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3647</b>

Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente Adulto
Desjejum	0	0	6
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	149
Merenda	0	0	5
Janta	0	0	146
Ceia	0	0	71
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>377</b>
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente Adulto
Desjejum	0	0	0
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	7
Merenda	0	0	0
Janta	0	0	2
Ceia	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente Adulto
Desjejum	79	0	232
Colação	77	0	1304
Almoço	63	0	148
Merenda	65	0	250
Janta	65	0	238
Ceia	66	0	567
<b>Total</b>	<b>415</b>	<b>0</b>	<b>2739</b>
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente Adulto
Desjejum	1307	0	407
Colação	1049	0	6
Almoço	1078	0	355
Merenda	1095	0	439
Janta	1063	0	300
Ceia	1068	0	409
<b>Total</b>	<b>6661</b>	<b>0</b>	<b>1916</b>
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente Adulto
Desjejum	101	0	0
Colação	101	0	0
Almoço	103	0	0
Merenda	101	0	7

Janta	110	0	7
Ceia	110	0	7
<b>Total</b>	<b>627</b>	<b>0</b>	<b>21</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	1140	67	45
Colação	847	67	0
Almoço	1200	71	58
Merenda	1015	71	64
Janta	1190	74	58
Ceia	892	74	70
<b>Total</b>	<b>6284</b>	<b>425</b>	<b>293</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	11
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	20
Merenda	0	0	29
Janta	0	0	13
Ceia	0	0	17
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>91</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	0
Merenda	0	0	0
Janta	0	0	0
Ceia	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>24538</b>	<b>425</b>	<b>16440</b>
	<b>24964</b>		
<b>Total Global (12 meses)</b>	<b>299563</b>		<b>197280</b>

<b>Total de Refeições Mensal por Lote</b>	<b>41404</b>
<b>Total de Refeições Global (12 meses) por Lote</b>	<b>496843</b>

<b>LOTE III</b>		
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>HOSPITAL DA MÃE</b>	<b>HOSPITAL DA MULHER</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	6517	2500
Colação	0	0
Almoço	8019	6300
Merenda	4853	1800
Janta	3494	2700
Ceia	0	0
<b>Total</b>	<b>22883</b>	<b>13300</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	1237	900
Colação	0	0
Almoço	2025	1500
Merenda	172	700
Janta	1574	900
Ceia	0	0
<b>Total</b>	<b>5008</b>	<b>4000</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	3075	0
Colação	2288	0
Almoço	3100	0
Merenda	2940	0
Janta	2733	0
Ceia	2758	0
Lanche Noturno	290	0
<b>Total</b>	<b>17185</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	700
Colação	0	700
Almoço	0	700
Merenda	0	700
Janta	0	700
Ceia	0	700
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>4200</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	30
Colação	0	30

Almoço	0	30
Merenda	0	30
Janta	0	30
Ceia	0	30
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	15
Colação	0	15
Almoço	0	15
Merenda	0	15
Janta	0	15
Ceia	0	15
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>90</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	50	50
Colação	45	50
Almoço	60	50
Merenda	60	50
Janta	65	50
Ceia	29	50
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>309</b>	<b>300</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	700
Colação	0	700
Almoço	0	700
Merenda	0	700
Janta	0	700
Ceia	0	700
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>4200</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0

Janta	0	0
Ceia	0	0
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Lanche Noturno		0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Lanche Noturno		0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Lanche Noturno	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Lactário</b>		
Água Mineral 1,5l	439	
<b>Puérperas</b>		
Kit Lanche	923	
<b>Total Mensal</b>	<b>46747</b>	<b>26270</b>
<b>Total Global (12 meses)</b>	<b>560959</b>	<b>315240</b>

<b>Total de Refeições Mensal por Lote</b>	<b>73017</b>
<b>Total de Refeições Global por Lote</b>	<b>876199</b>



<b>LOTE IV</b>			
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>HECC</b>		<b>HEER</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>
Desjejum	4658		2220
Colação	0		0
Almoço	8527		3870
Merenda	4586		1740
Janta	5078		1050
Ceia	0		0
<b>Total</b>	<b>22850</b>		<b>8880</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	180		57
Colação	0		0
Almoço	823		171
Merenda	0		0
Janta	347		69
Ceia	0		0
<b>Total</b>	<b>1351</b>		<b>297</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	3	0	0
Colação	1	0	0
Almoço	44	0	0
Merenda	4	0	0
Janta	34	0	0
Ceia	0	0	0
<b>Total</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	188	0	54
Colação	186	0	54
Almoço	205	0	54
Merenda	191	0	54
Janta	194	0	54
Ceia	183	0	54
<b>Total</b>	<b>1147</b>	<b>0</b>	<b>324</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	82	0	78

Colação	82	0	78
Almoço	92	0	78
Merenda	87	0	78
Janta	85	0	78
Ceia	85	0	78
<b>Total</b>	<b>513</b>	<b>0</b>	<b>468</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	28	0	93
Colação	29	0	93
Almoço	33	0	93
Merenda	30	0	93
Janta	32	0	93
Ceia	30	0	93
<b>Total</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>558</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	449	0	15
Colação	456	0	15
Almoço	446	0	15
Merenda	446	0	15
Janta	451	0	15
Ceia	450	0	15
<b>Total</b>	<b>2698</b>	<b>0</b>	<b>90</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	1278	0	93
Colação	1286	0	93
Almoço	1323	0	93
Merenda	1313	0	93
Janta	1314	0	93
Ceia	1316	0	93
<b>Total</b>	<b>7830</b>	<b>0</b>	<b>558</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	12	0	0
Colação	14	0	0
Almoço	3	0	0
Merenda	3	0	0

Janta	4	0	0
Ceia	4	0	0
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	659	0	0
Colação	661	0	0
Almoço	703	0	0
Merenda	694	0	0
Janta	680	0	0
Ceia	674	0	0
<b>Total</b>	<b>4070</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	139	0	0
Colação	141	0	0
Almoço	145	0	0
Merenda	142	0	0
Janta	145	0	0
Ceia	146	0	0
<b>Total</b>	<b>859</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	0
Merenda	0	0	0
Janta	0	0	0
Ceia	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>11175</b>
	<b>41624</b>	<b>0</b>	
	<b>41624</b>		
<b>Total Global (12 meses)</b>	<b>499486</b>		<b>134100</b>

<b>Total Mensal por Lote</b>	<b>52799</b>
<b>Total Global (12 meses) por Lote</b>	<b>633586</b>

<b>LOTE V</b>		
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>IEDS</b>	<b>HESM</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>
Desjejum	492	1155
Colação	0	0
Almoço	1163	1721
Merenda	377	862
Janta	245	657
Ceia	0	0
<b>Total</b>	<b>2278</b>	<b>4394</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	
Desjejum	1925	
Colação	0	
Almoço	2651	
Merenda	2150	
Janta	2446	
Ceia	0	
<b>Total</b>	<b>9172</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	1256	0
Colação	1222	0
Almoço	1256	0
Merenda	1223	0
Janta	1256	0
Ceia	1222	0
<b>Total</b>	<b>7434</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	95	822
Colação	95	813

Almoço	95	818
Merenda	93	814
Janta	94	812
Ceia	94	813
<b>Total</b>	<b>568</b>	<b>4891</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	179	134
Colação	179	134
Almoço	180	134
Merenda	179	133
Janta	179	134
Ceia	179	133
<b>Total</b>	<b>1075</b>	<b>803</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	69	0
Colação	69	0
Almoço	68	0
Merenda	69	0
Janta	69	0
Ceia	69	0
<b>Total</b>	<b>413</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	1	18
Colação	1	18
Almoço	1	20
Merenda	1	19
Janta	1	19
Ceia	1	19
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>113</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	547	194
Colação	547	193
Almoço	538	196
Merenda	547	195
Janta	547	196
Ceia	547	196
<b>Total</b>	<b>3272</b>	<b>1171</b>

<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	221	97
Colação	221	97
Almoço	221	97
Merenda	220	96
Janta	220	95
Ceia	220	95
<b>Total</b>	<b>1323</b>	<b>577</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	132	55
Colação	132	55
Almoço	132	55
Merenda	132	55
Janta	133	54
Ceia	133	55
<b>Total</b>	<b>793</b>	<b>328</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>26336</b>	<b>12278</b>
<b>Total Global (12 meses)</b>	<b>316030</b>	<b>147334</b>

<b>Total Mensal por Lote</b>	<b>463363</b>
<b>Total Global (12 meses) por Lote</b>	<b>5560358</b>



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde



**ANEXO I-B**

**HISTÓRICO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES E CÁLCULOS PARA ESTIMATIVAS POR UNIDADE**

**LOTE I: HEMORIO, IEDE e CPRJ**

<b>HEMORIO</b>					
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>04 a 31 de MARÇO DE 2022</b>	<b>ABRIL DE 2022</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO</b>	<b>20% DA MÉDIA</b>	<b>ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO + 20%)</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
<b>Desjejum</b>	2458	2375	2417	483,3	2900
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	6744	6268	6506	1301,2	7807
<b>Merenda</b>	2637	2688	2663	532,5	3195
<b>Janta</b>	1768	1908	1838	367,6	2206
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>13607</b>	<b>13239</b>	<b>13423</b>		<b>16108</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
<b>Desjejum</b>	1011	1148	1080	215,9	1295
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	1150	1273	1212	242,3	1454

<b>Merenda</b>	651	723	687	137,4	824					
<b>Janta</b>	1151	1283	1217	243,4	1460					
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0					
<b>Total</b>	<b>3963</b>	<b>4427</b>	<b>4195</b>		<b>5034</b>					
<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Lanche de Doadores</b>					
<b>Lanche Interno Pré Doação</b>	4674	4613	4644	928,7	5572					
<b>Lanche Interno Pós Doação</b>	4136	4102	4119	823,8	4943					
<b>Lanche Externo Pré Doação</b>	2539	1804	2172	434,3	2606					
<b>Lanche Externo Pós Doação</b>	2733	2012	2373	474,5	2847					
<b>Total</b>	<b>14082</b>	<b>12531</b>	<b>13307</b>		<b>15968</b>					
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Merenda</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Janta</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	679	407	670	438	675	423	135	85	809	507
<b>Colação</b>	1167	437	1082	500	1125	469	225	94	1349	562
<b>Almoço</b>	850	411	759	440	805	426	161	85	965	511
<b>Merenda</b>	848	399	765	431	807	415	161	83	968	498
<b>Janta</b>	903	392	823	419	863	406	173	81	1036	487
<b>Ceia</b>	906	390	841	433	874	412	175	82	1048	494
<b>Total</b>	<b>5353</b>	<b>2436</b>	<b>4940</b>	<b>2661</b>	<b>5147</b>	<b>2549</b>			<b>6176</b>	<b>3058</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	74	10	99	32	87	21	17	4	104	25
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	87	9	102	33	95	21	19	4	113	25
<b>Merenda</b>	80	9	104	32	92	21	18	4	110	25
<b>Janta</b>	75	9	106	30	91	20	18	4	109	23
<b>Ceia</b>	77	8	110	30	94	19	19	4	112	23
<b>Total</b>	<b>393</b>	<b>45</b>	<b>521</b>	<b>157</b>	<b>457</b>	<b>101</b>			<b>548</b>	<b>121</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	223	0	132	0	178	0	36	0	213	0
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	23	0	33	0	28	0	6	0	34	0

Merenda	22	0	133	0	78	0	16	0	93	0
Janta	23	0	31	0	27	0	5	0	32	0
Ceia	23	0	31	0	27	0	5	0	32	0
<b>Total</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>337</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>404</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	45	4	57	16	51	10	10	2	61	12
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	47	164	59	116	53	140	11	28	64	168
Merenda	48	4	59	15	54	10	11	2	64	11
Janta	51	4	148	15	100	10	20	2	119	11
Ceia	50	4	56	15	53	10	11	2	64	11
<b>Total</b>	<b>241</b>	<b>180</b>	<b>379</b>	<b>177</b>	<b>310</b>	<b>179</b>			<b>372</b>	<b>214</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	110	12	132	11	121	12	24	2	145	14
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	325	14	236	10	281	12	56	2	337	14
Merenda	126	12	136	10	131	11	26	2	157	13
Janta	119	12	134	11	127	12	25	2	152	14
Ceia	117	12	135	11	126	12	25	2	151	14
<b>Total</b>	<b>797</b>	<b>62</b>	<b>773</b>	<b>53</b>	<b>785</b>	<b>58</b>			<b>942</b>	<b>69</b>

Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	34	16	25	3	30	10	5,9	1,9	35	11
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	35	0	27	0	31	0	6,2	0	37	0
Merenda	36	0	27	0	32	0	6,3	0	38	0
Janta	38	0	27	0	33	0	6,5	0	39	0
Ceia	39	0	28	0	34	0	6,7	0	40	0
<b>Total</b>	<b>182</b>	<b>16</b>	<b>134</b>	<b>3</b>	<b>158</b>	<b>10</b>			<b>190</b>	<b>11</b>
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	150	1	139	0	145	1	29	0	173	1
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	162	1	149	0	156	1	31	0	187	1
Merenda	163	0	153	0	158	0	32	0	190	0
Janta	169	0	155	0	162	0	32	0	194	0
Ceia	169	0	160	0	165	0	33	0	197	0
<b>Total</b>	<b>813</b>	<b>2</b>	<b>756</b>	<b>0</b>	<b>785</b>	<b>1</b>			<b>941</b>	<b>1</b>
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	61	2	34	3	48	3	10	1	57	3
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	67	202	33	103	50	153	10	31	60	183

<b>Merenda</b>	67	3	33	3	50	3	10	1	60	4
<b>Janta</b>	69	3	30	2	50	3	10	1	59	3
<b>Ceia</b>	69	3	33	2	51	3	10	1	61	3
<b>Total</b>	<b>333</b>	<b>213</b>	<b>163</b>	<b>113</b>	<b>248</b>	<b>163</b>			<b>298</b>	<b>196</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Merenda</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Janta</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>			<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
	<b>40078</b>	<b>2954</b>	<b>38223</b>	<b>3164</b>	<b>39151</b>	<b>3059</b>			<b>46981</b>	<b>3671</b>
<b>Total Mensal A+P</b>	<b>43032</b>		<b>41387</b>		<b>42210</b>				<b>50651</b>	

<b>IEDE</b>					
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>04 a 31 DE MARÇO DE 2022</b>	<b>ABRIL DE 2022</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO</b>	<b>20% DA MÉDIA</b>	<b>ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO + 20%)</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>
<b>Desjejum</b>	399	478	439	87,7	526

Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	2822	2430	2626	525,2	3151
Merenda	740	635	688	137,5	825
Janta	426	441	434	86,7	520
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>4387</b>	<b>3984</b>	<b>4186</b>		<b>5023</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	48	67	58	11,5	69
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	49	66	58	11,5	69
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	48	67	58	11,5	69
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>145</b>	<b>200</b>	<b>173</b>		<b>207</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	52	69	61	12,1	73
Colação	52	71	62	12,3	74
Almoço	80	98	89	17,8	107
Merenda	92	113	103	20,5	123
Janta	56	74	65	13,0	78
Ceia	56	72	64	12,8	77
<b>Total</b>	<b>388</b>	<b>497</b>	<b>443</b>		<b>531</b>



Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,0	0
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,0	0
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,0	0
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0

Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,0	0
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	132	137	135	26,9	161
Colação	131	138	135	26,9	161
Almoço	144	142	143	28,6	172
Merenda	138	135	137	27,3	164
Janta	135	133	134	26,8	161
Ceia	135	133	134	26,8	161
<b>Total</b>	<b>815</b>	<b>818</b>	<b>817</b>		<b>980</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,0	0
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0

Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	32	56	44	8,8	53
Colação	25	60	43	8,5	51
Almoço	33	68	51	10,1	61
Merenda	30	58	44	8,8	53
Janta	27	60	44	8,7	52
Ceia	27	60	44	8,7	52
<b>Total</b>	<b>174</b>	<b>362</b>	<b>268</b>		<b>322</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,0	0
Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,0	0

Colação	0	0	0	0,0	0
Almoço	0	0	0	0,0	0
Merenda	0	0	0	0,0	0
Janta	0	0	0	0,0	0
Ceia	0	0	0	0,0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>5909</b>	<b>5861</b>	<b>5885</b>		<b>7062</b>

CPRJ					
TIPO DE REFEIÇÃO	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022	MÉDIA DE CONSUMO	20% DA MÉDIA	ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO +20%)
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>
Desjejum	236	236	236	47,2	283
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	1343	1311	1327	265,4	1592
Merenda	269	224	247	49,3	296
Janta	236	236	236	47,2	283
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>2084</b>	<b>2007</b>	<b>2046</b>		<b>2455</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0

Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	1453	1200	1327	265,3	1592
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	1574	1286	1430	286	1716
Merenda	1331	1075	1203	240,6	1444
Janta	875	718	797	159,3	956
Ceia	874	718	796	159,2	955
<b>Total</b>	<b>6107</b>	<b>4997</b>	<b>5552</b>		<b>6662</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0

Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	97	138	118	23,5	141
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	98	138	118	23,6	142
Merenda	97	136	117	23,3	140
Janta	97	135	116	23,2	139
Ceia	97	135	116	23,2	139
<b>Total</b>	<b>486</b>	<b>682</b>	<b>584</b>		<b>701</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0

Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolípídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>8677</b>	<b>7686</b>	<b>8182</b>		<b>9818</b>

- **LOTE II: IETAP e IECAC**

**IECAC**

TIPO DA REFEIÇÃO	MARÇO (4 a 31) DE 2022		ABRIL DE 2022		MÉDIA DE CONSUMO		20% DA MÉDIA		ESTIMATIVA (MÉDIA de CONSUMO +20%)	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>	
Desjejum	2121		2176		2149		429,7		2578	
Colação	0		0		0		0		0	
Almoço	3744		3687		3716		743,1		4459	
Merenda	1232		1256		1244		248,8		1493	
Janta	1650		1719		1685		336,9		2021	
Ceia	0		0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>8747</b>		<b>8838</b>		<b>8793</b>				<b>10551</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>	
Desjejum	0		0		0		0		0	
Colação	0		0		0		0		0	
Almoço	0		0		0		0		0	
Merenda	0		0		0		0		0	
Janta	0		0		0		0		0	
Ceia	0		0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>				<b>0</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	80	0	51	0	65,5	0	13,1	0	79	0
Colação	79	0	50	0	64,5	0	12,9	0	77	0
Almoço	56	0	49	0	52,5	0	10,5	0	63	0
Merenda	59	0	50	0	54,5	0	10,9	0	65	0
Janta	58	0	50	0	54	0	10,8	0	65	0
Ceia	57	0	53	0	55	0	11	0	66	0
<b>Total</b>	<b>389</b>	<b>0</b>	<b>303</b>	<b>0</b>	<b>346</b>	<b>0</b>			<b>415</b>	<b>0</b>
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	1050	0	1128	0	1089	0	217,8	0	1307	0
Colação	865	0	884	0	874,5	0	174,9	0	1049	0
Almoço	898	0	899	0	898,5	0	179,7	0	1078	0

<b>Merenda</b>	913	0	912	0	912,5	0	182,5	0	1095	0
<b>Janta</b>	883	0	889	0	886	0	177,2	0	1063	0
<b>Ceia</b>	884	0	896	0	890	0	178	0	1068	0
<b>Total</b>	<b>5493</b>	<b>0</b>	<b>5608</b>	<b>0</b>	<b>5550,5</b>	<b>0</b>			<b>6661</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	61	0	108	0	84,5	0	16,9	0	101	0
<b>Colação</b>	61	0	108	0	84,5	0	16,9	0	101	0
<b>Almoço</b>	62	0	110	0	86	0	17,2	0	103	0
<b>Merenda</b>	62	0	107	0	84,5	0	16,9	0	101	0
<b>Janta</b>	64	0	119	0	91,5	0	18,3	0	110	0
<b>Ceia</b>	64	0	119	0	91,5	0	18,3	0	110	0
<b>Total</b>	<b>374</b>	<b>0</b>	<b>671</b>	<b>0</b>	<b>522,5</b>	<b>0</b>			<b>627</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	791	38	1109	74	950	56	190	11,2	1140	67
<b>Colação</b>	650	38	762	74	706	56	141,2	11,2	847	67
<b>Almoço</b>	842	42	1158	77	1000	59,5	200	11,9	1200	71
<b>Merenda</b>	780	42	912	76	846	59	169,2	11,8	1015	71
<b>Janta</b>	849	44	1134	80	991,5	62	198,3	12,4	1190	74
<b>Ceia</b>	711	44	776	80	743,5	62	148,7	12,4	892	74
<b>Total</b>	<b>4623</b>	<b>248</b>	<b>5851</b>	<b>461</b>	<b>5237</b>	<b>354,5</b>			<b>6284</b>	<b>425</b>

Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>19626</b>	<b>248</b>	<b>21271</b>	<b>461</b>	<b>20449</b>	<b>355</b>			<b>24538</b>	<b>425</b>
<b>Total</b>	<b>19874</b>		<b>21732</b>		<b>20803</b>				<b>24964</b>	
<b>IETAP</b>										
TIPO DE REFEIÇÃO	MARÇO de 2022	ABRIL de 2022	MÉDIA DE CONSUMO	20% DA MÉDIA	ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO +20%)					



Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	1522	1287	1405	280,9	1685
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	1721	1651	1686	337,2	2023
Merenda	1240	1150	1195	239	1434
Janta	914	949	932	186,3	1118
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>5397</b>	<b>5037</b>	<b>5217</b>		<b>6260</b>
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Dieta Normal	Paciente Adulto	Paciente Adulto	Paciente Adulto	Paciente Adulto	Paciente Adulto
Desjejum	183	336	260	51,9	311
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	107	152	130	25,9	155
Merenda	154	247	201	40,1	241
Janta	106	153	130	25,9	155

Ceia	139	235	187	37,4	224
<b>Total</b>	<b>689</b>	<b>1123</b>	<b>906</b>		<b>1087</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	747	711	729	145,8	875
Colação	0	8	4	0,8	5
Almoço	468	507	488	97,5	585
Merenda	783	786	785	156,9	941
Janta	449	450	450	89,9	539
Ceia	502	667	585	116,9	701
<b>Total</b>	<b>2949</b>	<b>3129</b>	<b>3039</b>		<b>3647</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	6	4	5	1	6
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	67	182	125	24,9	149
Merenda	1	7	4	0,8	5
Janta	66	177	122	24,3	146
Ceia	88	30	59	11,8	71
<b>Total</b>	<b>228</b>	<b>400</b>	<b>314</b>		<b>377</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	4	8	6	1,2	7

Merenda	0	0	0	0	0
Janta	3	0	2	0,3	2
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>9</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	175	212	194	38,7	232
Colação	987	1187	1087	217,4	1304
Almoço	137	110	124	24,7	148
Merenda	170	246	208	41,6	250
Janta	224	172	198	39,6	238
Ceia	428	517	473	94,5	567
<b>Total</b>	<b>2121</b>	<b>2444</b>	<b>2283</b>		<b>2739</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	277	401	339	67,8	407
Colação	0	10	5	1	6
Almoço	278	313	296	59,1	355
Merenda	338	394	366	73,2	439
Janta	246	254	250	50	300
Ceia	369	313	341	68,2	409
<b>Total</b>	<b>1508</b>	<b>1685</b>	<b>1597</b>		<b>1916</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0

Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	12	0	6	1,2	7
Janta	11	1	6	1,2	7
Ceia	11	0	6	1,1	7
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>1</b>	<b>18</b>		<b>21</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	7	68	38	7,5	45
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	36	60	48	9,6	58
Merenda	17	89	53	10,6	64
Janta	36	60	48	9,6	58
Ceia	16	100	58	11,6	70
<b>Total</b>	<b>112</b>	<b>377</b>	<b>245</b>		<b>293</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	3	16	10	1,9	11
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	4	30	17	3,4	20
Merenda	30	18	24	4,8	29
Janta	5	17	11	2,2	13
Ceia	5	23	14	2,8	17
<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>104</b>	<b>76</b>		<b>91</b>

<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0	0
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0
<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0
<b>Merenda</b>	0	0	0	0	0
<b>Janta</b>	0	0	0	0	0
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>13092</b>	<b>14308</b>	<b>13700</b>		<b>16440</b>

**LOTE III: HOSPITAL DA MÃE E HOSPITAL DA MULHER**

<b>HOSPITAL DA MÃE</b>					
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>DE 01/03 a 04/04 de 2022</b>	<b>ABRIL (05 a 30) DE 2022</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO</b>	<b>20% DA MÉDIA</b>	<b>ESTIMADO (MÉDIA DE CONSUMO +20%)</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	5895	4966	5431	1086,1	6517
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	7440	5925	6683	1336,5	8019
Merenda	4610	3478	4044	808,8	4853
Janta	3121	2703	2912	582,4	3494
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>21066</b>	<b>17072</b>	<b>19069</b>	<b>0</b>	<b>22883</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	1054	1008	1031	206,2	1237
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	1821	1554	1688	337,5	2025
Merenda	0	286	143	28,6	172
Janta	1386	1238	1312	262,4	1574
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>4261</b>	<b>4086</b>	<b>4174</b>	<b>0</b>	<b>5008</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>

Desjejum	2734	2391	2563	512,5	3075
Colação	2002	1812	1907	381,4	2288
Almoço	2708	2458	2583	516,6	3100
Merenda	2631	2269	2450	490	2940
Janta	2401	2154	2278	455,5	2733
Ceia	2434	2163	2299	459,7	2758
Lanche Noturno	0	484	242	48,4	290
<b>Total</b>	<b>14910</b>	<b>13247</b>	<b>14321</b>	<b>0</b>	<b>17185</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0



Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	50	33	42	8,3	50
Colação	39	36	38	7,5	45
Almoço	55	45	50	10	60
Merenda	63	37	50	10	60
Janta	65	44	55	10,9	65
Ceia	32	16	24	4,8	29
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>309</b>

<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0

Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Lanche Noturno	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0

Lanche Noturno	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Lactário</b>	<b>Lactário</b>	<b>Lactário</b>	<b>Lactário</b>	<b>Lactário</b>	<b>Lactário</b>
Água Mineral 1,5l	372	360	366	73,2	439
<b>Puérperas</b>	<b>Puérperas</b>	<b>Puerpereas</b>	<b>Puerpereas</b>	<b>Puerpereas</b>	<b>Puerpereas</b>
Kit Lanche	1072	466	769	153,8	923
<b>Total Mensal</b>	<b>41.985</b>	<b>35231</b>	<b>38956</b>	<b>0</b>	<b>46747</b>

<b>HOSPITAL DA MULHER</b>				
(*) Utilizamos os mesmos dados do processo emergencial 080007/000408/2022 pois não foi possível obter em tem hábil informações recentes da Unidade;				
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>DEZEMBRO DE 2021</b>	<b>NOVEMBRO DE 2021</b>	<b>OUTUBRO DE 2021</b>	<b>SETEMBRO DE 2021</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>FUNCIONÁRIOS</b>	<b>FUNCIONÁRIOS</b>	<b>FUNCIONÁRIOS</b>	<b>FUNCIONÁRIOS</b>
Desjejum	989	965	1492	1047
Colação	0	0	0	0
Almoço	4808	5146	6280	5442
Merenda	1340	1430	1954	1373
Janta	1868	2052	2718	2052
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>9005</b>	<b>9593</b>	<b>12444</b>	<b>9914</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ACOMPANHANTES</b>	<b>ACOMPANHANTES</b>	<b>ACOMPANHANTES</b>	<b>ACOMPANHANTES</b>

Desjejum	564	309	436	318
Colação	0	0	0	0
Almoço	881	617	776	636
Merenda	526	401	504	412
Janta	752	526	639	514
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>2723</b>	<b>1853</b>	<b>2355</b>	<b>1880</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	695	773	784	682
Colação	700	768	793	674
Almoço	790	807	791	779
Merenda	550	664	672	718
Janta	693	780	752	731

Ceia	691	779	750	730
<b>Total</b>	<b>4119</b>	<b>4571</b>	<b>4542</b>	<b>4314</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	31	29	31	29
Colação	32	31	33	35
Almoço	30	39	32	31
Merenda	15	26	24	28
Janta	29	30	29	30
Ceia	26	32	25	30
<b>Total</b>	<b>163</b>	<b>187</b>	<b>174</b>	<b>183</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	20	17	12	13
Colação	18	19	18	17
Almoço	25	21	19	15
Merenda	21	15	15	9
Janta	18	12	16	14
Ceia	17	11	15	17
<b>Total</b>	<b>119</b>	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>85</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	52	55	50	49
Colação	44	43	48	51

Almoço	49	58	44	50
Merenda	32	41	32	35
Janta	49	51	33	57
Ceia	46	50	31	56
<b>Total</b>	<b>272</b>	<b>298</b>	<b>238</b>	<b>298</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	613	615	618	603
Colação	610	611	621	605
Almoço	620	633	615	620
Merenda	598	591	559	590
Janta	621	602	591	609
Ceia	619	596	582	603
<b>Total</b>	<b>3681</b>	<b>3648</b>	<b>3586</b>	<b>3630</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	591	587	593	601
Colação	603	603	608	607
Almoço	635	629	603	595
Merenda	571	594	585	581
Janta	596	598	592	600
Ceia	601	595	587	601
<b>Total</b>	<b>3597</b>	<b>3606</b>	<b>3568</b>	<b>3585</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0



Merenda	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total MENSAL</b>	<b>23679</b>	<b>23851</b>	<b>27002</b>	<b>23889</b>

- **LOTE IV: HECC e HEER**

HECC					
TIPO DA REFEIÇÃO	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022	MÉDIA DE CONSUMO	20% DA MÉDIA	ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO +20%)
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	3954	3810	3882	776,4	4658
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	7434	6778	7106	1421,2	8527
Merenda	3760	3883	3822	764,3	4586
Janta	4239	4225	4232	846,4	5078
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>19387</b>	<b>18696</b>	<b>19042</b>		<b>22850</b>

Dieta Normal	Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes	
Desjejum	127		173		150		30		180	
Colação	0		0		0		0		0	
Almoço	575		797		686		137,2		823	
Merenda	0		0		0		0		0	
Janta	245		334		290		57,9		347	
Ceia	0		0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>947</b>		<b>1304</b>		<b>1126</b>				<b>1351</b>	
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	5	0	0	0	3	0	0,5	0	3	0
Colação	2	0	0	0	1	0	0,2	0	1	0
Almoço	6	0	67	0	37	0	7,3	0	44	0
Merenda	3	0	3	0	3	0	0,6	0	4	0
Janta	0	0	57	0	29	0	5,7	0	34	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>127</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>			<b>86</b>	<b>0</b>
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	160	0	153	0	157	0	31,3	0	188	0
Colação	160	0	150	0	155	0	31	0	186	0
Almoço	189	0	152	0	171	0	34,1	0	205	0

Merenda	172	0	146	0	159	0	31,8	0	191	0
Janta	177	0	147	0	162	0	32,4	0	194	0
Ceia	164	0	141	0	153	0	30,5	0	183	0
<b>Total</b>	<b>1022</b>	<b>0</b>	<b>889</b>	<b>0</b>	<b>956</b>	<b>0</b>			<b>1147</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	53	0	84	0	69	0	13,7	0	82	0
Colação	52	0	84	0	68	0	13,6	0	82	0
Almoço	61	0	93	0	77	0	15,4	0	92	0
Merenda	51	0	94	0	73	0	14,5	0	87	0
Janta	54	0	88	0	71	0	14,2	0	85	0
Ceia	53	0	88	0	71	0	14,1	0	85	0
<b>Total</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>531</b>	<b>0</b>	<b>428</b>	<b>0</b>			<b>513</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	27	0	20	0	24	0	4,7	0	28	0
Colação	28	0	20	0	24	0	4,8	0	29	0
Almoço	40	0	15	0	28	0	5,5	0	33	0
Merenda	35	0	15	0	25	0	5	0	30	0
Janta	35	0	18	0	27	0	5,3	0	32	0
Ceia	32	0	18	0	25	0	5	0	30	0
<b>Total</b>	<b>197</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>0</b>			<b>182</b>	<b>0</b>

Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	441	0	308	0	375	0	74,9	0	449	0
<b>Colação</b>	450	0	310	0	380	0	76	0	456	0
<b>Almoço</b>	440	0	304	0	372	0	74,4	0	446	0
<b>Merenda</b>	449	0	294	0	372	0	74,3	0	446	0
<b>Janta</b>	456	0	295	0	376	0	75,1	0	451	0
<b>Ceia</b>	448	0	302	0	375	0	75	0	450	0
<b>Total</b>	<b>2684</b>	<b>0</b>	<b>1813</b>	<b>0</b>	<b>2249</b>	<b>0</b>			<b>2698</b>	<b>0</b>
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	836	0	1294	0	1065	0	213	0	1278	0
<b>Colação</b>	840	0	1304	0	1072	0	214,4	0	1286	0
<b>Almoço</b>	859	0	1346	0	1103	0	220,5	0	1323	0
<b>Merenda</b>	851	0	1337	0	1094	0	218,8	0	1313	0
<b>Janta</b>	858	0	1332	0	1095	0	219	0	1314	0
<b>Ceia</b>	855	0	1338	0	1097	0	219,3	0	1316	0
<b>Total</b>	<b>5099</b>	<b>0</b>	<b>7951</b>	<b>0</b>	<b>6525</b>	<b>0</b>			<b>7830</b>	<b>0</b>
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	6	0	14	0	10	0	2	0	12	0
<b>Colação</b>	6	0	17	0	12	0	2,3	0	14	0
<b>Almoço</b>	5	0	0	0	3	0	0,5	0	3	0

Merenda	5	0	0	0	3	0	0,5	0	3	0
Janta	6	0	0	0	3	0	0,6	0	4	0
Ceia	6	0	0	0	3	0	0,6	0	4	0
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>			<b>39</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	563	0	535	0	549	0	109,8	0	659	0
Colação	567	0	534	0	551	0	110,1	0	661	0
Almoço	602	0	569	0	586	0	117,1	0	703	0
Merenda	594	0	562	0	578	0	115,6	0	694	0
Janta	585	0	548	0	567	0	113,3	0	680	0
Ceia	572	0	552	0	562	0	112,4	0	674	0
<b>Total</b>	<b>3483</b>	<b>0</b>	<b>3300</b>	<b>0</b>	<b>3392</b>	<b>0</b>			<b>4070</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	116	0	116	0	116	0	23,2	0	139	0
Colação	120	0	115	0	118	0	23,5	0	141	0
Almoço	133	0	109	0	121	0	24,2	0	145	0
Merenda	130	0	107	0	119	0	23,7	0	142	0
Janta	132	0	110	0	121	0	24,2	0	145	0
Ceia	131	0	113	0	122	0	24,4	0	146	0
<b>Total</b>	<b>762</b>	<b>0</b>	<b>670</b>	<b>0</b>	<b>716</b>	<b>0</b>			<b>859</b>	<b>0</b>

Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>33955</b>	<b>0</b>	<b>35418</b>	<b>0</b>	<b>34687</b>	<b>0</b>			<b>41624</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>33955</b>		<b>35418</b>		<b>34687</b>				<b>41624</b>	

HEER					
(*) Informações de histórico prestadas pela Unidade					
TIPO DA REFEIÇÃO	ABRIL DE 2022	MARÇO DE 2022	MÉDIA	20% DA MÉDIA	ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO +20%)
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	1700	2000	1850	370	2220
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	3000	3450	3225	645	3870
Merenda	1400	1500	1450	290	1740

Janta	800	950	875	175	1050
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>6900</b>	<b>7900</b>	<b>7400</b>		<b>8880</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	80	15	48	9,5	57
Colação			0	0	0
Almoço	170	115	143	28,5	171
Merenda			0	0	0
Janta	100	15	58	11,5	69
Ceia			0	0	0
<b>Total</b>	<b>350</b>	<b>145</b>	<b>248</b>		<b>297</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>

Desjejum	40	50	45	9	54
Colação	40	50	45	9	54
Almoço	40	50	45	9	54
Merenda	40	50	45	9	54
Janta	40	50	45	9	54
Ceia	40	50	45	9	54
<b>Total</b>	<b>240</b>	<b>300</b>	<b>270</b>		<b>324</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	70	60	65	13	78
Colação	70	60	65	13	78
Almoço	70	60	65	13	78
Merenda	70	60	65	13	78
Janta	70	60	65	13	78
Ceia	70	60	65	13	78
<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>360</b>	<b>390</b>		<b>468</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	70	85	78	15,5	93
Colação	70	85	78	15,5	93
Almoço	70	85	78	15,5	93
Merenda	70	85	78	15,5	93
Janta	70	85	78	15,5	93



Ceia	70	85	78	15,5	93
<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>510</b>	<b>465</b>		<b>558</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	15	10	13	2,5	15
Colação	15	10	13	2,5	15
Almoço	15	10	13	2,5	15
Merenda	15	10	13	2,5	15
Janta	15	10	13	2,5	15
Ceia	15	10	13	2,5	15
<b>Total</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>75</b>		<b>90</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	50	105	78	15,5	93
Colação	50	105	78	15,5	93
Almoço	50	105	78	15,5	93
Merenda	50	105	78	15,5	93
Janta	50	105	78	15,5	93
Ceia	50	105	78	15,5	93
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>630</b>	<b>465</b>		<b>558</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0

Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>

Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Total MENSAL</b>	<b>8720</b>	<b>9905</b>	<b>9312,5</b>		<b>11175</b>

- **LOTE V: IEDS e HESM**

IEDS					
TIPO DE REFEIÇÃO	MARÇO de 2022	ABRIL de 2022	MÉDIA DE CONSUMO	20% DA MÉDIA	ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO +20%)
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	428	392	410	82	492
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	1062	877	970	194	1163
Merenda	352	277	315	63	377

Janta	218	191	205	41	245
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>2060</b>	<b>1737</b>	<b>1899</b>		<b>2278</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>
Desjejum	1606	1602	1604	321	1925
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	2246	2173	2210	442	2651
Merenda	1799	1784	1792	358	2150
Janta	2132	1945	2039	408	2446
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>7783</b>	<b>7504</b>	<b>7644</b>		<b>9172</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	1067	1026	1047	209	1256
Colação	1040	996	1018	204	1222
Almoço	1067	1026	1047	209	1256
Merenda	1042	997	1020	204	1223
Janta	1067	1026	1047	209	1256
Ceia	1039	997	1018	204	1222
<b>Total</b>	<b>6322</b>	<b>6068</b>	<b>6195</b>		<b>7434</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	102	57	80	16	95

Colação	102	57	80	16	95
Almoço	102	57	80	16	95
Merenda	98	57	78	16	93
Janta	101	56	79	16	94
Ceia	101	56	79	16	94
<b>Total</b>	<b>606</b>	<b>340</b>	<b>473</b>		<b>568</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	153	145	149	30	179
Colação	153	145	149	30	179
Almoço	153	147	150	30	180
Merenda	155	144	150	30	179
Janta	153	145	149	30	179
Ceia	153	145	149	30	179
<b>Total</b>	<b>920</b>	<b>871</b>	<b>896</b>		<b>1075</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	61	54	58	12	69
Colação	61	54	58	12	69
Almoço	60	54	57	11	68
Merenda	60	55	58	12	69
Janta	60	55	58	12	69
Ceia	60	55	58	12	69
<b>Total</b>	<b>362</b>	<b>327</b>	<b>345</b>		<b>413</b>

<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	2	1	0	1
Colação	0	2	1	0	1
Almoço	0	2	1	0	1
Merenda	0	2	1	0	1
Janta	0	2	1	0	1
Ceia	0	2	1	0	1
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		<b>7</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	488	424	456	91	547
Colação	488	424	456	91	547
Almoço	473	424	449	90	538
Merenda	488	423	456	91	547
Janta	488	423	456	91	547
Ceia	488	423	456	91	547
<b>Total</b>	<b>2913</b>	<b>2541</b>	<b>2727</b>		<b>3272</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0

Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	188	180	184	37	221
Colação	188	180	184	37	221
Almoço	188	180	184	37	221
Merenda	187	180	184	37	220
Janta	187	180	184	37	220
Ceia	187	180	184	37	220
<b>Total</b>	<b>1125</b>	<b>1080</b>	<b>1103</b>		<b>1323</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	100	120	110	22	132
Colação	100	120	110	22	132
Almoço	100	120	110	22	132
Merenda	100	120	110	22	132
Janta	101	120	111	22	133
Ceia	101	120	111	22	133
<b>Total</b>	<b>602</b>	<b>720</b>	<b>661</b>		<b>793</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0

Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
Total	0	0	0		0
<b>Total</b>	<b>22693</b>	<b>21200</b>	<b>21947</b>		<b>26336</b>

HESM					
TIPO DE REFEIÇÃO	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022	MÉDIA DE CONSUMO	20% DA MÉDIA	ESTIMATIVA (MÉDIA DE CONSUMO +20%)
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	981	944	963	192,5	1155
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	1593	1275	1434	286,8	1721
Merenda	757	679	718	143,6	862
Janta	585	510	548	109,5	657
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>3916</b>	<b>3408</b>	<b>3662</b>		<b>4394</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0



Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	731	639	685	137	822
Colação	718	637	678	135,5	813
Almoço	725	638	682	136,3	818
Merenda	722	634	678	135,6	814
Janta	722	631	677	135,3	812
Ceia	724	631	678	135,5	813
<b>Total</b>	<b>4342</b>	<b>3810</b>	<b>4076</b>		<b>4891</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>

Desjejum	132	92	112	22,4	134
Colação	132	92	112	22,4	134
Almoço	132	92	112	22,4	134
Merenda	130	92	111	22,2	133
Janta	130	93	112	22,3	134
Ceia	129	93	111	22,2	133
<b>Total</b>	<b>785</b>	<b>554</b>	<b>670</b>		<b>803</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	7	23	15	3	18
Colação	7	23	15	3	18
Almoço	8	26	17	3,4	20
Merenda	7	25	16	3,2	19
Janta	7	25	16	3,2	19
Ceia	7	24	16	3,1	19

<b>Total</b>	<b>43</b>	<b>146</b>	<b>95</b>		<b>113</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	129	194	162	32,3	194
Colação	129	193	161	32,2	193
Almoço	131	196	164	32,7	196
Merenda	131	194	163	32,5	195
Janta	131	196	164	32,7	196
Ceia	131	196	164	32,7	196
<b>Total</b>	<b>782</b>	<b>1169</b>	<b>976</b>		<b>1171</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	55	106	81	16,1	97
Colação	55	106	81	16,1	97
Almoço	55	106	81	16,1	97
Merenda	55	105	80	16	96

Janta	54	105	80	15,9	95
Ceia	54	105	80	15,9	95
<b>Total</b>	<b>328</b>	<b>633</b>	<b>481</b>		<b>577</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	62	30	46	9,2	55
Colação	62	29	46	9,1	55
Almoço	63	28	46	9,1	55
Merenda	63	29	46	9,2	55
Janta	62	28	45	9	54
Ceia	62	29	46	9,1	55
<b>Total</b>	<b>374</b>	<b>173</b>	<b>274</b>		<b>328</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>10570</b>	<b>9893</b>	<b>10232</b>		<b>12278</b>

**ANEXO I- C**

**HISTÓRICO DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÕES COMPLEMENTARES;**

- **LOTE I: HEMORIO, IEDE e CPRJ**

<b>HEMORIO</b>			
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>03 a 31 de MARÇO DE 2022</b>	<b>ABRIL DE 2022</b>
Água de coco natural	Litro	34	38,6
Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	194	136
Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	1174	1281
Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	162	148
Bolo industrializado	45g	1	0
Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	28	32
Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	3	2
Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0
Abacaxi	150g	0	0
Ameixa seca	150g	2	0
Banana	150g	1	5
Laranja	50g	66	54
Maçã	150 g.	81	39
Mamão	150 g.	0	0
Melancia	150g.	1	0
Melão	150g.	0	0
Pêra	150 g.	0	0
Gelatina comum	100g.	142	60
Gelatina dietética	100g.	0	0
Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	26
Geléia de mocotó	80g.	0	2
Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	67	171
Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
Leite com chocolate ou similar	Litro	2,04	0,4

Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0
Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	20,4	10,4
Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	3	4
Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	453	296
Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0
Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
Módulo de glutamina	5g.	100	0
Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0
Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0
Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0
Espressante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0
Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	100	17
Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	0	0
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	13,76	42,04
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	213	306
Picolé de frutas	Und	0	10
Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	137	87

Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	1,4	1,35
Salada de fruta	120 g.	0	0
Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	18,9	21
Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	102
Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	22,6	13,2
Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	29	15,8

IEDE				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	03 a 31 de MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	276	485
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	7
12.2	Ameixa seca	150g	0	0
12.3	Banana	150g	7	24
12.4	Laranja	50g	0	0
12.5	Maçã	150 g.	22	39
12.6	Mamão	150 g.	1	8
12.7	Melancia	150g.	5	6
12.8	Melão	150g.	2	13

12.9	Pêra	150 g.	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0
23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	41	26
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	42	114
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	7	53
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	26,5	5



27.9	Espressante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	0	0
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	0	0
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	0	0
33	Picolé de frutas	Und	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	31	27
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	0,3	0
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0

CPRJ				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	0,4	5,2
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	19	21
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0

6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	3
12.2	Ameixa seca	150g	0	0
12.3	Banana	150g	11	55
12.4	Laranja	50g	3	26
12.5	Maçã	150 g.	6	35
12.6	Mamão	150 g.	8	7
12.7	Melancia	150g.	3	17
12.8	Melão	150g.	5	16
12.9	Pêra	150 g.	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0
23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0

26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	19,5	58
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	0	0
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	0	0
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	349	320
33	Picolé de frutas	Und	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0

40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	0	44
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	8,6	6,4

- **LOTE II: IECAC e IETAP**

IECAC				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	03 a 31 DE MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	0	0,4
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	107	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	72	43
12.1	Abacaxi	150g	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	1
12.3	Banana	150g	0	0
12.4	Laranja	50g	0	0
12.5	Maçã	150 g.	0	0
12.6	Mamão	150 g.	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0

18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0
23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	415	435
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	42,5	69,5
27.4	Módulo de glutamina	5g.	4	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	54,8	25,2
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	8,4	103,7
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	79,25	21,8

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	0	0
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	0	0
33	Picolé de frutas	Und	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0,6	0,2
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	1
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	41	34,2
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0

IETAP				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	15,3	6,8
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	27	30
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	198	160
12.1	Abacaxi	150g	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0

12.3	Banana	150g	0	0
12.4	Laranja	50g	0	0
12.5	Maçã	150 g.	0	0
12.6	Mamão	150 g.	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0
23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	747	1050



27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	366	480
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	728,5	1020
27.4	Módulo de glutamina	5g.	167	181
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	40	61
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	170	241
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	114	138
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	10	72
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	0	0
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	0	0
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	0	0
33	Picolé de frutas	Und	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	0	0
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0

- **LOTE III: HOSPITAL DA MÃE**  
(\* Ainda não temos informações sobre histórico de consumo do Hospital da Mulher.



HOSPITAL DE MÃE				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	01/03 A 04/04 DE 2022	ABRIL (5 a 30) DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0
12.3	Banana	150g	0	0
12.4	Laranja	50g	0	0
12.5	Maçã	150 g.	0	0
12.6	Mamão	150 g.	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0

23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	6,06	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	303	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	30,3	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	0	0
31	Míngau/ 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	0	0
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	0	0
33	Picolé de frutas	Und	0	0

34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	0	0
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0

• **LOTE V: HECC**

(\*). Ainda não temos informações sobre histórico de consumo do Hospital da Estadual Eduardo Rabello.

HECC				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	4,9	6,9
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	62	46
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	375	302
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	10
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	6,5	9,2
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	46,93	54,7
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	893	423
12.1	Abacaxi	150g	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0
12.3	Banana	150g	2	1
12.4	Laranja	50g	5	3
12.5	Maçã	150 g.	132	105
12.6	Mamão	150 g.	1	0
12.7	Melancia	150g.	0	0

12.8	Melão	150g.	0	0
12.9	Pêra	150 g.	1	0
13	Gelatina comum	100g.	4	7
14	Gelatina dietética	100g.	25	35
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	2
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	2	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0
23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	2,2	9
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	106	247
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	13
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	59,2	83,2
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0

27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	90	63
27.9	Espressante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	853	1182,4
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	49,2	47,8
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	0	0
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	12	2
33	Picolé de frutas	Und	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	7,3	34,5
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	13,35	37,3
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0,2

- **LOTE V: IEDS e HESM**

IEDS			
DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
Água de coco natural	Litro	0	0
Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0
Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	190	140
Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	124	92

<b>Bolo industrializado</b>	<b>45g</b>	0	0
<b>Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)</b>	<b>Litro</b>	24	17
<b>Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und</b>	<b>Unid</b>	0	0
<b>Frasco diet de 300 a 500 ml</b>	<b>Unid</b>	0	0
<b>Abacaxi</b>	<b>150g</b>	0	0
<b>Ameixa seca</b>	<b>150g</b>	0	0
<b>Banana</b>	<b>150g</b>	120	0
<b>Laranja</b>	<b>50g</b>	0	0
<b>Maçã</b>	<b>150 g.</b>	0	0
<b>Mamão</b>	<b>150 g.</b>	0	0
<b>Melancia</b>	<b>150g.</b>	0	0
<b>Melão</b>	<b>150g.</b>	0	0
<b>Pêra</b>	<b>150 g.</b>	0	0
<b>Gelatina comum</b>	<b>100g.</b>	0	0
<b>Gelatina dietética</b>	<b>100g.</b>	0	0
<b>Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)</b>	<b>100g.</b>	0	0
<b>Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)</b>	<b>Unid</b>	0	0
<b>Geléia de mocotó</b>	<b>80g.</b>	0	0
<b>Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)</b>	<b>Und</b>	0	0
<b>Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml</b>	<b>Und</b>	31	30
<b>Iogurte com frutas e cereal 200ml</b>	<b>Und</b>	0	
<b>Leite com chocolate ou similar</b>	<b>Litro</b>	6,2	6
<b>Leite fermentado com lactobacilos (80g)</b>	<b>Und</b>	0	0
<b>Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante</b>	<b>Litro</b>	6,2	6
<b>Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml</b>	<b>Und</b>	0	0
<b>Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%</b>	<b>Litro</b>	0	0
<b>Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.</b>	<b>Litro</b>	0	0
<b>Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.</b>	<b>Litro</b>	0	0
<b>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.</b>	<b>Litro</b>	0	0
<b>Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.</b>	<b>Litro</b>	0	0
<b>Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.</b>	<b>Litro</b>	0	0

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	0	0
Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0
Módulo de fibras solúveis	5g.	31	30
Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
Módulo de glutamina	5g.	0	0
Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0
Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0
Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	62,4	54
Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	158,6	72
Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	128	146,2
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	12,4	12
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	53	32
Picolé de frutas	Und	0	0
Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0
Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0
Salada de fruta	120 g.	0	0
Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0
Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	53,4	42
Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	6,2	10,2



HESM				
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
1	Água de coco natural	Litro	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	88	90
8	Bolo industrializado	45g	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	5	0
11	Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0
12.3	Banana	150g	0	23,5
12.4	Laranja	50g	0	0
12.5	Maçã	150 g.	1	0
12.6	Mamão	150 g.	54	38
12.7	Melancia	150g.	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0
13	Gelatina comum	100g.	2	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	27	19
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	115	48
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	6	2,8
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0



23	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0,3	2,85
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0
26.1	Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0
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	0	0
26.4	Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	148,5	104,5
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	4	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0
30	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	16,6	15
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	18,2	10,5
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	459	248
33	Picolé de frutas	Und	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0

35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	6,6	6
36	Salada de fruta	120 g.	0	0
37	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0,6	0,15
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	0	0
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	6	4

**ANEXO I- D**  
**HISTÓRICO DE CONSUMO DE FÓRMULAS INFANTIS**

**(HEMORIO, IECAC, HECC, HOSPITAL DA MÃE e HOSPITAL DA MULHER)**

LOTE I - HEMORIO				
Item	DESCRIÇÃO	UND	03 a 31 de MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2002
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	0	0
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	0	3,6
3	Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	0	6,72
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	0	0
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	0	0
6	Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
8	Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção5 g		0
9	Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0

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	0	0
12	Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	0	0

LOTE II - IECAC			
Item	DESCRIÇÃO	03 A 31 DE MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
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 .	4,2	1,65
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.	0	0
3	Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	0	0
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.	0	0
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.	0	0
6	Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescido de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	0	0
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.	4,68	0
8	Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	0	0
9	Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	0	0

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.	0	0,58
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.	0	0
12	Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	0	0

LOTE III - HOSPITAL DA MÃE				
Item	DESCRIÇÃO	UND	01/03 A 04/04 DE 2022	ABRIL (05 a 30) DE 2022
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	186,43	172,43
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	0,00	0
3	Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	6,22	0
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	0,00	0
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	0,00	0
6	Fórmula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0,00	0

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	147,69	150,9
8	Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção5 g	0,00	0
9	Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0,00	0
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	42,62	32,11
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	0,00	0
12	Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	0,00	0

LOTE III - HOSPITAL DA MULHER						
(*) Informações apresentadas no processo emergencial 080007/000408/2022						
ITENS	DESCRIÇÃO	UND	DEZEMBRO DE 2021	NOVEMBRO DE 2021	OUTUBRO DE 2021	SETEMBRO DE 2021
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	180	135	145	160
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	0	0	0	0
3	Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	30	0	11	22

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	0	0	0	0
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	0	0	0	0
6	Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0
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	160	140	204	160
8	Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção5 g	0	0	0	0
9	Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0
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	30	30	8	25
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	0	0	0	0
12	Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	6	0	0	11



LOTE IV- HECC

Item	DESCRIÇÃO	UND	MARÇO DE 2022	ABRIL DE 2022
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	0	0
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	0	0
3	Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	0	0
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	0	0
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	0	0
6	Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
8	Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção 5 g	0	0
9	Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0
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	0	0
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	0	0
12	Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	0	0



**ANEXO I-E**

**QUANTITATIVO MÍNIMO DE PESSOAL PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NAS UNIDADES POR LOTE**

Distribuição Pessoal	LOTE I – HEMORIO, IEDE e CPRJ						
	DIARISTA			12X36 DIURNO			12X36 NOTURNO
	HEMORIO	IEDE	CPRJ	HEMORIO	IEDE	CPRJ	HEMORIO
Nutricionista - Chefe	1	1	1	0	0	0	0
Nutricionista - Produção	1	0	0	4	2	2	0
Técnico de Nutrição e Dietética	1	0	0	0	0	0	2
Cozinheiro - Geral	1	1	0	2	0	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	0	0	2	2	0	0
Almoxarife	1	1	0	0	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	1	2	2	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	0	0	6	2	2	2
Copeiro	4	1	1	20	4	2	4
Auxiliar de Limpeza	0	1	1	6	2	2	2
Administração (empresa)	1	1	0	0	0	0	0
Magarefe	1	0	0	0	0	0	0
<b>Total por Unidade e Escala</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>42</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Total por Lote e Escala</b>	<b>21</b>			<b>66</b>			<b>10</b>
<b>Total por Lote</b>	<b>97</b>						

Distribuição Pessoal	LOTE II – IECAC e IETAP					
	DIARISTA		12X36 DIURNO		12X36 NOTURNO	
	IECAC	IETAP	IECAC	IETAP	IECAC	IETAP
Nutricionista - Chefe	1	1	4	0	0	0
Nutricionista - Produção	0	0	0	2	0	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	0	0	2	0
Cozinheiro - Geral	0	0	2	2	0	0
Cozinheiro - Dieta	0	0	2	2	0	0
Almoxarife	1	1	0	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	2	0	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	0	2	2	0	0
Copeiro	1	1	22	6	0	2
Auxiliar de Limpeza	0	0	8	4	6	0
Administração (empresa)	1	1	0	0	0	0
Magarefe	0	0	0	0	0	0
<b>Total por Unidade e Escala</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>42</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Total por Lote e Escala</b>	<b>8</b>		<b>60</b>		<b>10</b>	
<b>Total por LOTE</b>	<b>78</b>					

Distribuição Pessoal	LOTE III - HOSPITAL DA MÃE e HOSPITAL DA MULHER					
	DIARISTA		12X36 DIURNO		12X36 NOTURNO	
	H. MÃE	H. MULHER	H. MÃE	H. MULHER	H. MÃE	H. MULHER
Nutricionista - Chefe	1	1	0	0	0	0
Nutricionista	0	0	2	2	0	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	0	0	2	0
Cozinheiro - Geral	1	0	1	2	0	0
Cozinheiro - Dieta		0	1	2	0	0
Almoxarife	1	1	0	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	0	0	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	0	2	2	0	0
Copeiro	1	1	8	6	2	2
Copeiro Lactarista	1	1	4	4	4	4
Auxiliar de Limpeza	0	1	6	4	0	0
Administração	1	0	0	0	0	0
Magarefe	1	1	0	0	0	0
<b>Total por Escala e Unidade</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Total por Lote e Escala</b>	<b>13</b>		<b>46</b>		<b>14</b>	
<b>TOTAL POR LOTE</b>	<b>73</b>					

Distribuição Pessoal	LOTE IV- HECC e HEER				
	DIARISTA		12X36 DIURNO		12X36 NOTURNO
	HECC	HEER	HECC	HEER	HECC
Nutricionista - Chefe	1	1	0	0	0
Nutricionista - Produção	1	0	2	2	2
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	2	0	0
Cozinheiro - Geral	0	0	2	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	0	2	2	0
Almoxarife	0	1	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	2	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	0	2	0	0
Copeiro	2	1	26	7	4
Auxiliar de Limpeza	1	1	6	2	0
Administração	1	0	0	0	0
Magarefe	1	1	0	0	0
<b>Total por Escala e Unidade</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>44</b>	<b>15</b>	<b>6</b>
<b>Total por Lote e Escala</b>	<b>12</b>		<b>59</b>		<b>6</b>
<b>TOTAL POR LOTE</b>	<b>77</b>				

Distribuição Pessoal	LOTE V - IEDS e HESM			
	DIARISTA		12X36 DIURNO	
	IEDS	HESM	IEDS	HESM
Nutricionista - Chefe	1	1	0	0
Nutricionista - Produção	1	0	2	2
Cozinheiro - Geral	0	0	2	2
Cozinheiro - Dieta	0	0	2	2
Almoxarife	0	1	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	2	0
Auxiliar de Cozinha	0	0	4	0
Copeiro	1	0	16	8
Auxiliar de Limpeza	1	1	4	2
Administração (empresa)	1	0	0	0
Magarefe	1	0	0	0
<b>Total por Escala e Unidade</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>32</b>	<b>16</b>
<b>Total por Lote e Escala</b>	<b>9</b>		<b>48</b>	
<b>TOTAL POR LOTE</b>	<b>57</b>			

**ANEXO I – F**

**ENDEREÇO DAS UNIDADES POR LOTE**

LOTES	UNIDADES		ENDEREÇOS
I	HEMORIO	Instituto Estadual de Hematologia Arthur de Siqueira Cavalcanti	Rua Frei Caneca, 8 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-030
	IEDE	Instituto Estadual de Diabetes e Endocrinologia Luiz Capriglione	Rua Moncorvo Filho, 90 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-340
	CPRJ	Centro Psiquiátrico Rio de Janeiro	R. do Propósito, 231 - Gamboa, Rio de Janeiro - RJ, 20220-530
II	IECAC	Instituto Estadual de Cardiologia Aloysio de Castro	Rua Davi Campista, 326 - Humaitá, Rio de Janeiro - RJ, 22261-010
	IETAP	Instituto Estadual De Doenças Do Tórax Ary Parreiras	Rua Dr. Luiz Palmier, 762 - Barreto, Niterói - RJ, 24110-310
III	HMAE	Hospital Estadual da Mãe de Mesquita	Av. Jorge Júlio da Costa dos Santos, 400 - Rocha Sobrinho, Mesquita - RJ, 26572-530
	HOSPITAL DA MULHER	Hospital da Mulher Heloneida Studart	Av. Automóvel Clube, S/N - Jardim Jose Bonifacio, São João de Meriti - RJ, 25561-170
IV	HEER	Hospital Estadual Eduardo Rabello	Estr. do Pré, S/N - Sen. Vasconcelos, Rio de Janeiro - RJ, 23013-550
	HECC	Hospital Estadual Carlos Chagas	Av. Gen. Osvaldo Cordeiro de Farias, 466 - Mal. Hermes, Rio de Janeiro - RJ, 21610-480
V	IEDS	Instituto Estadual de Dermatologia Sanitária	R. Godofredo Viana, 64 - Tanque, Rio de Janeiro - RJ, 22730-020
	HESM	Hospital Estadual Santa Maria	Estr. Rio Pequeno, 656 - Taquara - Santa Maria, Rio de Janeiro - RJ, 22723-190

**ANEXO II**  
**DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE**  
**PROPOSTAS**

Tendo em vista o Processo Regular SEI 080007/00\_\_\_\_\_/2022, elaborado pelo setor de Nutrição da Gerência de Serviços da Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro, cujo objeto trata de Termo de Referência para contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparo e fornecimento de alimentação para suas Unidades Hospitalares sob sua gestão plena.

Venho por meio do presente informar que eu, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ (nacionalidade), \_\_\_\_\_ (estado civil), portador do  
CPF N° \_\_\_\_\_, ocupante do cargo de \_\_\_\_\_, da empresa  
\_\_\_\_\_, inscrita sob o CNPJ n° \_\_\_\_\_,  
DECLARO que encaminhei o responsável técnico da minha empresa:  
\_\_\_\_\_, inscrito no CRN N° \_\_\_\_\_, para visita técnica na  
Unidade Hospitalar \_\_\_\_\_, atestando ciência das condições da Unidade,  
quais sejam: rotina e fluxo de serviço, horários de fornecimento de refeições, instalações do  
local, equipamentos, utensílios e mobiliários necessários a execução contratual, sendo  
acompanhado por um representante da Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

Mediante a isto, ratifico aptidão a formulação de proposta para licitação e ao  
cumprimento das obrigações prevista neste Termo de Referência.

X \_\_\_\_\_

Representante da Empresa (Nome/Cargo/CPF)

X \_\_\_\_\_

Responsável Técnico da Empresa (Nome/CRN)

X \_\_\_\_\_

Representante da Fundação (Nome/Cargo/ID ou CPF)

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_

**ANEXO III – A: FORMAÇÃO DE PREÇOS POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSIS, ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E FÓRMULAS INFANTIS**

(\*) O custo unitário das refeições deverá englobar todos os custos para prestação do serviço, **exceto o custo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço**. Desta forma deverá ser apresentado o custo unitário por refeições multiplicado pela estimativa mensal apresentada por Unidade;

(\*) Todas as refeições devem conter custo unitário, visto que mesmo com estimativas zeradas são passíveis de uso durante a vigência contratual;

(\*) Ratificamos que só serão faturadas as refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência;

• **LOTE I: HEMORIO, IEDE e CPRJ**

HEMORIO			
TIPO DA REFEIÇÃO	CONSUMO ESTIMADO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	2900	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	7807	R\$	R\$
Merenda	3195	R\$	R\$
Janta	2206	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>16108</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	1295	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1454	R\$	R\$
Merenda	824	R\$	R\$
Janta	1460	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>5034</b>	<b>R\$</b>	
<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Lanche de Doadores</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Lanche de Doadores</b>	<b>Custo Total (\$) - Lanche dos Doadores</b>
Lanche Interno Pré Doação	5572	R\$	R\$
Lanche Interno Pós Doação	4943	R\$	R\$
Lanche Externo Pré Doação	2606	R\$	R\$
Lanche Externo Pós Doação	2847	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>15968</b>	<b>R\$</b>	



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	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-	-	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	809	507	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	1349	562	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	965	511	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	968	498	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	1036	487	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	1048	494	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>6176</b>	<b>3058</b>	-	-	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	104	25	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	113	25	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	110	25	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	109	23	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	112	23	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>548</b>	<b>121</b>	-	-	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	213	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	34	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	93	0	R\$	R\$	R\$	R\$

Janta	32	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	32	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO - 60% da Dieta Normal Adulta</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	61	12	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	64	168	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	64	11	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	119	11	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	64	11	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>372</b>	<b>214</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	145	14	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	337	14	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	157	13	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	152	14	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	151	14	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>942</b>	<b>69</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	35	11	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	37	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	38	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	39	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	40	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>190</b>	<b>11</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	173	1	R\$	R\$	R\$	R\$

Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	187	1	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	190	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	194	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	197	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>941</b>	<b>1</b>		-	<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	57	3	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	60	183	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	60	4	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	59	3	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	61	3	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>298</b>	<b>196</b>		-	<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>46981</b>	<b>3671</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Total de Refeições Mensal A+P</b>	<b>50651</b>		<b>R\$</b>			
<b>Fórmulas Infantis (5% do Total de Refeições Mensal)</b>			<b>R\$</b>			
<b>Alimentação Complementar (5% do Total de Refeições Mensal)</b>			<b>R\$</b>			
<b>Custo Total Mensal (\$)</b>			<b>R\$</b>			

IEDE			
TIPO DE REFEIÇÃO	CONSUMO ESTIMADO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	526	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	3151	R\$	R\$
Merenda	825	R\$	R\$
Janta	520	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>5023</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	69	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	69	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	69	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>207</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	73	R\$	R\$
Colação	74	R\$	R\$
Almoço	107	R\$	R\$
Merenda	123	R\$	R\$
Janta	78	R\$	R\$
Ceia	77	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>531</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$

Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Líquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - 60% do valor da Dieta do Paciente Normal ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	161	R\$	R\$
Colação	161	R\$	R\$
Almoço	172	R\$	R\$
Merenda	164	R\$	R\$
Janta	161	R\$	R\$
Ceia	161	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>980</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$

Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	53	R\$	R\$
Colação	51	R\$	R\$
Almoço	61	R\$	R\$
Merenda	53	R\$	R\$
Janta	52	R\$	R\$
Ceia	52	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>322</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total Mensal</b>	<b>7062</b>	<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Valor Total de Refeições Mensal)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Custo Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	

CPRJ			
TIPO DE REFEIÇÃO	CONSUMO ESTIMADO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	283	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1592	R\$	R\$
Merenda	296	R\$	R\$
Janta	283	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>2455</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhamento</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	1592	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1716	R\$	R\$
Merenda	1444	R\$	R\$
Janta	956	R\$	R\$
Ceia	955	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>6662</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$

Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - 60% do valor da Dieta Normal de Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	141	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	142	R\$	R\$
Merenda	140	R\$	R\$
Janta	139	R\$	R\$
Ceia	139	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>701</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$



Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total Mensal</b>	<b>9818</b>	<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Total de Refeições Mensal)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Custo Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	

• **LOTE II: IECAC e IETAP**

IECAC						
TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL		FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)			
Dieta Normal	Funcionários		Custo Unitário (\$) - Funcionários		Custo Total (\$) - Funcionários	
Desjejum	2578		R\$		R\$	
Colação	0		R\$		R\$	
Almoço	4459		R\$		R\$	
Merenda	1493		R\$		R\$	
Janta	2021		R\$		R\$	
Ceia	0		R\$		R\$	
<b>Total</b>	<b>10551</b>		<b>R\$</b>			
Dieta Normal	Acompanhantes		Custo Unitário (\$) - Acompanhantes		Custo Total (\$) - Acompanhantes	
Desjejum	0		R\$		R\$	
Colação	0		R\$		R\$	
Almoço	0		R\$		R\$	
Merenda	0		R\$		R\$	
Janta	0		R\$		R\$	
Ceia	0		R\$		R\$	
<b>Total</b>	<b>0</b>		<b>R\$</b>		<b>-</b>	
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>-</b>	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$

Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO - 60% do valor da Dieta Normal Adulto</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	79	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	77	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	63	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	65	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	65	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	66	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>415</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>

Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum	1307	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	1049	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	1078	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	1095	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	1063	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	1068	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>6661</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum	101	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	101	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	103	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	101	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	110	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	110	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>627</b>	<b>0</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum	1140	67	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	847	67	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	1200	71	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	1015	71	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	1190	74	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	892	74	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>6284</b>	<b>425</b>		-	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$

Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>- R\$</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>- R\$</b>
<b>Total</b>	<b>24538</b>	<b>425</b>			<b>R\$</b>	<b>- R\$</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>24964</b>				<b>R\$</b>	<b>-</b>
<b>Fórmulas Infantis (5% do Total de Refeições Mensal)</b>					<b>R\$</b>	<b>-</b>
<b>Alimentação Complementar (5% do Total de Refeições Mensal)</b>					<b>R\$</b>	<b>-</b>
<b>Custo Total Mensal (\$)</b>					<b>R\$</b>	<b>-</b>

IETAP			
TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	Funcionário	Custo Unitário (\$) -Funcionários	Custo Total (\$) - Funcionários
Desjejum	1685	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	2023	R\$	R\$
Merenda	1434	R\$	R\$
Janta	1118	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>6260</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Normal	Acompanhantes	Custo Unitário (\$) - Acompanhantes	Custo Total (\$) Acompanhantes
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$

Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	311	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	155	R\$	R\$
Merenda	241	R\$	R\$
Janta	155	R\$	R\$
Ceia	224	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>1087</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	875	R\$	R\$
Colação	5	R\$	R\$
Almoço	585	R\$	R\$
Merenda	941	R\$	R\$
Janta	539	R\$	R\$
Ceia	701	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>3647</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	6	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	149	R\$	R\$
Merenda	5	R\$	R\$
Janta	146	R\$	R\$
Ceia	71	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>377</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	7	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	2	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - 60% do valor da Dieta Normal do Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>

Desjejum	232	R\$	R\$
Colação	1304	R\$	R\$
Almoço	148	R\$	R\$
Merenda	250	R\$	R\$
Janta	238	R\$	R\$
Ceia	567	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>2739</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	407	R\$	R\$
Colação	6	R\$	R\$
Almoço	355	R\$	R\$
Merenda	439	R\$	R\$
Janta	300	R\$	R\$
Ceia	409	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>1916</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	7	R\$	R\$
Janta	7	R\$	R\$
Ceia	7	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	45	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	58	R\$	R\$
Merenda	64	R\$	R\$
Janta	58	R\$	R\$
Ceia	70	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>293</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	11	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	20	R\$	R\$
Merenda	29	R\$	R\$

Janta	13	R\$	R\$
Ceia	17	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>91</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total Mensal</b>	<b>16440</b>	<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Total de Refeições Mensal)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Custo Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	



- **LOTE III: HOSPITAL DA MÃE e HOSPITAL DA MULHER**

<b>HOSPITAL DA MÃE</b>			
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL</b>	<b>FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	6517	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	8019	R\$	R\$
Merenda	4853	R\$	R\$
Janta	3494	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>22883</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	1237	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	2025	R\$	R\$
Merenda	172	R\$	R\$
Janta	1574	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>5008</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	3075	R\$	R\$
Colação	2288	R\$	R\$
Almoço	3100	R\$	R\$
Merenda	2940	R\$	R\$
Janta	2733	R\$	R\$
Ceia	2758	R\$	R\$
Lanche Noturno	290	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>17185</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$

Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - 60% do valor da Dieta Normal de Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	50	R\$	R\$
Colação	45	R\$	R\$
Almoço	60	R\$	R\$
Merenda	60	R\$	R\$
Janta	65	R\$	R\$
Ceia	29	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>309</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$

Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$

Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Lanche Noturno	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Lactário</b>	<b>Lactário</b>		<b>Lactário</b>
Água Mineral 1,5l	439	R\$	
<b>Puérperas</b>	<b>Puérperas</b>		<b>Puérperas</b>
Kit Lanche	923	R\$	
<b>Total Mensal</b>	<b>46747</b>	<b>R\$</b>	
Fórmulas Infantis (15% do Total de Refeições Mensal)		R\$	
Alimentação Complementar (5% do Total de Refeições Mensal)		R\$	
<b>Custo Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	

<b>HOSPITAL DA MULHER</b>			
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO</b>	<b>FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	2500	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	6300	R\$	R\$
Merenda	1800	R\$	R\$
Janta	2700	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>13300</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	900	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1500	R\$	R\$
Merenda	700	R\$	R\$
Janta	900	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>4000</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$

Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	700	R\$	R\$
Colação	700	R\$	R\$
Almoço	700	R\$	R\$
Merenda	700	R\$	R\$
Janta	700	R\$	R\$
Ceia	700	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>4200</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	30	R\$	R\$
Colação	30	R\$	R\$
Almoço	30	R\$	R\$
Merenda	30	R\$	R\$
Janta	30	R\$	R\$
Ceia	30	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	15	R\$	R\$
Colação	15	R\$	R\$
Almoço	15	R\$	R\$
Merenda	15	R\$	R\$
Janta	15	R\$	R\$
Ceia	15	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>90</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente ADULTO - 60% do Valor da Dieta Normal Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	50	R\$	R\$
Colação	50	R\$	R\$
Almoço	50	R\$	R\$
Merenda	50	R\$	R\$

Janta	50	R\$	R\$
Ceia	50	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	700	R\$	R\$
Colação	700	R\$	R\$
Almoço	700	R\$	R\$
Merenda	700	R\$	R\$
Janta	700	R\$	R\$
Ceia	700	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>4200</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$

<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente Adulto</b>
<b>Desjejum</b>	0	R\$	R\$
<b>Colação</b>	0	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	0	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	0	R\$	R\$
<b>Janta</b>	0	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total MENSAL</b>	<b>26270</b>	<b>R\$</b>	
<b>Fórmulas Infantis (15% do Valor de Refeições Mensal)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Valor de Refeições Mensal)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Valor Total Mensal</b>		<b>R\$</b>	

- **LOTE IV: HEER e HECC**

<b>HEER</b>			
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL</b>	<b>FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	2220	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	3870	R\$	R\$
Merenda	1740	R\$	R\$
Janta	1050	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>8880</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	57	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	171	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	69	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>297</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	54	R\$	R\$
Colação	54	R\$	R\$
Almoço	54	R\$	R\$
Merenda	54	R\$	R\$
Janta	54	R\$	R\$
Ceia	54	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>324</b>	<b>R\$</b>	



Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	78	R\$	R\$
Colação	78	R\$	R\$
Almoço	78	R\$	R\$
Merenda	78	R\$	R\$
Janta	78	R\$	R\$
Ceia	78	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>468</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	93	R\$	R\$
Colação	93	R\$	R\$
Almoço	93	R\$	R\$
Merenda	93	R\$	R\$
Janta	93	R\$	R\$
Ceia	93	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>558</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - 60% do valor da Dieta Normal de Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	15	R\$	R\$
Colação	15	R\$	R\$
Almoço	15	R\$	R\$
Merenda	15	R\$	R\$
Janta	15	R\$	R\$
Ceia	15	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>90</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	93	R\$	R\$
Colação	93	R\$	R\$
Almoço	93	R\$	R\$
Merenda	93	R\$	R\$
Janta	93	R\$	R\$
Ceia	93	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>558</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$

Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total MENSAL</b>	<b>11175</b>	<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Valor Total de Refeições Mensais)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Valor Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	

HECC						
TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL		FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)			
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>		<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>	
Desjejum	4658		R\$		R\$	
Colação	0		R\$		R\$	
Almoço	8527		R\$		R\$	
Merenda	4586		R\$		R\$	
Janta	5078		R\$		R\$	
Ceia	0		R\$		R\$	
<b>Total</b>	<b>22850</b>		<b>R\$</b>			
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>		<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>	
Desjejum	180		R\$		R\$	
Colação	0		R\$		R\$	
Almoço	823		R\$		R\$	
Merenda	0		R\$		R\$	
Janta	347		R\$		R\$	
Ceia	0		R\$		R\$	
<b>Total</b>	<b>1351</b>		<b>R\$</b>			
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	3	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	1	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	44	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	4	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	34	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>-</b>		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	188	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	186	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	205	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	191	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	194	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	183	0	R\$	R\$	R\$	R\$

Total	1147	0	-		R\$	R\$
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	82	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	82	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	92	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	87	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	85	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	85	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>513</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	28	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	29	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	33	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	30	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	32	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	30	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - 60% do valor da Dieta de Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	449	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	456	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	446	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Merenda	446	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Janta	451	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Ceia	450	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>2698</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	1278	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Colação	1286	0	R\$	R\$	R\$	R\$
Almoço	1323	0	R\$	R\$	R\$	R\$

<b>Merenda</b>	1313	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Janta</b>	1314	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	1316	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>7830</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	12	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Colação</b>	14	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	3	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	3	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Janta</b>	4	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	4	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	659	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Colação</b>	661	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	703	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	694	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Janta</b>	680	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	674	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>4070</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	139	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Colação</b>	141	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	145	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	142	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Janta</b>	145	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	146	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>859</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% do valor da Dieta Adulto</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA</b>



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**  
Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

<b>Desjejum</b>	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Colação</b>	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Janta</b>	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	0	0	R\$	R\$	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-		<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Total</b>	<b>41624</b>	<b>0</b>			<b>R\$</b>	<b>R\$</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>41624</b>				<b>R\$</b>	
<b>Fórmulas Infantis (5% do Valor Total Mensal de Refeições)</b>					<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Valor Total Mensal de Refeições)</b>					<b>R\$</b>	
<b>Valor Total Mensal (\$)</b>					<b>R\$</b>	

- **LOTE V: IEDS e HESM**

IEDS			
TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	492	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1163	R\$	R\$
Merenda	377	R\$	R\$
Janta	245	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>2278</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>	<b>Custo Total (\$) - Pacientes Egressos (Moradores da Vila)</b>
Desjejum	1925	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	2651	R\$	R\$
Merenda	2150	R\$	R\$
Janta	2446	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>9172</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	1256	R\$	R\$
Colação	1222	R\$	R\$
Almoço	1256	R\$	R\$
Merenda	1223	R\$	R\$
Janta	1256	R\$	R\$

Ceia	1222	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>7434</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Branda</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	95	R\$	R\$
Colação	95	R\$	R\$
Almoço	95	R\$	R\$
Merenda	93	R\$	R\$
Janta	94	R\$	R\$
Ceia	94	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>568</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	179	R\$	R\$
Colação	179	R\$	R\$
Almoço	180	R\$	R\$
Merenda	179	R\$	R\$
Janta	179	R\$	R\$
Ceia	179	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>1075</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	69	R\$	R\$
Colação	69	R\$	R\$
Almoço	68	R\$	R\$
Merenda	69	R\$	R\$
Janta	69	R\$	R\$
Ceia	69	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>413</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente Adulto</b>	<b>Custo Unitário (\$) - 60% do Valor da Dieta Normal de Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	1	R\$	R\$
Colação	1	R\$	R\$
Almoço	1	R\$	R\$
Merenda	1	R\$	R\$
Janta	1	R\$	R\$
Ceia	1	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>R\$</b>	



Dieta Hipoglicídica	Paciente Adulto	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	547	R\$	R\$
Colação	547	R\$	R\$
Almoço	538	R\$	R\$
Merenda	547	R\$	R\$
Janta	547	R\$	R\$
Ceia	547	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>3272</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Hipoproteica	Paciente Adulto	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Hipossódica	Paciente Adulto	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	221	R\$	R\$
Colação	221	R\$	R\$
Almoço	221	R\$	R\$
Merenda	220	R\$	R\$
Janta	220	R\$	R\$
Ceia	220	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>1323</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Hipolipídica	Paciente Adulto	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	132	R\$	R\$
Colação	132	R\$	R\$
Almoço	132	R\$	R\$
Merenda	132	R\$	R\$
Janta	133	R\$	R\$
Ceia	133	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>793</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Isenta De Lactose	Paciente Adulto	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$

Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total Mensal</b>	<b>26336</b>	<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Valor Total de Refeições Mensal)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Valor Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	

HESM			
TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Funcionários</b>	<b>Custo Total (\$) - Funcionários</b>
Desjejum	1155	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1721	R\$	R\$
Merenda	862	R\$	R\$
Janta	657	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>4394</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Acompanhantes</b>	<b>Custo Total (\$) - Acompanhantes</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	

Dieta Branda	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	822	R\$	R\$
Colação	813	R\$	R\$
Almoço	818	R\$	R\$
Merenda	814	R\$	R\$
Janta	812	R\$	R\$
Ceia	813	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>4891</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	134	R\$	R\$
Colação	134	R\$	R\$
Almoço	134	R\$	R\$
Merenda	133	R\$	R\$
Janta	134	R\$	R\$
Ceia	133	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>803</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - 60% do Valor da Dieta Normal de Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO
Desjejum	18	R\$	R\$
Colação	18	R\$	R\$
Almoço	20	R\$	R\$
Merenda	19	R\$	R\$
Janta	19	R\$	R\$
Ceia	19	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>113</b>	<b>R\$</b>	
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO

<b>Desjejum</b>	194	R\$	R\$
<b>Colação</b>	193	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	196	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	195	R\$	R\$
<b>Janta</b>	196	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	196	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>1171</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	0	R\$	R\$
<b>Colação</b>	0	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	0	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	0	R\$	R\$
<b>Janta</b>	0	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	97	R\$	R\$
<b>Colação</b>	97	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	97	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	96	R\$	R\$
<b>Janta</b>	95	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	95	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>577</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	55	R\$	R\$
<b>Colação</b>	55	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	55	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	55	R\$	R\$
<b>Janta</b>	54	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	55	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>328</b>	<b>R\$</b>	
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO</b>	<b>Custo Total (\$) - Paciente ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	0	R\$	R\$

<b>Colação</b>	0	R\$	R\$
<b>Almoço</b>	0	R\$	R\$
<b>Merenda</b>	0	R\$	R\$
<b>Janta</b>	0	R\$	R\$
<b>Ceia</b>	0	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>R\$</b>	
<b>Total Mensal</b>	<b>12278</b>	<b>R\$</b>	
<b>Alimentação Complementar (5% do Valor Total Mensal de Refeições)</b>		<b>R\$</b>	
<b>Valor Total Mensal (\$)</b>		<b>R\$</b>	

**ANEXO III- B**

**PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DE ALIMENTAÇÕES  
COMPLEMENTARES**

(\*) 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;

(\*) Estes quantitativos flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor estimado conforme apresentado no ANEXO III-A, onde foi utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao total do valor de refeições mensais estimadas para cada Unidade;

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	(\$ VALOR UNITÁRIO)
1	Água de coco natural	Litro	
2	Água de coco natural	Tetrapack	
3	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	
4	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	
5	Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	
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	Abacaxi	150g	
13	Ameixa seca	150g	
14	Banana	150g	
15	Laranja	50g	
16	Maçã	150 g.	
17	Mamão	150 g.	
18	Melancia	150g.	
19	Melão	150g.	
20	Pêra	150 g.	
21	Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
22	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	
23	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	

24	Leite com chocolate ou similar	Litro	
25	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
26	Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
27	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
28	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	
29	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
30	Módulo de fibras solúveis	5g.	
31	Módulo com mix de fibras	5g.	
32	Módulo de proteína (AA, Whey Protein, Caseinato)	10g.	
33	Módulo de glutamina	5g.	
34	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
35	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
36	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
37	Módulo de probióticos		
38	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
39	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
40	Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
41	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	
42	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	
43	Picolé de frutas	Und	
44	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
45	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
46	Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
47	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
48	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	
49	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	
50	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	

**ANEXO III- C**

**PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DE ALIMENTAÇÕES  
COMPLEMENTARES**

(\*) Visto que 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.

(\*) Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao ANEXO VII-A para Fórmulas Infantis para as Unidades: HECC, HEMORIO e IECAC;

(\*) Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO VII-A para Fórmulas Infantis para as Unidades: HOSPITAL DA MÃE e HOSPITAL DA MULHER, uma vez que o consumo é em maior volume as demais Unidades;

(\*) 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;

(\*) Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor previsto no ANEXO III-A.

ITENS	DESCRIÇÃO	UND	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	Fórmula para lactentes, à base de soja, acrescido de 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.	Porção 5g	
9	Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	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	
13	Fórmula infantil DC 1.0kcal (descritivo: Fórmula nutricionalmente completa, para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, destinada a necessidades dietoterápicas específicas, hipercalórica, a base de proteína do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, com adição de LCPufas, nucleotídeos, Beta-Caroteno e prebióticos (FOS/GOS), em embalagem original com peso entre 400g e 500g;	g	
14	Módulo (pó) de Proteína Isento de Leucina, Isoleucina e valina, destinado a lactentes de primeiro semestre de vida. (Lata com no mínimo 500g)	Porção 13g (padrão)	

**ANEXO III- D**

**FORMAÇÃO DE PREÇO REFERENTE AO MÍNIMO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO POR UNIDADE/LOTE**

• **LOTE I: HEMORIO, IEDE e CPRJ**

<b>HEMORIO</b>			
<b>Distribuição Pessoal</b>	<b>DIARISTA</b>	<b>12X36 DIURNO</b>	<b>12X36 NOTURNO</b>
Nutricionista - Chefe	1	0	0
Nutricionista - Produção	1	4	0
Técnico de Nutrição e Dietética	1	0	2
Cozinheiro - Geral	1	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0
Almoxarife	1	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	0
Auxiliar de Cozinha	0	6	2
Copeiro	4	20	4
Auxiliar de Limpeza	0	6	2
Administração (empresa)	1	0	0
Magarefe	1	0	0
<b>Total por Unidade</b>	<b>11</b>	<b>42</b>	<b>10</b>
<b>63</b>			

<b>Distribuição Pessoal</b>	<b>FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HEMORIO - LOTE I</b>		
	<b>DIARISTA</b>		
	<b>HEMORIO</b>	<b>CUSTO UNITÁRIO (\$)</b>	<b>CUSTO TOTAL (\$)</b>
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Nutricionista - Produção	1	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	1	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	1	R\$	R\$
Almoxarife	1	R\$	R\$
Copeiro	4	R\$	R\$

Administração (empresa)	1	R\$	R\$
Magarefe	1	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>11</b>		<b>R\$</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HEMORIO - LOTE I		
	12X36 DIURNO		
	HEMORIO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	4	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	2	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	6	R\$	R\$
Copeiro	20	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	6	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>42</b>		<b>R\$</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HEMORIO - LOTE I		
	12X36 NOTURNO		
	HEMORIO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Técnico de Nutrição e Dietética	2	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$
Copeiro	4	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	2	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>10</b>		<b>R\$</b>

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HEMORIO (\$)</b>	R\$
---	-----

Distribuição de Pessoal	IEDE	
	DIARISTA	12X36 DIURNO
Nutricionista - Chefe	1	0
Nutricionista - Produção	0	2
Cozinheiro - Geral	1	0
Cozinheiro - Dieta	0	2
Almoxarife	1	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	2
Auxiliar de Cozinha	0	2
Copeiro	1	4
Auxiliar de Limpeza	1	2
Administração (empresa)	1	0
<b>Total por Unidade</b>	<b>6</b>	<b>14</b>
	<b>20</b>	

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IEDE - LOTE I		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	1	R\$	R\$
Almoxarife	1	R\$	R\$
Copeiro	1	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$
Administração (empresa)	1	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>6</b>		R\$

Distribuição de Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IEDE - LOTE I		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	2	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$
Copeiro	4	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	2	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>14</b>		R\$

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO IEDE (\$)</b>	<b>R\$</b>
--	------------

Distribuição Pessoal	CPRJ	
	DIARISTA	12X36 DIURNO
Nutricionista - Chefe	1	0
Nutricionista - Produção	0	2
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0
Cozinheiro - Geral	0	2
Cozinheiro - Dieta	0	0
Almoxarife	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	1	0
Auxiliar de Cozinha	0	2
Copeiro	1	2
Auxiliar de Limpeza	1	2
Administração (empresa)	0	0
Magarefe	0	0
<b>Total por Unidade</b>	<b>4</b>	<b>10</b>
	<b>14</b>	

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - CPRJ		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$ -
Auxiliar de Almoxarifado	1	R\$	R\$ -
Copeiro	1	R\$	R\$ -
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$ -
<b>Total por Unidade</b>	<b>4</b>		R\$ -

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - CPRJ		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	2	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$ -
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$ -
Copeiro	2	R\$	R\$ -
Auxiliar de Limpeza	2	R\$	R\$ -
<b>Total por Unidade</b>	<b>10</b>		R\$ -

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO CPRJ (\$)</b>	<b>R\$</b>	<b>-</b>
--	------------	----------

• **LOTE II: IECAC e IETAP**

Distribuição Pessoal	IECAC		
	DIARISTA	12X36 DIURNO	12X36 NOTURNO
Nutricionista - Chefe	1	4	0
Nutricionista - Produção	0	0	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	2
Cozinheiro - Geral	0	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0
Almoxarife	1	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	0
Auxiliar de Cozinha	0	2	0
Copeiro	1	22	0
Auxiliar de Limpeza	0	8	6
Administração (empresa)	1	0	0
Magarefe	0	0	0
Total por Unidade	4	42	8
	54		

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IECAC -		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Almoxarife	1	R\$	R\$
Copeiro	1	R\$	R\$
Administração (empresa)	1	R\$	R\$
Magarefe	1	R\$	R\$
Total	5		R\$

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IECAC		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	4	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	2	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$

Copeiro	22	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	8	R\$	R\$
<b>Total</b>	<b>42</b>		R\$

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IECAC		
	12X36 NOTURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Copeiro	6	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	2	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>8</b>		R\$

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO IECAC (\$)</b>	R\$
---	-----

Distribuição Pessoal	IETAP		
	DIARISTA	12X36 DIURNO	12X36 NOTURNO
Nutricionista - Chefe	1	0	0
Nutricionista - Produção	0	2	0
Cozinheiro - Geral	0	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0
Almoxarife	1	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	2	0
Copeiro	1	6	2
Auxiliar de Limpeza	0	4	0
Administração (empresa)	1	0	0
<b>Total por Unidade</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
	<b>24</b>		

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IETAP		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$ -
Almoxarife	1	R\$	R\$ -
Copeiro	1	R\$	R\$ -
Administração (empresa)	1	R\$	R\$ -
<b>Total</b>	<b>4</b>		R\$ -

<b>Distribuição Pessoal</b>	<b>FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IETAP</b>
-----------------------------	--

	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	2	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$ -
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$ -
Copeiro	6	R\$	R\$ -
Auxiliar de Limpeza	4	R\$	R\$ -
<b>Total</b>	<b>18</b>		R\$ -

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - IETAP		
	12X36 NOTURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Copeiro	2	R\$	R\$ -
<b>Total por Unidade</b>	<b>2</b>		R\$ -

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO IETAP (\$)</b>	R\$ -
---	-------



• **LOTE III: HOSPITAL DA MÃE e HOSPITAL DA MULHER**

Distribuição Pessoal	HOSPITAL DA MÃE		
	DIARISTA	12X36 DIURNO	12X36 NOTURNO
Nutricionista - Firma	1	2	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	2
Cozinheiro - Geral	1	1	0
Cozinheiro - Dieta		1	0
Almoxarife	1	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	2	0
Copeiro	1	8	2
Copeiro Lactarista	1	4	4
Auxiliar de Limpeza	0	6	0
Administração	1	0	0
Magarefe	1	0	0
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>		

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HOSPITAL DA MÃE		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Firma	1	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Geral	1	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Dieta			
Almoxarife	1	R\$	R\$ -
Copeiro	1	R\$	R\$ -
Copeiro Lactarista	1	R\$	R\$ -
Administração	1	R\$	R\$ -
Magarefe	1	R\$	R\$ -
<b>Total</b>	<b>7</b>		<b>R\$ -</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HOSPITAL DA MÃE		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Firma	2	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Geral	1	R\$	R\$ -
Cozinheiro - Dieta	1	R\$	R\$ -
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$ -
Copeiro	8	R\$	R\$ -
Copeiro Lactarista	4	R\$	R\$ -
Auxiliar de Limpeza	6	R\$	R\$ -
<b>Total</b>	<b>24</b>		R\$ -

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HOSPITAL DA MÃE		
	12X36 NOTURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Técnico de Nutrição e Dietética	2	R\$	R\$ -
Copeiro	2	R\$	R\$ -
Copeiro Lactarista	4	R\$	R\$ -
<b>Total</b>	<b>8</b>		R\$ -

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HOSPITAL DA MÃE (\$)</b>	<b>R\$</b>	<b>-</b>
---	------------	----------

Distribuição Pessoal	HOSPITAL DA MULHER		
	DIARISTA	12X36 DIURNO	12X36 NOTURNO
Nutricionista - Chefe	1	0	0
Nutricionista - Produção	0	2	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	0
Cozinheiro - Geral	0	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0
Almoxarife	1	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	0
Auxiliar de Cozinha	0	2	0
Copeiro	1	6	2
Copeiro Lactarista	1	4	4
Auxiliar de Limpeza	1	4	0
Administração (empresa)	0	0	0
Magarefe	1	0	0

<b>Total por Escala</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>6</b>
<b>Total</b>	<b>34</b>		

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HOSPITAL DA MULHER		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Almoxarife	1	R\$	R\$
Copeiro	1	R\$	R\$
Copeiro Lactarista	1	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$
Magarefe	1	R\$	R\$
<b>Total por Escala</b>	<b>6</b>		R\$

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HOSPITAL DA MULHER		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$
Copeiro	6	R\$	R\$
Copeiro Lactarista	4	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	4	R\$	R\$
<b>Total por Escala</b>	<b>22</b>		R\$

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HOSPITAL DA MULHER		
	12X36 NOTURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Copeiro	2	R\$	R\$
Copeiro Lactarista	4	R\$	R\$
<b>Total por Escala</b>	<b>6</b>		R\$

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HOSPITAL DA MULHER (\$)</b>	<b>R\$</b>	<b>-</b>
--	------------	----------

• **LOTE IV: HECC e HEER**

Distribuição Pessoal	HECC		
	DIARISTA	12X36 DIURNO	12X36 NOTURNO
Nutricionista - Chefe	1	0	0
Nutricionista	1	2	2
Técnico de Nutrição e Dietética	0	2	0
Cozinheiro - Geral	0	2	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0
Almoxarife	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	0
Auxiliar de Cozinha	0	2	0
Copeiro	2	26	4
Auxiliar de Limpeza	1	6	0
Administração	1	0	0
Magarefe	1	0	0
<b>Total por Unidade</b>	<b>7</b>	<b>44</b>	<b>6</b>
		<b>57</b>	

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HECC		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Nutricionista	1	R\$	R\$
Copeiro	2	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$
Administração	1	R\$	R\$
Magarefe	1	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>7</b>		<b>R\$</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HECC		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista	2	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	2	R\$	R\$

Auxiliar de Cozinha	2	R\$	R\$
Copeiro	26	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	6	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>44</b>		<b>R\$</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE - HECC		
	12X36 NOTURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista	2	R\$	R\$
Copeiro	4	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>6</b>		<b>R\$</b>

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HECC (\$)</b>	<b>R\$</b>
--	------------

Distribuição Pessoal	HEER	
	DIARISTA	12X36 DIURNO
Nutricionista - Chefe	1	0
Nutricionista	0	2
Cozinheiro - Geral	0	2
Cozinheiro - Dieta	0	2
Almoxarife	1	0
Copeiro	1	7
Auxiliar de Limpeza	1	2
Magarefe	1	0
<b>Total por Unidade</b>	<b>5</b>	<b>15</b>
	<b>20</b>	

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE -HEER		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Almoxarife	1	R\$	R\$
Copeiro	1	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$
Magarefe	1	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>5</b>		<b>R\$</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE -HEER		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Copeiro	7	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	2	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>15</b>		R\$

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HEER (\$)</b>	<b>R\$</b>
--	------------

- **LOTE V: IEDS e HESM**

Distribuição Pessoal	IEDS	
	DIARISTA	12X36 DIURNO
Nutricionista - Chefe	1	0
Nutricionista - Produção	1	2
Cozinheiro - Geral	0	2
Cozinheiro - Dieta	0	2
Auxiliar de Almoxarifado	0	2
Auxiliar de Cozinha	0	4
Copeiro	1	16
Auxiliar de Limpeza	1	4
Administração (empresa)	1	0
Magarefe	1	0
Total por Unidade	6	32
	<b>38</b>	

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESCALA E UNIDADE - IEDS		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Nutricionista - Produção	1	R\$	R\$
Copeiro	1	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$
Administração (empresa)	1	R\$	R\$
Magarefe	1	R\$	R\$
Total por Unidade	6		R\$

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESCALA E UNIDADE - IEDS		
	12X36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Produção	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	2	R\$	R\$

Auxiliar de Cozinha	4	R\$	R\$
Copeiro	16	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	4	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>32</b>		<b>R\$</b>

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO IEDS (\$)</b>	<b>R\$</b>
--	------------

Distribuição Pessoal	HESM	
	DIARISTA	12x36 DIURNO
Nutricionista - Chefe	1	0
Nutricionita	0	2
Cozinheiro - Geral	0	2
Cozinheiro - Dieta	0	2
Almoxarife	1	0
Copeiro	0	8
Auxiliar de Limpeza	1	2
<b>Total por Unidade</b>	<b>3</b>	<b>16</b>
	<b>19</b>	

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE -HESM		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$	R\$
Almoxarife	1	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>3</b>		<b>R\$</b>

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇO ABERTO POR ESCALA E POR UNIDADE -HESM		
	12x36 DIURNO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionita	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	2	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	2	R\$	R\$
Copeiro	8	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	2	R\$	R\$
<b>Total por Unidade</b>	<b>16</b>		<b>R\$</b>

<b>CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HESM (\$)</b>	<b>R\$</b>
--	------------



**ANEXO III- E**

**PLANILHA ABERTA DE CUSTO POR POSTO REFERENTE AO PESSOAL  
NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

**Dados para composição dos custos referentes ao posto ocupado**

1	Tipo de serviço	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	
4	Categoria Profissional	
5	Data base da categoria	

**Módulo 1 - Composição da Remuneração**

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	
B	Adicional de Periculosidade	30% sobre o salário base
C	Adicional de Insalubridade	40% ou 20% ou 10% sobre o salário base
D	Adicional Noturno	salário x 0,5833 x 0,20
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	salário x 8,33% x 1,20
G	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

**Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários**

**Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33% sobre a remuneração total
B	Férias e Adicional de Férias	2,78% sobre a remuneração total
<b>Total</b>		

**Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT		
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI - SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
<b>Total</b>			

anexo V  
do Decreto  
6.957/2009

**Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.**

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

21 x 2 modais - (0,06 x salário base)  
21 x valor mínimo diário - (21 x  
valor mínimo diário x 0,10)

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
---	---	-------------

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
<b>Total</b>		

### Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,33%
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,02%
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%
<b>Total</b>		

### Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

#### Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	8,33%
B	Ausências Legais	0,82%
C	Licença-Paternidade	0,02%
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%
E	Afastamento Maternidade	depende da atividade exercida
F	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

**Submódulo 4.2 - Intrajornada**

4.2	Intrajornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
<b>Total</b>		

**Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intrajornada	
<b>Total</b>		

**Módulo 5 - Insumos Diversos**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

**Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		

	C.1. Tributos Federais (especificar)		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
<b>Total</b>			

## 2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	<b>Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
<b>B</b>	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
<b>C</b>	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
<b>D</b>	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
<b>E</b>	Módulo 5 - Insumos Diversos	
<b>Subtotal (A + B +C+ D+E)</b>		
<b>F</b>	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
<b>Valor Total por Empregado</b>		

**ANEXO III- F**

**RESUMO DE COTAÇÃO – FORMAÇÃO DE PREÇO POR UNIDADE E LOTE**

<b>LOTE I</b>				
<b>ITEM</b>	<b>EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM</b>	<b>CUSTO ABERTOS (\$)</b>		
		<b>HEMORIO</b>	<b>IEDE</b>	<b>CPRJ</b>
<b>Gêneros Alimentícios</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Descartáveis e Material de Limpeza</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Utensílios da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Equipamentos e Mobiliários da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Gás de cozinha (se for da contratada)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO VII-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Alimento</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Manutenção</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços			
<b>Alimentação Complementar</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)			
<b>Fórmulas Infantis</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		N/A	N/A
<b>Total Mensal por Unidade (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)</b>			
<b>Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-D (faturamento fixo)</b>			
<b>Total Mensal por UNIDADE (\$)</b>				
<b>Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)</b>				
<b>Total Mensal por LOTE (\$)</b>				
<b>Total Global (12 meses) por LOTE (\$)</b>				

<b>LOTE II</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM</b>	<b>CUSTO (\$)</b>	
		<b>IECAC</b>	<b>IETAP</b>
<b>Gêneros Alimentícios</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Descartáveis e Material de Limpeza</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Utensílios da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Equipamentos e Mobiliários da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Gás de cozinha (se for da contratada)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO VII-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Alimento</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Manutenção</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Alimentação Complementar</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		
<b>Fórmulas Infantis</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		N/A
<b>Total Mensal por Unidade (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)</b>		
<b>Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-D (faturamento fixo)</b>		
<b>Total Mensal por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Mensal por LOTE (\$)</b>			

<b>LOTE III</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM</b>	<b>CUSTO (\$)</b>	
		<b>HMÃE</b>	<b>HOSPITAL DA MULHER</b>
<b>Gêneros Alimentícios</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Descartáveis e Material de Limpeza</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Utensílios da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Equipamentos e Mobiliários da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Gás de cozinha (se for da contratada)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO VII-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Alimento</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Manutenção</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Alimentação Complementar</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		
<b>Fórmulas Infantis</b>	15% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		
<b>Total Mensal por Unidade (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)</b>		
<b>Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-D (faturamento fixo)</b>		
<b>Total Mensal por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Mensal por LOTE (\$)</b>			



<b>LOTE IV</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM</b>	<b>CUSTO (\$)</b>	
		<b>HECC</b>	<b>HEER</b>
<b>Gêneros Alimentícios</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Descartáveis e Material de Limpeza</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Utensílios da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Equipamentos e Mobiliários da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Gás de cozinha (se for da contratada)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO VII-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Alimento</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Manutenção</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Alimentação Complementar</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		
<b>Fórmulas Infantis</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		N/A
<b>Total Mensal por Unidade (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)</b>		
<b>Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-D (faturamento fixo)</b>		
<b>Total Mensal por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Mensal por LOTE (\$)</b>			

<b>LOTE V</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM</b>	<b>CUSTO (\$)</b>	
		<b>IEDS</b>	<b>HESM</b>
<b>Gêneros Alimentícios</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Descartáveis e Material de Limpeza</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Utensílios da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Equipamentos e Mobiliários da Empresa</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Gás de cozinha (se for da contratada)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO VII-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica – Alimento</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Manutenção</b>	Valor embutido no ANEXO II-A: Estimativa Mensal e Formação de Preços		
<b>Alimentação Complementar</b>	5% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)		
<b>Total Mensal por Unidade (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-A (faturamento variável com conforme consumo)</b>		
<b>Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)</b>	<b>Valor igual ao apresentado no ANEXO II-D (faturamento fixo)</b>		
<b>Total Mensal por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)</b>			
<b>Total Mensal por LOTE (\$)</b>			

**ANEXO IV**  
**ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO**  
**(FISCAIS DO CONTRATO DA FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE**  
**JANEIRO)**

Fica estabelecido entre as partes Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA

<b>ANEXOS</b>	<b>APLICAÇÃO DE GLOSAS</b>
<b>ANEXO IV-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO (CHECK LIST)</b>	<b>VALOR DA NOTA</b>
<b>ANEXO IV-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES</b>	<b>QUANTITATIVO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR INADEQUADAS</b>
<b>ANEXO IV-C: FALTA DE AÇÕES DA CONTRATADA</b>	<b>VALOR DA NOTA</b>
<b>ANEXO IV-E: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA</b>	<b>DIAS SEM REPOSIÇÕES</b>

**ANEXO IV-A**

**RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO (CHECK LIST)**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.**

**Mês de competência:**

**Unidade:**

**Empresa:**

**LEGENDAS**

S – SIM

N - NÃO

**PRIORIDADES:**

1 – ALTA

2 – MÉDIA

3 - BAIXA

<b>1ª ASSINATURA DA UNIDADE</b>		<b>2ª ASSINATURA DA UNIDADE</b>	
<b>Nome:</b>		<b>Nome:</b>	
<b>Cargo:</b>		<b>Cargo:</b>	
<b>Matrícula/ID:</b>		<b>Matrícula/ID:</b>	
<b>Tel:</b>		<b>Tel:</b>	
<b>Cel:</b>		<b>Cel:</b>	
<b>E-mail:</b>		<b>E-mail:</b>	

**ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA**

<b>Nome:</b>
<b>Cargo:</b>
<b>CRN:</b>
<b>Tel:</b>
<b>Cel:</b>
<b>E-mail:</b>

**1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO**

	<b>Itens</b>	<b>RUIM</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BOM</b>	<b>Precisa de melhorias (S/N)</b>	<b>Prioridade (1, 2,3)</b>	<b>Observações</b>
1	Os funcionários higienizam as mãos antes de iniciar as atividades						
2	Higienização de hortifrútis						
3	Utilização de toucas						
4	Funcionários realizam dupla função						
5	Há responsável técnico diariamente						
6	Os funcionários utilizam luvas descartáveis e toucas						
7	Os funcionários higienizam os utensílios utilizados na cozinha						
8	Os equipamentos estão limpos e higienizados						
9	Os uniformes se encontram limpos						
10	O descongelamento é forçado						
11	Os alimentos ficam fora da geladeira por mais de 4 horas						
12	Todos os alimentos possuem etiquetas						
13	As gavetas da geladeira / câmaras possuem alimentos misturados						

14	Estoque em temperatura adequada, limpo e não possuem alimentos misturados						
15	Coletam amostra e deixam congelada por 3 dias						
16	Os POPs estão atualizados e de fácil acesso de visualização para os funcionários						
17	O manual de boas práticas está atualizado						
18	O refeitório se encontra limpo						
19	Todas as cadeiras e mesas estão em conformidades para uso						
20	Os dispenses de álcool em gel funcionam corretamente						
21	Os dispenses de papel toalha funcionam corretamente						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>							

**Observações:**

<b>2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS</b>						
Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
22	Forno					
23	Balcão térmico					
24	Freezers					
25	Geladeiras					
26	Chapas					
27	Luminárias					
28	Exaustor					
29	Ralos e pias					
30	Janelas					
31	Bancadas					
32	Lixeiras					
33	Área de recebimento					
34	Vestiário					

35	Estoque						
36	Alimentos estocados corretamente						
37	Palhetes estocados corretamente						
38	Climatização do ambiente						
39	Panelas						
40	Área de lavagem						
41	Chão						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>							

**Observações:**



<b>3- CHECKLIST MÃO DE OBRA</b>						
<b>Itens</b>	<b>RUIM</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BOM</b>	<b>Precisa de melhorias (S/N)</b>	<b>Prioridade (1, 2,3)</b>	<b>Observações</b>
42	Há treinamento frequente para funcionários					
43	Os funcionários usam equipamentos de segurança (luvas para cortar carne, luvas de borracha para manusear lixo)					
44	A temperatura da cozinha ultrapassa de 25 graus célsius					
45	Todos os funcionários trabalham com os uniformes completos, sem adornos e maquiagem					
46	Os pagamentos e benefícios realizados pela empresa estão em dia					
<b>TOTAL DE PONTOS</b>						

**Observações:**

<b>4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES</b>							
<b>Itens</b>		<b>RUIM</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BOM</b>	<b>Precisa de melhorias? (S/N)</b>	<b>Prioridade (1, 2,3)</b>	<b>Observações</b>
47	Os cardápios elaborados seguem todos os critérios estabelecidos no Projeto básico (insumos, variedades, trocas previamente avisadas e autorizadas)						
48	Aceitação das preparações alimentares servidas						
49	Número de utensílios é adequado						
50	A empresa manteve seus estoques de insumos em dia						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>							

**Observações:**

<b>Valor da Nota Fiscal</b>		
<b>Classificação de Pontuação</b>		<b>Desconto (valor da nota)</b>
Ruim (mínimo 40 pontos)		2%
Regular (25 pontos)		0,5%
Bom (26 - 50 pontos)		-
<b>Valor da Glosa (\$)</b>		
<b>Valor da Nota Fiscal após a Glosa (\$)</b>		

**Quanto as documentações anexadas:**

**A. APRESENTADO PELA CONTRADADA:**

- Planilha de Controle de Temperatura de Preparações Alimentares
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos
- Relatório de Treinamentos de Funcionários
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das preparações alimentares ( Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo

**Análises:**

- Utensílios
- Superfície
- Equipamentos
- Alimento
- Mão de manipuladores
- Água (alimentação transportada)

**B. APRESENTADO PELA CONTRATANTE:**

- Planilha de Acordo de Níveis de Serviços
- Relatório de Notificação
- Relatório de Liberação de preparações alimentares
- Relatório de Alimentações Complementares Fornecidos
- Relatório de Fórmulas Infantís Fornecidas
- Relatório de Faltas de Funcionários
- Dedetização e desratização da UAN

**Análises:**

- Água

**ANEXO IV-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES.**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no quantitativo de preparações alimentares por dia acusados.**

<b>GÊNERO</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	20%

<b>GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>
GUARNIÇÃO	19%
ARROZ E FEIJÃO	20%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA	5%
SOBREMESA	5%
ÁGUA	5%
REFRESCO/ SUCO	1%

<b>GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA E/OU AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

<b>ATRASO DAS DISTRIBUIÇÕES DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES SEM</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>
ATRASO EM MAIS DE 15 MINUTOS	10%
ATRASO EM MAIS DE 30 MINUTOS	20%

**PLANILHA DE APLICAÇÃO DE DESCONTO**

**UNIDADE:**

**MÊS:**

<b>TIPO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR</b>	<b>INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA</b>	<b>DATA DA OCORRENCIA</b>	<b>QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS NA DATA APONTADA</b>	<b>% DE DESCONTO CONTIDA NO TR</b>
DESJEJUM				
COLAÇÃO				
ALMOÇO				
MERENDA				
JANTAR				
CEIA				

**Assinatura da CONTRATADA:**

**Assinatura do FISCAL DA UNIDADE:**

**ANEXO IV-C: FALTA DE AÇÕES DA CONTRATANTE**  
**(LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME, UTENSÍLIOS E ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS, POP'S, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, PPRA e PCMSO)**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.**

FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 3 VEZES AO MÊS	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO
LIMPEZA	3%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME/ EPI	2%
MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS	5%
UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS	5%
LAUDOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	2%
POP'S E MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, PPRA e PCMSO	2%

PLANILHA DE APLICAÇÃO DE DESCONTO			
UNIDADE:			
MÊS:			
TIPO DE FALTA DE AÇÃO	JUSTIFICATIVA	DATAS DAS NOTIFICAÇÕES	% DE DESCONTO CONTIDA NO TR

**Assinatura da CONTRATADA:**

**Assinatura do FISCAL DA UNIDADE:**

**ANEXO IV D**

**ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO TERMO  
 DE REFERÊNCIA**

**Unidade:**

**Empresa:**

**Mês de competência:**

DATA	OCORRÊNCIA	PRAZO ACORDADO PARA ATENDIMENTO DA INCONFORMIDADE	ANUÊNCIA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA	RATIFICO FISCAL DO CONTRATO

**ANEXO I-E: FALTA SEM REPOSIÇÃO DE POSTO**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado em cima do valor diário do cargo pela quantidade de dia de falta sem reposição.**

RELATÓRIO DE FALTAS DE FUNCIONÁRIOS PARA DESCONTO POR FALTAS SEM SUBSTITUIÇÕES						
Unidade:						
Empresa:						
Mês de competência:						
DATA DA FALTA	NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO	CARGO	ESCALA DO FUNCIONÁRIO	HOUVE SUBSTITUIÇÃO DO MESMO? S/N	SE SIM, NOME DO FUNCIONÁRIO QUE O SUBSTITUIU	ANUENCIA DA CONTRATADA

Assinatura da CONTRATADA:

Assinatura do FISCAL DA UNIDADE:



**ANEXO I- F: RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO.**

**Unidade:**

**Empresa:**

**Mês de competência:**

DATA	NOME	TIPO DE ALIMENTAÇÃO LIBERADA	JUSTIFICATIVA	QUEM SOLICITOU A LIBERAÇÃO	QUEM LIBEROU	ASSINATURA

**Assinatura do FISCAL DA UNIDADE:**



**ANEXO I-G: FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES**

**Unidade:**

**Mês de competência:**

**Empresa:**

<b>Data</b>	<b>Nome do Paciente</b>	<b>Nº do Leito</b>	<b>Item Extra</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Nutricionista Solicitante</b>	<b>ID/Matrícula</b>	<b>Justificativa para uso</b>	<b>Rubrica</b>

**Assinatura do Fiscal do Contrato:**

**Assinatura da Direção:**

**ANEXO I-H: FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS**

**Unidade:**

**Mês de competência:**

**Empresa:**

<b>Data</b>	<b>Nome do Paciente</b>	<b>Nº do Leito</b>	<b>Item Extra</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Nutricionista Solicitante</b>	<b>ID/Matrícula</b>	<b>Justificativa para uso</b>	<b>Rubrica</b>

**Assinatura do Fiscal do Contrato:**

**Assinatura da Direção:**