



Governo do Estado de Roraima
"Amazônia: patrimônio dos brasileiros"

PROJETO BÁSICO

1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 1.1 Portaria nº 3.214 de 08/06/1978; Portaria nº 304 de 22/04/1996.
- 1.2 RDC nº 275 de 21/10/2002; RDC nº 216 de 15/09/2004 e RDC nº 153 de 14/06/2004.
- 1.3 Resolução CFN nº 312/2003 e Resolução CFN 600/2018. Resolução CFN nº 510/2012.
- 1.4 Lei Complementar nº 062 de 14/01/2003.
- 1.5 Decreto 18.292-E de 22 de Janeiro de 2015 DOE 2450.
- 1.6 Lei nº. 8.666/1993 no art. 24, IV c/c art. 26, caput e parágrafo único da Lei.
- 1.7 Instruções Normativas 05/2017, 07/2018 e IN 40/2020;
- 1.8 Normas reguladoras do Ministério do Trabalho: NR-06; NR-07; NR-10; NR-17; NR-23; NR-24; NR-26 e NR-32;
- 1.9 RDC nº 275 de 21/10/2002; RDC nº 216 de 15/09/2004.
- 1.10 Convenção Coletiva de Trabalho 2017/2017 com Número de Registro no MTE Nº RR000016/2017.

2. OBJETO

2.1 Contratação por Dispensa de Licitação de Empresa Especializada no Serviço de fornecimento ininterrupto e preparo de alimentação para pacientes e fórmulas Infantis, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, servidores e doadores de sangue, visando atender as Unidades da Saúde da Capital, pertencentes a Secretária de Estado de Saúde de Roraima, conforme as especificações e as quantidades constantes neste Projeto Básico.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 As unidades de saúde Estaduais prestam relevante serviço público de atendimento, diagnóstico, internação e intervenções cirúrgicas de média e alta complexidade estabelecidas pelas diretrizes gerais do SUS, em que pesem os princípios da Universalidade, Integralização e Resolutividade.

3.2 O serviço de fornecimento ininterrupto e preparo de alimentação preparadas constitui atividade essencial para a consecução da atividade-fim, pois tem o objetivo de fornecer dietas nutricionais dos pacientes, acompanhantes, doadores de sangue e servidores plantonistas. Este processo é extremamente importante para o bom funcionamento do hospital em relação à assistência direta ou indireta prestada ao paciente, acompanhantes, doadores de sangue e servidores plantonistas, fornecendo refeições preparadas de acordos com as normas vigentes da ANVISA e da Vigilância Sanitária.

3.3 Em virtude da não finalização do processo anual desta SESAU, em decorrência da sua elaboração devidos as suas especificações técnicas necessárias para suas conclusões;

3.4 Os serviços de fornecimento ininterrupto e preparo de alimentação preparadas enquadram-se à tendência da execução indireta por meio da Terceirização e devido a extinção dos quadros funcionais da "Cozinhas e Copeiras", esta contratação se faz urgente visando a não cobertura contratual devido ao término da vigência no dia **24/11/2020** do Processo Excepcional nº **20101.001735/2020.81** e em virtude desta Secretaria de Estado da Saúde estar desprovida de contrato vigente para o atendimento com os serviços nas Unidades de Saúde/Hospitalares;

3.5 A presente contratação será feita em caráter emergencial, visto que o processo regular nº **20101.015046/2020-54** instruído por esta Coordenadoria Geral de Administração - CGA/SESAU/RR, encontram-se em fase de elaboração de EPT em **16/11/2020**, não restando tempo hábil suficiente a Licitação e efetiva contratação do serviço.

3.6 Considerando portanto, que a interrupção das ações de saúde por indisponibilidade comprometerá a continuidade dos serviços prestados pela SESAU, que é primar pela saúde pública, entende-se caracterizada a natureza continuada dos serviços descritos no Projeto Básico, ensejando-se previsto no art. 24 IV c/c art. 26, caput e paragrafo único da Lei nº 8.666/1993.

"Art. 24, - É dispensável a licitação":

I -...; IV- nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos;

3.7 A dispensa por emergência tem lugar quando a situação que a justifica exige da Administração Pública providências rápidas e eficazes para debelar ou, pelo menos, minorar as consequências lesivas à coletividade. Nesse sentido, ensina Antônio Carlos Cintra do Amaral:

".. A emergência é, a nosso ver, caracterizada pela inadequação do

procedimento formal licitatório ao caso concreto. Mais especificamente: um caso é de emergência quando reclama solução imediata, de tal modo que a realização de licitação, com os prazos e formalidades que exige, pode causar prejuízo (obviamente prejuízo relevante) ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços ou bens, ou, ainda, provocar a paralisação ou prejudicar a regularidade de suas atividades específicas. Quando a realização de licitação não é incompatível com a solução necessária, no momento preconizado, não se caracteriza a emergência. (AMARAL, 2001:4).

3.8 Esclarecemos que a contratação visa eliminar os riscos envolvidos na falta da prestação dos serviços nas unidades, sendo a via mais adequada até que o processo Regular seja licitado, momento este que o emergencial será descontinuado permanecendo a prestação continuada do serviço a situação fática exige da Administração Pública providências rápidas e eficazes para mitigar as consequências lesivas ao regular desempenho as atividades desempenhadas.

3.9 O objeto pretendido atenderá as Unidades de Saúde e/ou Hospitalares da Capital, pertencentes estrutura da SESAU: Hospital Geral de Roraima-HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth-HMINSN, Hospital das Clínicas-HCRR, Pronto Atendimento Cosme e Silva-PACS, Clínica de Especialidade Médica Coronel Mota-CEMCM, Unidade de Acolhimento Adulto- UAA, Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III, Centro de Atenção Psicossocial - Alcool e Drogas - CAPS AD III, SAMU, Centro de Cardiologia e Diagnóstico por Imagem - CCDI, Laboratório Central de Saúde - LACEN e HEMOCENTRO.

3.10 Logo, conforme demonstrado de forma fática e fundamentada **JUSTIFICA-SE** a contratação em caráter emergencial de empresa na prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua para atender as necessidades das unidades de saúde da rede pública estadual conforme padronização dos serviços de nutrição de cada unidade hospitalar - com dietas gerais e especiais.

4. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

4.1 Os quantitativos e especificações do objeto, bem como planilha das dietas, estão descritos nos ANEXO I deste Projeto.

4.2 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no edital e as especificações constantes neste Projeto, prevalecerão as do Projeto.

5. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 As informações detalhadas de como o serviço deve ser executado, encontra-se no ANEXO III, deste Projeto;

5.2 A CONTRATADA iniciará os serviços após 48H (quarenta e oito horas) após assinatura do contrato, e/ou recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;

5.3 As refeições poderão ser executadas nas cozinhas (**HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA**) da contratada tendo como exigência que o serviço de produção e preparo de fórmulas ou alimentos infantis destinados aos pacientes internados como dietoterápicos, que deverão ter ambiente reservado dentro da unidade hospitalar e/ ou unidades que se fizerem necessário;

5.4 A CONTRATADA ficará responsável em possuir equipamentos suficientes para execução do objeto, nos locais onde serão produzidas e preparadas as refeições, caso haja necessidade de transporte dos alimentos preparados os mesmos poderão ser em HOT BOX ou em marmítas.

6. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO

6.1 Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados em consonância às Notas Fiscais emitidas.

6.2 As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

6.3 Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório ao fiscal do lote e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Administração - CGA, contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.

6.4 A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).

6.5 Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável (is) de cada Unidade de Saúde;

6.6 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório, a CONTRATANTE atestará a medição mensal e devolverá à CONTRATADA, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento do relatório.

6.7 Somente então, a Contratada deverá:

6.7.1 Emitir Nota fiscal/fatura com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente com o Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados - planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde - e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

6.7.2 Encaminhar aos fiscais do lote e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Administração - CGA até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, para que seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

7. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

7.1 Deverão ser incluídas todas as despesas diretas e indiretas para a realização do serviço que se refiram ao objeto deste Projeto Básico de acordo com o ANEXO VI (PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO, conforme e ANEXO VI.1

(MEMÓRIA DE CÁLCULO);

7.2 Todos os licitantes deverão apresentar a proposta juntamente com a PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO - ANEXO VI deste Projeto Básico.

8. DO TERMO DE CESSÃO DE USO

8.1 DA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS:

8.2 A cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação das refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.

8.3 A cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no art. 1º, inciso III, do Decreto nº 99.509/90, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da administração a cessão de imóveis, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.

8.4 Os locais destinados à cessão de espaço físico (instalações de copa-cozinha) são os das unidades de saúde do HOSPITAL GERAL DE RORAIMA-HGR, HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH, PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA-PACS E HEMORAIMA.

8.5 O valor mensal a ser ressarcido importará no valor de cedência de espaço físico e **Ressarcimento De Despesas Com O Consumo De Água E Energia Elétrica**, ficando estabelecido um percentual de **20% (vinte por cento) do valor total pela cessão** do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

UNIDADE HOSPITALAR SESAU-RR	M ²	Valor total	20%
LOTE 1. HOSPITAL GERAL DE RORAIMA	699,62	13.500,00	2.700,00
LOTE 2. HOSPITAL MATERNO INFANTIL	246,03	5.000,00	1.000,00
LOTE 3. PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA	25,69	500,00	100,00
LOTE 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO RODRIGUES	25,30	500,00	100,00
LOTE 4. HEMORAIMA	23,60	500,00	100,00
TOTAL	1.013,31	20.000,00	4.000,00

8.5.1 A recusa da assinatura do termo de cessão do imóvel, os descontos dos valores com as despesas da cessão do imóvel e o consumo de água e energia elétrica, importará na desclassificação do licitante.

8.5.2 O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços.

8.5.3 A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do contrato de prestação do serviço, objeto deste Projeto Básico;

8.5.4 O órgão cedente/SESAU autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pelo cessionário, sem ônus para esta Secretaria, caso seja necessário;

8.5.5 A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao contrato de prestação de serviços do objeto deste Projeto Básico.

8.5.6 A recusa da assinatura do termo de cessão do imóvel, os descontos dos valores com as despesas da cessão do imóvel e o consumo de água e energia elétrica, importará na desclassificação do licitante.

8.5.7 O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços.

9. DOS UNIFORMES E EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

9.1 CONTRATADA deverá ceder para seus empregados, além do crachá funcional da empresa com foto recente, uniformes e EPI's que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço;

9.2 Dos Uniformes

9.3 Os uniformes fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade da prestação dos serviços, devendo ser constituída de todas as peças relacionadas, vedada a distribuição de uniformes usados;

9.4 Nos uniformes confeccionados deverão nas costas ou na frente da camiseta/blusa, o nome da empresa, e abaixo, a frase: "A SERVIÇO DA SESAU/RR";

9.5 Os uniformes deverão ser fornecidos gratuitamente à mão-de-obra colocada à disposição da Unidade;

9.6 Os uniformes serão constituídos das seguintes peças, por empregado:

Item	Descrição da Peça/Uniforme
01	Calça comprida em tecido tipo brim leve.
02	Camiseta em malha de algodão.
03	Sapato fechado impermeável, com solado antiderrapante.

9.7 Não será permitida a utilização de uniformes manchados/desbotados, por ação química, ou pelo tempo de uso;

9.8 A CONTRATADA deverá emitir recibo de entrega dos uniformes/EPI's, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada para os servidores responsáveis pela fiscalização do contrato. Sendo observadas as informações constantes do Anexo III.

9.9 Dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's

9.9.1 Os EPI's são dispositivos de uso individual, utilizado a fim de prevenir riscos que possam ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador;

9.9.2 A CONTRATADA deverá realizar orientação/treinamento quanto ao uso dos EPI's, bem como exigir o uso efetivo pelos empregados e deverão ser disponibilizados conforme a necessidade e o tipo de serviço a ser realizado;

9.9.3 Os EPI's devem possuir Certificado de Autorização-CA, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego;

Os EPI's a serem utilizados são os descritos abaixo:

Item	Descrição do EPI
01	Avental em PVC Branco
02	Avental Descartável
03	Avental térmico impermeabilizado
04	Bota em material impermeável, cano longo, com solado antiderrapante.
05	Gorro Telado ou Descartável em TNT
06	Luva térmica cano longo
07	Luva de Procedimento S/ Pó
08	Máscara Cirúrgica Tripla Descartável com Elástico - Preferência Cor Branca
09	Óculos de Proteção ou Protetor Facial

9.10 O trabalhador não arcará com qualquer ônus relativo ao recebimento dos uniformes e EPI's;

9.11 Os EPI's deverão ser substituídos sempre que necessário, sem ônus para o trabalhador.

9.12 [A empresa contratada deve adotar os EPI's conforme normatizado pela ANVISA, Nota Técnica 23/2020 - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos, no contexto de enfrentamento da Covid-19, diante da](#) atual pandemia do novo Coronavírus e ainda avental descartável para os copeiros durante a distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato.

10.2 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados.

10.3 Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em órgão de classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Saúde descritas no item 5 deste instrumento, atendendo as atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº 600/2018 e nº 603/2018 e 605/2018;

10.4 Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.

10.5 A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;

10.6 Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

10.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

10.8 Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;

10.9 Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção (RDC nº 216/2004) e de Procedimento Operacional Padrão (POP) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA, apresentando-os à Comissão de Fiscais do Contrato, no prazo máximo de 90 dias, a partir do início da execução do Contrato;

10.10 Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato e também os relativos à cessão de uso de imóveis, consumo de água e energia elétrica;

10.11 Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados à terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;

10.12 Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

10.13 Submeter-se à fiscalização permanente dos Fiscais e comissão Técnica do contrato designados formalmente pela CONTRATANTE;

10.14 Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o *Codex Alimentarius*, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

10.15 Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

10.16 Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;

10.17 Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de conservação, limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos

competentes;

10.18 Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelos Serviços de Nutrição e Dietética (SND) de cada unidade;

10.19 Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;

10.20 Prover os equipamentos, materiais permanentes, veículos de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório e/ou copas em complemento aos de propriedade das Unidades de Saúde, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso;

10.21 Repor, no prazo de até 48 horas, equipamentos e utensílios danificados (da CONTRATADA), inclusive nos finais de semana e feriados;

10.22 Caso seja necessário, fornecer alimentos utilizando utensílios adequados do tipo: canudo, conforme a condição clínica dos pacientes;

10.23 A Contratada deverá realizar manutenção, adaptação e adequação na estrutura física, hidrossanitária, elétrica e disponibilizar de equipamento na cozinha/copa, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do local onde serão executados os serviços de porcionamentos e preparo da alimentação.

10.24 Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para pacientes, acompanhantes, doadores e servidores, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequadas e de acordo com as determinações vigentes;

10.25 Fornecer as refeições e suco natural para servidores nos refeitórios contendo: o porcionamento do prato principal/opção protéica, sobremesa e suco conforme ANEXO I servida em prato disposto em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

10.26 Fornecer as refeições para pacientes/acompanhantes e servidores no sistema de produção centralizada nas cozinhas do HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA com distribuição nas unidades conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamentos do ANEXO I:

Cozinha de Produção	Unidades a serem atendidas
HGR	CCDI
	LACEN
	CAPS III
HMINSN	UAA
	SAMU
	HCM
PACS	HC
	CAPS AD III
HEMORAIMA	HEMORAIMA

10.27 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da Contratante atendendo o ANEXO I;

10.28 Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelos Nutricionistas e Técnicos do Setor de Nutrição de cada unidade de saúde a fim de atender as necessidades terapêuticas dos pacientes;

10.29 Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA.

10.30 Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética e pelo acondicionamento do lixo gerado de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde da CONTRATANTE.

10.31 Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela SESAU- RR.

10.32 Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo, sempre que necessário,

10.33 Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das Unidades de Saúde para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde de Roraima de qualquer responsabilidade;

10.34 Comunicar à CONTRATANTE, oficialmente, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento das resoluções CFN nº 600/2018 e nº CFN 605/2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções.

10.35 Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN, PACS e Hemoraima).

10.36 Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos fornecimentos contratados;

10.37 Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, Preposto que atenda as solicitações emanadas da CONTRATANTE para execução dos serviços, bem como cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

10.38 Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados.

10.39 Prover a substituição imediata de servidores em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo, informando a CONTRATANTE em até 24 horas.

10.40 Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada.

10.41 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no contrato.

10.42 Treinar e qualificar seus empregados até o final dos 15 dias de vigência do contrato, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à CONTRATANTE e serem enviadas listas de frequência após estas ações.

10.43 Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da cozinha, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos pacientes.

10.44 Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelos Nutricionistas e Técnicos da Contratante das Unidades de Saúde.

10.45 Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e EPI's que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;

10.46 Manter os empregados identificados (com nome do empregado e logo da empresa) e uniformizados quando em trabalho.

10.47 Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE.

10.48 Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

10.49 Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme a NR-7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

10.50 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui, nem reduz essa responsabilidade.

10.51 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

10.52 Permitir à CONTRATANTE, por intermédio da Comissão de Fiscais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;

10.53 Apresentar à Comissão de Fiscais do Contrato, relatório técnico MENSAL das atividades (quantitativo) realizado nas Unidades de Saúde.

10.54 Comunicar imediatamente ao Fiscal e/ou Gestor do Contrato, formalmente (por escrito), qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas.

10.55 Realizar a cada Trimestre ou quando solicitado pela CONTRATANTE, controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores.

10.56 Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição e Dietética da contratada e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais.

10.57 Realizar análises da composição Nutricional (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues a Comissão Técnica e Fiscais do Processo, com no mínimo 10 dias de antecedência do início da execução mensal.

10.58 Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada a Comissão Técnica e Fiscal do contrato em até 24 horas de antecedência, via ofício, sendo necessária a aprovação da mesma.

10.59 Obedecer rigorosamente às exigências DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO do ANEXO III;

10.60 Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do SND das Unidades Hospitalares uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;

10.61 Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos.

10.62 Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos pacientes através de etiqueta, constando nome, localização e tipo de dieta.

10.63 Apresentar junto a fatura/NF, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, servidores para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

10.64 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Departamento Estadual de Vigilância Sanitária/SESAU;

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

10.66 Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos pacientes, acompanhantes e servidores em impressos próprios pela CONTRATADA.

10.67 A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para

distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

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

10.69 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 16 do ANEXO III deste instrumento.

10.70 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos.

10.71 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as 10.72 Normas da Vigilância Sanitária, e não garanta a manutenção da temperatura adequada.

10.72 É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo, embalagens ou recipientes abertos.

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

10.74 Atender as solicitações quanto à temperatura das dietas dos pacientes sempre que solicitado pela nutricionista de cada unidade hospitalar, usando recipientes com material e capacidade adequados.

10.75 Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável.

10.76 Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal.

10.77 É decisivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições. Fornecer as refeições de todos os dias (de Segunda a Domingo, inclusive nos feriados), conforme descrito neste instrumento.

10.78 A CONTRATADA deverá apresentar o Cardápio Mensal, para a Comissão de Fiscais, com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela Comissão;

10.79 Fornecer toda mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas, incluindo a distribuição dentro das Unidades (pacientes/acompanhantes, doadores e servidores), observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

10.80 Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços.

10.81 Os Equipamentos necessários para o porcionamento das refeições nas Unidades Saúde ficarão a cargo da CONTRATADA.

10.82 Fica a CONTRATADA obrigada a reservar no mínimo 3% (três por cento) do total das vagas existentes, para sentenciados que estejam no regime aberto ou semiaberto, quando da contratação de obras e de serviços públicos.

10.83 A CONTRATADA solicitará à Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania lista da dos sentenciados, caso não seja fornecida pela Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania a lista dos sentenciados em um prazo de 10 dias, a Empresa vencedora do certame estará desobrigada do disposto da Lei Estadual n.º 899/2013.

10.84 Fornecer atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana, através de chamada telefônica para representante da CONTRATANTE;

10.85 Comunicar à CONTRATANTE, por escrito com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração do número telefônico e endereço.

10.86 A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possui veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo).

10.87 A empresa contratada deverá realizar todas as adequações necessárias nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA), sendo que as cozinhas só poderão ser utilizadas para o preparo das refeições, após as adequações higiênico-sanitárias, elétricas e hidráulicas e etc. de acordo com as legislações vigentes, somente daquelas áreas disponibilizadas no Termo de Cessão de uso de bem imóvel.

10.88 É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infra-estrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/96 e 32/2005 do Ministério do Trabalho e Emprego.

10.89 É expressamente vedado à CONTRATADA:

10.89.1 Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE, que não estejam destinadas para as finalidades previstas no Contrato;

10.89.2 Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da CONTRATANTE;

10.89.3 Manter ou utilizar em seu quadro, servidores e/ou servidores da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;

10.89.4 Subcontratar empresa para execução do objeto deste Projeto Básico, exceto em caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;

10.89.5 O atendimento ambulatorial e clínica a pacientes das Unidades de Saúde pela Nutricionista da CONTRATADA.

10.89.6 Utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou

encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

11.1 Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao Gestor do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

11.2 Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima - HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth - HMINSN, Pronto Atendimento Cosme e Silva- PACS e HEMORAIMA), para o preparo das refeições, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos acompanhantes e servidores, objeto deste Projeto Básico.

11.3 Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à Contratada para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços objeto do presente Projeto Básico.

11.4 Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, alínea b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

11.5 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias. Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido.

11.6 Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal e Gestor do Contrato.

11.7 Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.

11.8 Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente da SESA/RR;

11.9 Designar a Comissão de fiscal de contrato, coordenador do Serviço de Nutrição e Dietética (ou outro servidor, no caso das unidades que não dispõem deste profissional em seu quadro, designado pela Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência) de cada Unidade para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO.

11.10 Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado.

11.11 Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO, ratificado pelo Coordenador Geral de Administração - CGA, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

11.12 Solicitar junto à Coordenação de Vigilância Sanitária Estadual - CGVS coleta para controle microbiológico de água, alimentos, ambientes e manipuladores nas dependências da CONTRATADA.

11.13 Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao Lactário do Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth;

11.14 A CONTRATANTE deve disponibilizar áreas, garantindo o fluxo de preparo de alimentos, evitando contato com áreas críticas da Unidade, para correta execução deste Projeto Básico

11.15 Conferir (glosar) e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas, por meio das planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde fornecida pela empresa e fiscais de contrato das Unidades;

11.16 Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes no lactário, registrando também as condições dos mesmos;

11.17 Fornecer à Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços relacionados ao preparo, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos servidores e acompanhantes;

11.18 Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades de Saúde;

11.19 Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

11.20 Realizar mensalmente deduções do valor da Fatura/Nota Fiscal referentes à cessão de uso de bem imóvel, consumo de água e energia elétrica, disposto no Item 8;

12. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO

12.1 Em razão das vedações legais, não poderá participar do procedimento de contratação:

12.1.1 o Fornecedor suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o Governo do Estado de Roraima, durante o prazo da sanção aplicada.

12.1.2 o Fornecedor impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada.

12.1.3 O Fornecedor declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

12.1.4 O Fornecedor proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, §8º, inciso V, da Lei nº 9.605/1998 (Atividades Lesivas ao Meio Ambiente).

12.1.5 Fornecedor proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12, da Lei nº 8.429/1992 (Improbidade Administrativa).

12.2 Os interessados que por ventura sejam enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993. f.1) Entende-se por "participação indireta" nos termos do art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame ou

procedimento de contratação de empresa em que uma das pessoas listadas no citado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

12.3 O Fornecedor cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste termo.

12.4 Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

12.5 As sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

12.6 Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

12.7 A verificação do atendimento das condições indicadas nos Itens "12.1.1" até o Item "12.1.5" serão realizadas de forma consolidada por meio de consulta no portal do Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço eletrônico <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ou por meio de qualquer outro meio idôneo de consulta.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1 Para a habilitação na contratação direta de que trata a Lei e a elaboração do Projeto Básico deve-se observar as regras constantes na Lei 8.666/93 e suas alterações, no que couber;

13.2 Contrato Social consolidado ou todas as alterações;

13.3 Documento de Identidade do representante legal da empresa;

13.4 Procuração, se necessário;

13.5 Prova de regularidade fiscal:

13.5.1 Certidão negativa de débitos de tributos federais;

13.5.2 Certidão negativa de débitos de tributos do Estado de Roraima;

13.5.3 Certidão negativa de débitos de tributos estaduais (quando sediada em outro estado);

13.5.4 Certidão negativa de débitos de tributo municipais;

13.5.5 Certidão negativa de débitos trabalhistas;

13.5.6 Certificado de regularidade do FGTS;

13.5.7 Consulta Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas no pelo portal da Controladoria Geral da União no Site www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc ;

13.6 Declarações:

13.6.1 Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no ato convocatório e seus anexos, bem como de que cumpri plenamente todos os requisitos de habilitação definidos no referido documento;

13.6.2 Declaração de que inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no processo licitatório;

13.6.3 Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos, em cumprimento ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

13.6.4 Declaração de elaboração independente da proposta;

13.6.5 Declaração de que não possui no quadro da empresa Servidor Público;

13.6.6 Declaração de que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando os dispostos nos incisos II e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;

14. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

14.1 Apresentar CRQ da Empresa (Certificado de Registro e Quitação) emitido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN.

14.2 Alvará Sanitário emitido pelos Órgãos Competentes, compatível com o objeto deste Projeto Básico e dentro da validade;

14.3 Planilha Descritiva dos Produtos e Formação de Preços, devidamente preenchida, conforme ANEXO VI;

14.4 Apresentar Atestado(s) ou declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha prestado ou venha prestando serviços, com características compatíveis com o objeto da licitação, registrado no conselho regional de nutricionistas da jurisdição da execução, conforme Resolução CFN Nº 510/2012.

14.5 Para efeito de comprovação da qualificação exigida, o licitante deverá apresentar um ou mais atestados que, somados, certifiquem a execução de, no mínimo, 20 % do quantitativo do serviço a ser executado.

14.6 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito

de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

14.7 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

14.8 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços se dará por um período de 3(três) anos, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

14.9 Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

14.10 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, encaminhando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

14.11 Declaração de que possui, no quadro técnico, Nutricionista como Responsável Técnico (RT), de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) No 510/2012, com comprovação de registro do profissional habilitado como RT.

14.12 Entende-se, para fins deste Projeto Básico, como pertencente ao quadro permanente do licitante, o sócio, o administrador, o diretor; o empregado devidamente registrado na Carteira de Trabalho e Previdência Social, e o prestador de serviços, com contrato escrito firmado com o licitante.

15. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

15.1 Apresentar Certidão Negativa de Falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da convocada dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, expedida a menos de sessenta dias contados da data da sua apresentação.

15.1.1 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005;

15.2 Cópia do termo de abertura e encerramento retirados do livro diário, Cópia do Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (2019), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da propostas. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, ressalvado o disposto na Resolução CFC 1402/12. A empresa deverá comprovar, considerados os riscos para a Administração.

15.3 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

16. DA VALIDADE DAS REFEIÇÕES

16.1 As refeições prontas (pratos quentes) deverão ter a validade máxima para o consumo de até 04 horas, se mantidas em uma temperatura superior a 60°C, em conformidade a regulamentação pela RDC 216/2004.

17. DO AGRUPAMENTO POR LOTES

17.1 Considerando Súmula 247 - TCU, no qual relata que "incube ao gestor promover o parcelamento do objeto a ser licitado", optou-se por Lotes, conforme Anexo I, motivado pela viabilidade técnica e econômica para tal ato, tendo em vista que serão confeccionados em diferentes unidades de saúde como HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA que facilita a distribuição devido à logística e agilidade nas entregas dos alimentos nas unidades de saúde, minimizando os riscos de atrasos.

17.2 Quanto à viabilidade técnica, a licitação por Lote faz-se necessária em virtude das especificidades exigidas pelas normas de segurança impostas pela ANVISA, principalmente em matéria de segurança alimentar, nos critérios higiênico-sanitários, contaminações alimentares pelo fluxo dos serviços, manipulação dos alimentos, impossibilidade de cessão de estrutura física para mais de uma empresa, dentre outros fatores.

18. DO LEVANTAMENTO DA DEMANDA

18.1 O consumo obedecerá à estimativa mensal realizado considerando as necessidades nutricionais e dietéticas de cada Unidade de Saúde e/ou Hospitalar, em relação à quantidade de pacientes, acompanhantes, doadores de sangue e servidores plantonistas nas referidas Unidades, de acordo com o levantamento realizado pelos Núcleos de Nutrição e Dietéticas das Unidades de Grande Porte da Capital, cuja demanda de elaboração dos cardápios teve como base as informações elaboradas pela equipe técnica de nutricionistas.

Ressaltamos que, por se tratar de estimativo, o consumo poderá variar de acordo com a necessidade, desde que devidamente justificado.

19. DA FORMA DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento ocorrerá em até 30 dias, após o atesto da nota fiscal, e será paga por meio de ordem bancária, preferencialmente do Banco do Brasil, após o protocolo da nota fiscal devidamente atestada junto à CONTRATANTE, devendo ser obedecido o item 6 - DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO deste Projeto Básico;

19.2 Quando da entrega da nota fiscal, a Contratada deverá estar adimplente com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluindo a regularidade perante a Justiça do Trabalho e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

19.3 Se o valor do crédito for insuficiente para cobrir o valor da multa, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15

dias, contados da comunicação formal.

19.4. Caso haja multa regularmente aplicada e pendente de pagamento, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor da Contratada.

19.5. No preço contratado deverão estar inclusos todos os tributos, taxas, encargos, seguros, fretes e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto.

19.6. A nota fiscal que for apresentada com erro ou rasura deverá ser imediatamente substituída, ficando o pagamento suspenso e o prazo para pagamento suspenso até que a Contratada providencie a substituição.

19.7. Caso a Contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante em contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal do estabelecimento contratado e do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião do pagamento.

19.8. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal individualizada para cada lote acompanhada de relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, servidores para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, emitida pela Coordenação do Núcleo de Nutrição e Dietética e/ou Direção Geral da Unidade de saúde.

19.9. Será também observado para o pagamento, o Regulamento aprovado pelo Decreto nº 4.335, de 03 de agosto de 2001, alterado pelo Decreto nº 6.618-E, de 08 de setembro de 2005, bem como do Decreto nº 29.467-E, de 13 de outubro de 2020;

20. DAS GARANTIAS E SEGURANÇA

20.1. A CONTRATADA prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, no momento da assinatura, observadas as condições previstas neste Projeto.

20.2. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da assinatura do contrato, comprovante de prestação da garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou título da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária;

20.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso, observando o limite máximo de 2% (dois por cento);

20.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei 8.666/93;

20.5. A exigência da garantia da execução do contrato, nos modelos do art. 56, §2º da Lei 8.666/93, com validade durante a execução do contrato, até 3 (três) meses após a vigência contratual.

20.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

20.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nela previstas;

20.6.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.6.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas à Administração;

20.6.4. Obrigações Trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA;

20.7. O garantidor não é aparte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE, com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

20.8. A garantia será considerada extinta, com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para levantamento da importância depositada em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. A CONTRATADA ficará sujeita, em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral e de outras sanções previstas na Lei 8.666/93, às sanções administrativas previstas nas seguintes hipóteses:

a) Advertência por escrito;

b) 15 % (quinze por cento), sobre o valor da proposta, em caso de recusa da CONTRATADA em assinar o Contrato dentro de 05 (cinco dias úteis), contado data de sua convocação;

c) 0.3% (três décimos por cento) sobre o valor do empenho, por dia de atraso na execução do objeto contratual, limitado este atraso em até 15 dias;

d) 5% (cinco por cento) sobre o valor do empenho, por atraso na execução do objeto contratual quando superior a 15 dias;

e) 15% (quinze por cento) sobre o valor do empenho do Contrato não realizado, no caso de:

e.1) - Atraso superior a 30 (trinta) dias, na entrega dos serviços;

e.2) - Desistência da entrega dos serviços;

f) 15% (quinze por cento) sobre o valor do empenho, caso a CONTRATADA venha a dar causa à rescisão contratual, sem prejuízo das ações cíveis ou criminais aplicáveis à espécie.

g) A suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratar com o CONTRATANTE por um período não superior a 02 (dois) anos;

h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição

ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido prazo da sanção aplicada com base no item anterior;

21.2 As penalidades estabelecidas nas alíneas “c” e “d”, do subitem 21.1, poderão ser suspensas em face de casos fortuitos, ou de força maior, desde que devidamente justificados e comprovados.

21.3 As sanções previstas na alínea “g” e “h”, itens do subitem 21.1, poderão ser aplicadas em conjunto com as demais sanções, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

21.4 As sanções previstas na alínea “g” e “h”, itens do subitem 21.1, poderão também ser aplicadas à CONTRATADA quando, em razão dos compromissos assumidos:

a) Seu (s) representante (s) legal (ais) tenha(m) sofrido condenação criminal definitiva por prática, nesta condição, de fraude, de fraude fiscal no reconhecimento de quaisquer tributos;

b) Praticarem ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação, demonstrando não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública.

Parágrafo Único - os valores das multas referidas nesta Cláusula serão descontados de qualquer fatura ou crédito da CONTRATADA em favor do CONTRATANTE.

21.5 A Contratada será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com o Governo do Estado de Roraima e será descredenciada do Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Contratante pelo prazo de até 05 anos, sem prejuízo das multas previstas neste termo e das demais cominações legais, nos seguintes casos:

21.5.1 Apresentar documentação falsa.

21.5.2 Retardar a execução do objeto.

21.5.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato.

21.5.4 Comportar-se de modo inidôneo.

21.5.5 Cometer fraude fiscal.

21.6 Para a conduta descrita no item 21.5.4, reputar-se-ão inidôneos atos tais como descritos nos artigos 89 a 98 da Lei nº 8.666/93.

21.7 Para as condutas descritas nos itens 21.5.1, 21.5.3, 21.5.4 e 21.5.5, será aplicada multa de até 20% do valor total da contratação.

21.8 A Contratada poderá sofrer a penalidade de advertência prevista no inciso I, do art. 87, da Lei n.º 8.666/1993, nos casos de falha na execução do objeto que não acarrete prejuízo significativo ao Contratante.

21.9 Se o valor do crédito for insuficiente para cobrir o valor da multa, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 dias, contados da comunicação formal.

21.10 Fica assegurada o contraditório e ampla defesa quando da aplicação das penalidades definidas neste item, iniciando-se com a defesa prévia no prazo de 5 dias úteis, contados da intimação formal da Contratada.

21.11 As penalidades regularmente aplicadas serão registradas no SICAF e publicadas no Diário Oficial do Estado de Roraima.

22. FISCALIZAÇÃO

22.1 A execução das obrigações contratuais deste instrumento será fiscalizada por 01 (um) servidor, doravante denominado FISCAL, designado formalmente, com autoridade para exercer, como representante desta Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, conforme prevê o art. 67 da Lei nº 8.666/93, concomitantemente com o Decreto Estadual nº 19.213-E, de 23/07/2015, publicado no DOE de 24/07/2015, o qual regulamenta a fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Estado de Roraima.

22.2 O Fiscal de Contrato deve ser, preferencialmente, nomeado dentre servidores efetivos, que não sejam diretamente subordinados à unidade ou a outros setores responsáveis pela elaboração ou gerência do contrato a ser fiscalizado, na

respectiva Secretaria ou Órgão de Gestão (§ 1º do art. 2º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.3 Na hipótese da impossibilidade de atendimento do dispositivo acima, a nomeação do servidor deve ser precedida da devida justificativa (§ 2º do art. 2º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.4 O Fiscal de Contrato deve ter, preferencialmente, fundado conhecimento técnico atinente ao serviço executado ou produto adquirido, especialmente nos casos que versarem sobre serviços e/ou produtos de natureza não comuns (art. 3º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.5 É dever do Fiscal do Contrato proceder, previamente ao atestado de cada fatura, a análise de documentos atinentes à regularidade de registros e conformidades quanto às responsabilidades tributárias, previdenciárias, trabalhistas, assim como, quaisquer outros documentos exigidos da Contratada no instrumento contratual (Parágrafo único do art. 4º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.6 Uma vez finalizada a execução do contrato e tendo sido devidamente atestado a regular entrega dos produtos adquiridos, o Fiscal do Contrato deverá emitir, neste caso, o Atestado de Recebimento de Material Definitivo (Anexo III), sendo considerado, nesse ato, concluídas as atividades do fiscal frente ao respectivo contrato (art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.7 O Fiscal do Contrato que atestar a fatura, nota fiscal, ou documento com igual finalidade, declara neste ato que o serviço ou material a que se refere foi satisfatoriamente prestado ou integralmente fornecido, nos exatos termos e exigências fixadas no termo contratual (§ 1º do art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.8 O ateste equivocado quanto à qualidade e condições de entrega

do produto ou prestação do serviço, bem como a emissão do Atestado de Recebimento de Material Definitivo ou o Atestado de Realização dos Serviços Definitivos, acima mencionados, constitui ato passivo de responsabilização do servidor, nos termos da legislação em vigor (§ 2º do art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.9 A nomeação de servidor público para a execução das atividades de Fiscal de Contrato, nos termos do art. 109, incisos III e VI, da Lei Complementar nº 053/2001, constitui obrigação inerente à atividade do servidor público, notadamente o dever de exercer com zelo e dedicação as atribuições legais e regulamentares essenciais ao cargo, bem como, o cumprimento de ordens superiores, não cabendo alegação de recusa à designação, exceto quando se tratar de ato manifestamente ilegal (art. 7º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

22.10 Os ANEXOS citados neste item de FISCALIZAÇÃO são aqueles constantes no Decreto Estadual nº 19.213-E. Ocorrências relevantes que impeçam a execução do contrato deverão ser formalizadas, preferencialmente, por meio eletrônico ao fiscal do contrato (o endereço de e-mail será fornecido posterior a contratação e nomeação do referido fiscal, no prazo de cinco dias úteis).

23. DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

23.1 O Prazo de vigência do contrato será de até 180 (Cento e Oitenta) dias, iniciado a partir da data de sua assinatura tendo eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado de Roraima, conforme prevê o **art. 61 da Lei 8.666/93**.

24. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

24.1 O contrato poderá ser alterado nos casos previstos no **art. 65 da Lei n.º 8.666/93**, desde que haja interesse do **Contratante** e as justificativas adequadas à situação.

25. RESCISÃO CONTRATUAL

25.1 A rescisão do contrato ocorrerá motivadamente e com fundamento nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, e se dará com observância nos artigos 79 e 80 da mesma norma;

25.2 No caso de rescisão provocada por inadimplemento da **Contratada**, o **Contratante** poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados;

25.3 No procedimento de rescisão contratual, será assegurado o contraditório e a ampla defesa à **Contratada**, que após formalmente intimada, terá o prazo decadencial de 05 (cinco) dias úteis para manifestação.

26. DA VISITA TÉCNICA E/OU DISPENSA

26.1 A **Licitante** poderá apresentar juntamente com Habilitação, **Declaração Formal de Visita**, conforme **ANEXO VIII** deste Projeto Básico, de que visitou os locais onde os equipamentos encontram-se instalados e que, por tanto possui uma avaliação dos problemas futuros. Entende-se que os custos propostos cobrirão quaisquer dificuldades decorrentes da execução dos serviços;

26.2 É de inteira responsabilidade da **Licitante** a verificação "**In loco**" das dificuldades e dimensionamentos dos dados não fornecidos pela **Contratante**. A não verificação dessas dificuldades não poderá ser avocada, no desenrolar dos trabalhos como fonte de alteração dos termos contratuais que venham a ser estabelecidos;

26.3 A **Declaração Formal de visita**, a ser fornecida exclusivamente pela **Contratante**, emitida em duas vias de igual teor, constando a informação de que a **Licitante** visitou os locais de execução constantes do ANEXO IV e que portanto, tem conhecimento das condições locais e instalações relacionados neste Projeto Básico;

26.4 Para proceder a referida vistoria nos locais constantes do ANEXO IV a **Licitante** deverá entrar em contato com o responsável com as Gerências Administrativas das Unidades de Saúde: **Hospital Geral de Roraima-HGR**, pelo telefone.: (95) 98403-9742/98405-8960 ; com a Gerência Administrativa do **Hemoraima pelos Telefones (95) 98109-5080/99118-2125; 98115-6925**; com a Gerência Administrativa da Unidade de Saúde do **Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth - HMINSN**, pelo telefone.: (95)98414-0772/98400-7411 e **Pronto Atendimento Cosme e Silva (95) 98116-6963**, com no mínimo 01 (um) dia de antecedência da abertura do certame, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no horário de 07:30h às 18:00h;

26.5 Caso não haja possibilidade de concluir a visita e vistoria técnica no mesmo dia, será continuada no dia seguinte, exceto quando for o último dia antecedente a licitação;

26.6 O licitante que optar pela não realização da Vistoria Técnica deverá entregar, juntamente com a documentação da habilitação técnica, Declaração de Dispensa de Vistoria, conforme modelo constante no **ANEXO IX** deste Projeto Básico.

26.7 A **Contratante**, após assinado o futuro Contrato, não aceitará qualquer reclamação da **Licitante** em virtude de possíveis dificuldades na fiel execução do futuro Contrato, sendo tais reclamações motivos de rescisão do futuro do Contrato, caso a **Licitante** não cumpra fielmente o futuro Contrato.

27. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

27.1 Unidade Orçamentária: 20601

27.2 Programa de Trabalho 10.302.0782.434/01

27.3 Elemento de Despesa: 30.90.39 9.4 Fonte: 107/109

27.4 Tipo de Empenho: Estimativo.

28. CONSIDERAÇÕES FINAIS

28.1. Os casos omissos e as dúvidas que surgirem quando da execução do objeto, constante deste Projeto Básico serão resolvidos entre as partes contratantes, por meio de procedimento administrativo e/ou Judicial.

28.2. Ressaltamos que o presente Projeto Básico foi elaborado com base nas informações técnicas extraídas do **Ep. 1015517**, cuja as informações nele contida são de inteira responsabilidade dos seus elaboradores e Gestor do Processo (CGA), sendo de responsabilidade deste Núcleo de Processo acrescentar as informações mínimas necessárias conforme o Art. 6º da Lei 8.666/93.

29. DOS ANEXOS

29.1 ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

29.2 - ANEXO II - DEMONSTRAÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE CONSUMO ESTIMADOS MENSAL POR UNIDADE DE SAÚDE

29.3 - ANEXO III - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

29.4 - ANEXO IV - UNIDADES CONTEMPLADAS

29.5 - ANEXO V - DAS DEFINIÇÕES (TIPO DE DIETAS)

29.6 - ANEXO VI - PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

29.7 - ANEXO VII - MEMÓRIAS DE CÁLCULO

29.8 - ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

29.9 - ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

29.10 - ANEXO X - TERMO DE CESSÃO DE USO

29.11 - ANEXO XI - MINUTA DE CESSÃO DE USO

ELABORADO POR:

(Assinatura Eletrônica)

ERICK ANDERSON CLÁUDIO AMARAL
Elaborador

REVISADO E APROVADO:

*NOTA: O presente Projeto Básico deve ser revisado pelo Gestor do Processo no intuito de verificar se atende aos pré-requisitos para aquisição do objeto, podendo apresentar as considerações que julgar necessárias em despacho próprio para que este Núcleo de Processos proceda com as correções.

(Assinatura Eletrônica)

RYCHAEL VASCONCELOS DO NASCIMENTO
Coordenador Geral de Administração - CGA

AUTORIZADO POR:

(Assinatura Eletrônica)

MARCELO DE LIMA LOPES
Secretário de Estado da Saúde de Roraima

ANEXOS

ANEXO I

A Execução do Serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo todo fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, para pacientes, funcionários e acompanhantes da rede Hospitalar.

Em se tratando de Eventuais Campanhas de Doações e Eventos Assistenciais como (Campanhas Epidemiológicas, Sanitárias e Mutirões de Cirurgias) serão utilizados como padrão item 13 (Almoço - Dieta Livre e Branda) e se tratando de lanches itens Tabela 4 - Lote IV (Hemoraima, Lanche Doador), sendo as quantidades definidas de acordo com a natureza do evento, devendo ser previamente autorizado(s) pelo(s) fiscal(is) e/ou gestor do contrato.

TABELA 1 - LOTE I - HGR/CCDI/ LACEN/CAPS III

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD. EST./ MÊS	QTD. EST./PARA 180 DIAS	CATSER
DIETAS PARA PACIENTES					
1.	Desjejum (Dieta Livre e Branda): 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	5.483	32.898	3697

2.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão massa fina ou Cuscuz ou Bolo ou Cereal (p/preparo de mingau); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante	Und.	2.266	13.596	3697
3.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas ou Requeijão; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Queijo Muçarela ou Ovos; 7. Fruta.	Und.	2.194	13.164	3697
4.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café ou Chá; 2. Leite (integral ou desnatado) ou Iogurte (integral, desnatado ou dietético); 3. Pão (francês, massa fina ou integral) ou Torrada (comum ou integral) ou Biscoito (doce, salgado ou integral) ou Bolo (com ou sem açúcar) ou Tapioca (com ou sem sal) ou Cuscuz (com ou sem sal); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	4.140	24.840	3697
5.	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café solúvel; 2. Leite em pó integral; 3. Biscoito (em embalagem individual) ou Torrada (em embalagem individual) ou Bolo Industrializado (em embalagem individual); 4. Manteiga (em embalagem individual) ou Margarina (em embalagem individual) ou Geleia de frutas (em embalagem individual); 5. Açúcar ou Adoçante;	Und.	127	762	3697
6.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café; 2. Leite sem lactose ou Leite vegetal; 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou Tapioca ou Cuscuz (milho ou arroz) ou Vegetal cozido/refogado (Batata, Batata- Doce ou Mandioca); 4. Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante sem lactose.	Und.	127	762	3697
7.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Fruta	Und.	5.483	32.898	3697
8.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco (natural ou polpa); 2. Fruta (macia ou amassada); 3. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.266	13.596	3697
9.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Leite integral ou Iogurte ou Achatado; 2. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina; 3. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.194	13.164	3697
10.	Colação (Dieta Especial): 1. Fruta (crua ou cozida).	Und.	4.140	24.840	3697
11.	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco industrializado (em embalagem individual).	Und.	127	762	3697
12.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Fruta crua	Und.	127	762	3697
13.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas) ou Ovos; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão ou Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua ou Cozida (composta de 03 ou mais vegetais), 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra- Virgem (adicionado na salada), 7. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos), 8. Suco	Und.	5.483	32.898	3697

	(natural ou polpa); 9. Açúcar ou Adoçante.				
14.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, moída) ou Ave (sem osso e pele, desfiada) ou Peixe (filé, sem espinhas, desfiado); 2. Arroz papa (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Caldo de feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Vegetais na forma de purê, suflê ou creme; 5. Guarnição: Macarrão ou Pirão ou Polenta ou Purê; 6. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua macia; 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.266	13.596	3697
15.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra-Virgem; 7. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 8. Suco (natural ou polpa); 9. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.194	13.164	3697
16.	Almoço (Dieta Especial): 1. Proteína com ou sem sal/gordura: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, magra) ou Ave (s/pele) ou Peixe (filé, sem espinhas, sem pele/escamas); 2. Arroz com ou sem sal/gordura (branco ou parbolizado ou integral - tipo 1); 3. Feijão com ou sem sal/gordura (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua ou Cozida sem sal e gordura (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição com ou sem sal/gordura: Macarrão ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra- Virgem (adicionado na salada); 7. Sobremesa: Gelatina ou Fruta (Crua ou Cozida) ou Salada de Frutas crua ou cozida (03 ou mais tipos); 8. Suco (natural ou polpa) ou Refresco de fruta; 9. Açúcar ou Adoçante.	Und.	4.140	24.840	3697
17.	Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Macarrão ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Sobremesa: Doce (tablete - em embalagem individualizada) ou Pudim/Flan industrializado (em embalagem individualizada) ou Fruta cozida; 7. Suco industrializado (em embalagem individual).	Und.	127	762	3697
18.	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados; 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 7. Sobremesa: Compota de frutas ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 8. Suco (natural ou polpa); 9. Açúcar ou Adoçante.	Und.	127	762	3697
19.	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	5.483	32.898	3697
20.	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão massa fina ou Cuscuz ou Bolo ou Cereal (p/preparo de mingau); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina.	Und.	2.266	13.596	3697
	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou				

21.	Hipercalórica): 1. Café ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas ou Requeijão; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Queijo (minas, coalho ou muçarela) ou Ovos ou Carne Bovina moída.	Und.	2.194	13.164	3697
22.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa) ou Refresco de Fruta; 2. Leite (integral ou desnatado) ou Iogurte (integral, desnatado ou dietético) ou Achocolatado; 3. Pão (francês, massa fina ou integral) ou Torrada (comum ou integral) ou Biscoito (doce, salgado ou integral) ou Bolo (com ou sem açúcar) ou Tapioca (com ou sem sal) ou Cuscuz (com ou sem sal); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	4.140	24.840	3697
23.	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Café solúvel ou Suco industrializado (em embalagem individual); 2. Leite em pó integral ou Achocolatado industrializado (em embalagem individual); 3. Biscoito (em embalagem individual) ou Torrada (em embalagem individual) ou Bolo Industrializado (em embalagem individual); 4. Manteiga (em embalagem individual) ou Margarina (em embalagem individual) ou Geleia de frutas (em embalagem individual); 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	127	762	3697
24.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou Tapioca ou Cuscuz (milho ou arroz) ou Vegetal cozido/refogado (Batata, Batata- Doce ou Mandioca); 3. Margarina ou Geléia de frutas, 4. Açúcar ou Adoçante sem lactose.	Und.	127	762	3697
25	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão ou Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua ou Cozida (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Sobremesa: Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante	Und.	5.483	32.898	3697
26	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, moída) ou Ave (sem osso e pele, desfiada) ou Peixe (filé, sem espinhas, desfiado); 2. Arroz papa (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Caldo de feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Vegetais na forma de purê, suflê ou creme. 5. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada), 6. Sobremesa: Fruta crua macia, 7. Suco (natural ou polpa), 8. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.266	13.596	3697
27	Jantar (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada), 7. Sobremesa: Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos), 8. Suco (natural ou polpa), 9. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.194	13.164	3697
28	Jantar (Dieta Especial): 1. Proteína com ou sem sal/gordura: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, magra) ou Ave (s/pele) ou Peixe (filé, sem espinhas, sem pele/escamas); 2. Arroz com ou sem sal/gordura (branco ou parbolizado ou integral - tipo 1); 3. Feijão com ou sem sal/gordura (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua ou Cozida sem sal e gordura (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Azeite Extra- Virgem (adicionado na salada); 6. Sobremesa: Fruta (Crua ou Cozida) ou Salada de Frutas crua ou cozida (03 ou mais tipos); 7.	Und.	4.140	24.840	3697

	Suco (natural ou polpa) ou Refresco de fruta; 8. Açúcar ou Adoçante .				
29.	Jantar (Dieta Imunodeprimido): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1);3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1);4. Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Sobremesa: Fruta cozida; 6. Suco industrializado (em embalagem individual).	Und.	127	762	3697
30	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Sobremesa: Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.	Und.	127	762	3697
31	1. Sopa (com ou sem sal/gordura): Carne, Vegetais (03 ou mais), e Macarrão Canja (com ou sem sal/gordura): Peito de frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz, 2. Pão (francês ou massa fina), 3. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua; 4. Suco (natural ou polpa) ou Refresco de Fruta ou Suco Industrializado (em embalagem individualizada); 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	3.855	23.130	3697
32	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Chá, 2. Leite integral, 3. Torrada ou Biscoito ou Cereal (p/preparo de mingau); 4. Fruta (liquidificada p/preparo de vitamina/mingaus); 5. Açúcar ou Adoçante;	Und.	5.483	32.898	3697
33	Ceia (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte ou Bebida Láctea; 2. Cereal (p/preparo de mingau); 3. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina; 4. Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.266	13.596	3697
34	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral ou Iogurte ou Achocolatado; 2. Torrada ou Biscoito ou Bolo ou Cereal (p/preparo de mingau); Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitamina); Açúcar ou Adoçante.	Und.	2.194	13.164	3697
35	Ceia (Dieta Especial): 1. Chá ou Refresco de fruta; 2. Leite (integral ou desnatado); 3. Torrada ou Biscoito ou Cereal (p/preparo de mingau); 4. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	4.140	24.840	3697
36	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Chá (sachê individual); 2. Achocolatado Industrializado (em embalagem individual); 3. Biscoito (em embalagem individual) ou torrada (em embalagem individual); 4. Açúcar ou Adoçante.	Und.	127	762	3697
37	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado); 3. Açúcar ou Adoçante.	Und.	127	762	3697
REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS					
38	Desjejum: 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão francês; 4. Manteiga ou Margarina (com ou sem sal); 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Fruta crua.	Und.	7.551	45.306	3697
39	Almoço: 1. Proteína (01 tipo): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou linguiça de frango; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Fruta crua; 7.	Und.	7.551	45.306	3697

	Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.				
40	Jantar: 1. Proteína (01 tipo): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou linguiça de frango; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados; 6. Sobremesa: Fruta crua; 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante;	Und.	5.034	30.204	3697
41	1. Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão ou Canja: Peito de frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz; 2. Pão (francês ou massa fina); 3. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua; 4. Suco (natural ou polpa); 5. Açúcar ou Adoçante	Und.	2.517	15.102	3697
REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS					
42	Almoço: 1. Proteína (02 tipos): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou linguiça de frango ou ovos; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais); 5. Guarnição (01 tipo): Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados; 6. Sobremesa (01 tipo): Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.	Und.	20353	122.118	3697
43	Jantar: 1. Proteína (01 tipo): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou linguiça de frango ou ovos; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais), 5. Guarnição (01 tipo): Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.	Und.	18744	112.464	3697
44	1. Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão ou Canja: Peito de frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz; 2. Pão (francês ou massa fina); 3. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 4. Suco (natural ou polpa); 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	1609	9.654	3697

TABELA 2 - LOTE II - HMINSN/SAMU/UAA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD. EST./MÊS	QTD. EST./PARA 180 DIAS	CATSER
DIETAS PARA PACIENTES					
1	Desjejum (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta.	Und.	7028	42.168	3697
	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou				

2	achocolatado; 3. Pão massa fina ou bolo; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta.	Und.	510	3.060	3697
3	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte; 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo; 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Requeijão; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta ou banana frita.	Und.	300	1.800	3697
4	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante; 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1320	7.920	3697
5	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar; 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual; 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual; 6. Fruta cozida.	Und.	130	780	3697
6	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado); 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta; 5. Fruta.	Und.	200	1.200	3697
7	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	6210	37.260	3697
8	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou	Und.	510	3.060	3697

	vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia				
9	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Vitaminada, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta; 2. Biscoito ou torrada; 3. Manteiga ou Geleia de fruta.	Und.	300	1.800	3697
10	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta; 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	1320	7.920	3697
11	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas, ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	130	780	3697
12	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta; 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca; 3. Creme vegetal.	Und.	200	1.200	3697
13	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	6.660	39.960	3697
14	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa; 2. Caldo de feijão; 3. Legumes cozidos; 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias; 7. Suco de polpa de fruta.	Und.	510	3.060	3697
15	Almoço Hiperprotéico e/Ou Hiperclórico) 1: Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce	Und.	300	1.800	3697

	cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.				
16	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, ou proteína de origem vegetal; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1320	7.920	3697
17	Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida; 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und.	130	780	3697
18	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe); 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas; 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	200	1.200	3697
19	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê; 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	7028	42.168	3697
20	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas; 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso.	Und.	510	3.060	3697
21	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída.	Und.	300	1.800	3697
22	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas; 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso;	Und.	1320	7.920	3697
23	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual,	Und.	130	780	3697
24	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar; 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz; 3. Creme	Und.	200	1.200	3697

	vegetal ou Geleia de fruta.				
25	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	6660	39.960	3697
26	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz; 2. Caldo de feijão; 3. Salada Cozida; 4. 01 (um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe); 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê); 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias; 7. Suco de polpa de fruta.	Und.	510	3.060	3697
27	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão, 4. Um (um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	300	1.800	3697
28	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1320	7.920	3697
29	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida; 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und.	130	780	3697
30	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	200	1.200	3697
31	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco.	Und.	4060	24.360	3697
32	Ceia 1 (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	6210	37.260	3697
33	Ceia 1 (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina; 2. Mingau.	Und.	510	3.060	3697
34	Ceia 1 (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou; 2. Mingau.	Und.	300	1.800	3697

35	Ceia 1 (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1320	7.920	3697
36	Ceia 1 (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	130	780	3697
37	Ceia 1 (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	200	1.200	3697
38	Ceia 2 (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1500	9.000	3697
39	Ceia 2 (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina; 2. Mingau.	Und.	90	540	3697
40	Ceia 2 (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	90	540	3697
41	Ceia 2 (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	870	5.220	3697
42	Ceia 2 (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou; 2. Mingau.	Und.	60	360	3697
43	Ceia 2 (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou; 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	120	720	3697
44	Dieta neonatal enteral ou oral para prematuros - mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de filé de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l- histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l- carnitina. isento de glúten.	LITRO	42	252	115550
45	Dieta neonatal enteral ou oral até o sexto mês - mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e dha, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l- carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartrato de colina, inositol e l- histidina.	LITRO	150	900	47996
46	Dieta neonatal enteral ou oral isenta de glútem e lactose - mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina.	LITRO	12	72	74365
47	Dieta neonatal enteral ou oral hidrolisada com lactose - mamada que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergencia, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos	LITRO	4	24	113026

	de ácidos graxos, dha e ara.				
48	Dieta neonatal enteral ou oral hidrolisada sem lactose, glútem e sacarose - mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elemetar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, tcm, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	45	270	29394
49	Dieta neonatal enteral ou oral isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose - mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotenico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose	LITRO	45	270	115550
50	Dieta neonatal enteral ou oral para erro inato do metabolismo - mamada que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metionina e tirosina. restrição de lisina e triptofano, treonina. restrição de arginina e proteína.	LITRO	1,350	8.100	29394

REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

51	Desjejum: 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Pão; 3. Manteiga com ou sem sal.	Und.	4.500	27.000	3697
52	Almoço: 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguiça de frango; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados.	Und.	4.500	27.000	3697
53	Jantar: Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja - peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	5.000	30.000	3697

REFERIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS

54	Almoço: 1. Salada crua; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou ovos); 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa; 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.179	19.074	3697
55	Jantar: 1. Salada crua; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.129	18.774	3697
56	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta ou Canja - peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	900	5.400	3697

TABELA 3 - LOTE III - PACS/HC/CAPS AD III

DIETAS PARA PACIENTES

			QTD.		
--	--	--	------	--	--

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	EST./MÊS	QTD. EST./PARA 180 DIAS	CATSER
1	Desjejum (Dieta Livre e Branda): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou iogurte; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Requeijão ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Queijo (minas, coalho ou mussarela); 7. Fruta.	Und.	1.820	10.920	3697
2	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão massa fina ou bolo; 4. Manteiga com ou sem sal, patê com ou sem sal, requeijão ou geleia de frutas; 5. Queijo do tipo minas, muçarela, prato ou cremoso; 6. Fruta.	Und.	540	3.240	3697
3	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte; 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo; 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Requeijão, ou frango desfiado ou carne moída, ou patê; 5. Queijo do tipo minas, muçarela, prato ou cremoso; 6. Fruta ou banana frita ou batata doce cozida, ou macaxeira cozida;	Und.	270	1.620	3697
4	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz com aveia/ linhaça/chia; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante ou requeijão; 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	2.910	17.460	3697
5	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite sem lactose, leite de soja, leite de amendoas ou leite de arroz com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá; 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado); 4. Creme vegetal, Geleia de fruta, pasta de amendoim ou ovo cozido; 5. Fruta crua ou cozida.	Und.	150	900	3697
	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4.				

6	Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.	Und	30	180	3697
7	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, iogurte, vitamina de fruta, salada de frutas, 2. Biscoito ou torrada ou batata doce cozida.	Und.	1;680	10.080	3697
8	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado, vitamina de fruta, iogurte, mingau ou Fruta macia, açai.	Und.	540	3.240	3697
9	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Vitaminada, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, açai; 2. Biscoito ou torrada ou pão; 3. Manteiga ou geleia de fruta, patê ou requeijão ou ovo ou carne ou frango;	Und.	270	1.620	3697
10	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, iogurte com ou sem açúcar, salada de frutas; 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta;	Und.	2.930	17.580	3697
11	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose, leite de amendoas ou leite de arroz ou suco da polpa de fruta ou fruta, açai, vitamina de fruta com leite vegetal; 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca; 3. Creme vegetal.	Und.	150	900	3697
12	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas, ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und	30	180	3697
13	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe sem espinha, omelete com legumes, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, ou legumes sauté ou assados, farofa de cuscuz, suflê de legumes; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1.440	8.640	3697
14	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa; 2. Caldo de feijão; 3. Legumes cozidos; 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	180	1.080	3697
	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz; 3. Feijão, 4. Um a dois tipos de proteína: carne Bovina sem osso mais ovo cozido ou mexido, aves sem osso mais ovo cozido ou mexido, filé de Filé de peixe mais ovo cozido ou mexido, vísceras (coração, fígado) mais ovo cozido ou mexido; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou				

15	<p>purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	210	1.260	3697
16	<p>Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral; 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe sem espinha, ou proteína de origem vegetal; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, raízes ou tubérculos assados ou cozidos; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	2.820	16.920	3697
17	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, fruta assada, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	150	900	3697
18	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida; 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</p>	Und	30	180	3697
19	<p>Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê. 2. mingau ou, vitamina, de frutas ou salada de frutas,, açai;</p>	Und.	1.420	8.520	3697
20	<p>Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas; 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso.</p>	Und.	180	1.080	3697
21	<p>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas; 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída.</p>	Und.	210	1.260	3697
22	<p>Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas,</p>	Und.	2.820	16.920	3697

	prato ou cremoso.				
23	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja, leite de amendoas ou de arroz com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar; 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz; 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	150	900	3697
24	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual;	Und30	30	180	3697
25	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; com ou sem sal/gordura, polido ou integral; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe sem espinha, ou proteína de origem vegetal; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, raízes ou tubérculos assados ou cozidos; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1.440	8.640	3697
26	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz; 2. Caldo de feijão; 3. Salada Cozida; 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe); 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	180	1.080	3697
27	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um a dois tipos de proteína: carne Bovina sem osso mais ovo cozido ou mexido, aves sem osso mais ovo cozido ou mexido, filé de Filé de peixe mais ovo cozido ou mexido, vísceras (coração, fígado) mais ovo cozido ou mexido; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	210	1.260	3697
28	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.820	16.920	3697
29	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete,	Und.	150	900	3697

	creme de fruta, ou creme de chocolate, fruta assada, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.				
30	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz, 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	30	180	3697
31	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão ou torrada e Suco de Fruta ou polpa de fruta Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco; Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, fruta assada, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente);	Und.	960	5.760	3697
32	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, leite caramelizado; 2. Mingau.	Und.	1080	6.480	3697
33	Ceia (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina leite caramelizado; 2. Mingau.	Und.	180	1.080	3697
34	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou patê, ou biscoito ou bolo; 2. Mingau.	Und.	180	1.080	3697
35	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	2400	14.400	3697
36	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou tuberculos assados ou cozidos; 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	150	900	3697
37	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	30	180	3697
38	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa. polimerica, normocalórica , (0,9 à 1,25 kcal/ml), teor proteico de 10% a 16%, isenta de lactose, sacarose, glúten e fibras. Embalagem de 1000ml. Sistema fechado.	Und.	15	90	3697
39	Dieta enteral, líquida, nutricionalmente completa, polimerica, normocalórica (0,9 a 1,25 cal / ml), teor proteico de 10% a 16%, com fibras. isenta de sacarose, lactose e glúten . embalagem de 1000ml sistema fechado.	Und.	15	90	3697
40	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimerica, hipercalórica ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor proteico $\geq 16\%$. isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. embalagem de 1000 ml. sistema fechado.	Und.	15	90	3697
	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimerica, hipercalórica ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor				

41	polimérica, hipercalórica ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor proteico de $\geq 16\%$. com fibras. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml , sistema fechado.	Und.	15	90	3697
42	Dieta enteral líquida, polimérica, para diabetes, com fibras. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml , sistema fechado.	Und.	15	90	3697
43	Dieta enteral líquida, Poligomérica , nutricionalmente completa. embalagem de 1000 ml , sistema fechado.	Und.	30	180	3697
44	Dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, imunomoduladora. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml , sistema fechado	Und.	30	180	3697
45	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa. específica para nefropata agudo ou crônico em tratamento conservador com 7% de proteína. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml , sistema fechado.	Und.	10	60	3697
46	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica. específica para insuficiência hepática ou encefalopatia, hipercalórica, teor proteico de 10 a 16% . volume de 1000 ml , sistema fechado	Und.	15	90	3697
47	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, teor proteico $\geq 16\%$, imunomoduladora (com arginina), específica para cicatrização . volume de 1000ml , sistema fechado.	Und.	20	120	3697
48	Suplemento alimentar líquido nutricionalmente completo, hipercalórico, teor proteico $\geq 16\%$. isento de lactose, gluten e fibras . volume de 100 a 200 ml , sabores diversos.	Und.	15	90	3697
49	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, hipercalórico ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor proteico $\geq 16\%$, com fibras . isento de lactose e gluten. volume de 200 ml, sabores diversos.	Und.	15	90	3697
50	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, normocalórico , teor proteico $\geq 16\%$, com imunomoduladores , para úlceras por pressão e necessidades de estimular a cicatrização. sem sacarose . volume de 200 ml, sabores diversos.	Und.	25	150	3697
51	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, hipercalórico, teor proteico $\geq 16\%$, com arginina, para úlcera por pressão e outras necessidades de estimular a cicatrização. com sacarose. volume de 200 ml, sabores diversos.	Und.	15	90	3697
52	Suplemento nutricional líquido, normocalórico, hipoglicídico, para diabetes. isento de sacarose e glúten. com fibras. volume de 200 a 230 ml, sabores diversos.	Und.	20	120	3697
53	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, para nefropatas em tratamento conservador. Teor protéico até 7% (sete) volume de 200ml. Com sabores.	Und.	20	120	3697
54	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, hipercalórico, para insuficiência renal aguda ou crônica em tratamento dialítico. volume de 200 ml, com sabores.	Und.	20	120	3697
55	Suplemento alimentar líquido, para hepatopatas, hipercalórico, teor proteico de 10 a 16 %, isento de sacarose e glúten. volume de 200 ml.	Und.	20	120	3697
56	Módulo de glutamina (100% glutamina livre) em pó para uso em dieta enteral e oral. apresentação em sachê de aproximadamente 5g.	Und.	40	240	3697
57	Módulo de fibras em pó para uso em dieta oral e enteral, com mix de fibras 100% solúveis. apresentação em sachê, com aproximadamente 5g.	Und.	20	120	3697
58	Simbiótico, <i>L. acidophilus</i> , <i>L. rhamnosus</i> , <i>L. paracasei</i> , <i>B. lactis</i> com frutooligosacarídeos. sachês com 6g	Caixa	20	120	3697
59	Módulo de proteína para nutrição enteral/oral 87 gramas de proteína, sabor neutro. (pote 300g; po/pote)	Und.	10	60	3697
	Módulo de lipídios elaborado com triglicérides				

60	de cadeia média. não contém carboidratos e proteínas. isento de glúten. não contém sódio e potássio.	Und	10	60	3697
REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES - LOTE III - PACS/HC/CAPS AD III					
61	Desjejum: 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Pão massa fina ou massa grossa; 3. Manteiga com ou sem sal; 4. Fruta.	Und.	5.100	30.600	3697
62	Almoço: 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguíça de frango; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5.100	30.600	3697
63	Jantar: Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão ou torrada e Suco de Fruta ou polpa de fruta, um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã ou Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta . Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã ou 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguíça de frango; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.;	Und.	5.100	30.600	3697
REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS LOTE III - PACS/HC/CAPS AD III					
64	Almoço: 1. Salada crua e cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Dois tipos de proteína, sendo: Prato principal: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína; Opção proteica: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína, preparações com ovos, ou feijoada, ou massas tipo (lasanha ou panqueca); 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, suflê, legumes sauté, legumes empanados; 6. Um tipo de sobremesa: doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.882	17.292	3697
65	Jantar: 1. Salada crua e cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Dois tipos de proteína, sendo: Prato principal: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína; Opção proteica: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína, preparações com ovos, ou feijoada, ou massas tipo (lasanha ou panqueca), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, suflê, legumes sauté, legumes empanados; 6. Um tipo de sobremesa: doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.300	19.800	3697
66	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão ou torrada e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	840	5.040	3697

TABELA 4 - LOTE IV - HEMOCENTRO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD. EST./MÊS	QTD. EST./PARA 180 DIAS	CATSER
1	Pré-Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Torrada (doce ou salgada), ou Biscoito (doce ou salgado).	Und.	2.200	13.200	3697
2	Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta; 2. Pão (francês, assa fina ou Hamburguer) ou Salgado de forno; 3. Queijo, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango.	Und.	2.200	13.200	3697

**ANEXO II
DEMONSTRAÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE CONSUMO ESTIMADOS MENSAL POR
UNIDADE DE SAÚDE I - HOSPITAL GERAL DE RORAIMA (HGR)**

I - HOSPITAL GERAL DE RORAIMA (HGR).

PACIENTES							
TIPO SERVIÇOS(Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dietas sem Lactos e sem Glúten	Dieta para Imuno deprimidos	Total de Refeições Mês Pacientes
DESJEJUM	5.483	2.266	2.194	4.140	127	127	14.336
COLAÇÃO	5.483	2.266	2.194	4.140	127	127	14.336
SOPA	-	-	-	-	-	-	3.855
ALMOÇO	5.483	2.266	2.194	4.140	127	127	14.336
LANCHE	5.483	2.266	2.194	4.140	127	127	14.336
JANTAR	5.483	2.266	2.194	4.140	127	127	14.336
CEIA	5.483	2.266	2.194	4.140	127	127	14.336

ACOMPANHANTES INSTITUÍDOS LEGALMENTE	
TIPO DE SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM	7.551
ALMOÇO	7.551
JANTAR	5.034
SOPA	2.517
FUNCIONÁRIOS	
TIPO DE SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO	20.353
JANTAR	18.744
SOPA	1.609

II. HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH (HMINSN).

PACIENTES							
TIPO SERVIÇOS(Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dietas sem Lactos e sem Glúten	Dieta para Imuno deprimidos	Total de Refeições Mês Pacientes
DESJEJUM	5700	450	240	1.200	140	100	7.830
COLAÇÃO	5700	450	240	1.200	140	100	7.830
SOPA	-	-	-	-	-	-	4.000
ALMOÇO	5700	450	240	1.200	140	100	7.830
LANCHE	5700	450	240	1.200	140	100	7.830
JANTAR	5700	450	240	1.200	140	100	7.830
CEIA	5700	450	240	1.200	140	100	7.830
ACOMPANHANTES							
TIPO DE SERVIÇOS (Refeições)							DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM							4.500
ALMOÇO							4.500
SOPA							5.000
FUNCIONÁRIOS							
TIPO DE SERVIÇOS (Refeições)							DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO							2.570
JANTAR							2.700
SOPA							900

2.1 CASA DA GESTANTE

PACIENTES							
TIPO SERVIÇOS(Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dietas sem Lactos e sem Glúten	Dieta para Imuno deprimidos	Total de Refeições Mês Pacientes
DESJEJUM	510	60	60	120	60	30	840
COLAÇÃO	510	60	60	120	60	30	840
SOPA	-	-	-	-	-	-	840
ALMOÇO	510	60	60	120	60	30	840
LANCHE	510	60	60	120	60	30	840
JANTAR	510	60	60	120	60	30	840

CEIA	510	60	60	120	60	30	840
------	-----	----	----	-----	----	----	-----

2.2 LACTÁRIO - MAMADAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DAS DIETAS NEONATAIS	UND.	PERIODICIDADE ESTIMADA	QTD. EST/MÊS	QTD. EST./ 180 DIAS
01	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS - mamadas que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30- 40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de Filé de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	1,2 litros/dia 3	42	252
02	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS - mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina.	LITRO	5 litros/dia	150	900
03	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE- mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina.	LITRO	0,3 litros/dia	12	72
04	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA COM LACTOSE- mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, DHA e ara.	LITRO	0,13 litros/dia	04	24
05	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE - mamadas que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elemetar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de Filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, Nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	1,5 litros/dia	45	270
	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE - mamadas que				

06	<p>contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: A, D, E, C, B1, B2, B6, B12, K, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. Isento de proteína</p> <p>lática, lactose, galactose, frutose, sacarose.</p>	LITRO	1,3 litros/dia	45	270
07	<p>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO - mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metionina e tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína.</p>	LITRO	0,008 litros/dia	1,350	8,100

III - PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA (PACS)					
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE E BRANDA	DIETA PASTOSA	DIETA HIPERPROTEÍCA E/OU HIPERCALÓRICA	DIETAS ESPECIAIS	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS PACIENTES
DESJEJUM	50	30	30	300	410
COLAÇÃO	150	30	30	300	510
SOPA	-	-	-	-	60
ALMOÇO	120	-	-	420	540
LANCHE	100	-	-	420	260
JANTAR	120	-	-	420	540
CEIA	150	20	10	100	280
ACOMPANHANTE					
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)					TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS ACOMPANHANTE
DESJEJUM					300
ALMOÇO					150
SOPA					150
FUNCIONÁRIOS					
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)					TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS FUNCIONÁRIOS
ALMOÇO					940
JANTAR					1200
SOPA					300

IV - CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL - CAPS III
PACIENTE

TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE E BRANDA	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM	500	500
ALMOÇO	500	500
LANCHE	500	500
JANTAR	240	240
FUNCIONÁRIOS		
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS	
ALMOÇO	40	
JANTAR	120	

V - UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO MARIA DA C. I. DE MATOS - UAA		
PACIENTE		
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE E BRANDA	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM	450	450
ALMOÇO	450	450
LANCHE	450	450
JANTAR	450	450
FUNCIONÁRIOS		
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS	
ALMOÇO	50	
JANTAR	150	

VI - CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DE ÁLCOOL E DROGAS- CAPS-AD III		
PACIENTE		
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE E BRANDA	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM	240	240
ALMOÇO	240	240
LANCHE	240	240
JANTAR	240	240
FUNCIONÁRIOS		
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE	

	REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO	32
JANTAR	120

VII - CENTRO DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM (CDI)	
FUNCIONÁRIOS	
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO	48
JANTAR	60

VIII - HEMOCENTRO DO ESTADO DE RORAIMA (HEMORAIMA)	
DOADORES	
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
PRÉ-LANCHE	2.200
LANCHE	2.200

IX - SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)	
FUNCIONÁRIOS	
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO	169
JANTAR	279

X - HOSPITAL CORONEL MOTA (HCM)	
PACIENTE	
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM	368
LANCHE	368
FUNCIONÁRIO	
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO	390

XI - LACEN/RR

FUNCIONÁRIOS	
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
ALMOÇO	9
JANTAR	30

XII - HOSPITAL DAS CLÍNICAS (HC)							
PACIENTES							
TIPO SERVIÇOS (REFEIÇÕES)	DIETA LIVRE E BRANDA	DIETA PASTOSA	DIETA HIPERPROTEÍCA E/OU HIPERCALÓRICA	DIETAS ESPECIAIS	DIETAS SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN	DIETA PARA IMUNO DEPRIMIDOS	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS PACIENTES
DESJEJUM	1080	180	180	2400	150	0	3990
COLAÇÃO	1080	180	180	2400	150	0	3990
SOPA	-	-	-	-	-	-	900
ALMOÇO	1080	180	180	2400	150	0	3990
LANCHE	1080	180	180	2400	150	0	3990
JANTAR	1080	180	180	2400	150	0	3990
CEIA	1080	180	180	2400	150	0	3990
ACOMPANHANTES							
TIPO DE SERVIÇOS (Refeições)							DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
DESJEJUM							3450
ALMOÇO							3450
JANTAR							3450
FUNCIONÁRIOS							
ALMOÇO							1650
JANTAR							810
SOPA							540

2. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

2.1 ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIO E ACOMPANHANTES

a) PEQUENA REFEIÇÃO para **ACOMPANHANTES**.

DESJEJUM - valor energético aproximado 470 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Café	ml	50
2	Leite integral	ml	200
3	Pão Francês	g	50

4	Manteiga ou Margarina (com ou sem sal)	g	10
5	Açúcar ou Adoçante	g	15
6	Fruta crua	und	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

GRANDES REFEIÇÕES - para ACOMPANHANTES.

ALMOÇO - valor energético aproximado 730kcal

JANTAR - valor energético aproximado 690 Kcal

SOPA - valor energético aproximado 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)	g	90	90	-
	Ave (com ou sem osso)		120/160	120/160	-
	Peixe (filé ou posta)		100	100	-
	Fígado bovino		100	100	-
	Linguiça de Frango		65	65	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)		g	110	110
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão	g	55	55	-
	Farofa		25	25	-
	Pirão		130	130	-
	Polenta		80	80	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	100	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	100	-
	Vatapá		25	25	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Doces (pasta / cremoso)	g	40	-	-
Doces (tablete)	20		-	-	
7	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
8	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15

9	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão			-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz	ml		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

c) GRANDES REFEIÇÕES - para FUNCIONÁRIOS

ALMOÇO - valor energético aproximado 730kcal

JANTAR - valor energético aproximado 690 Kcal

SOPA - valor energético aproximado 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA 02 TIPOS NO ALMOÇO E UM TIPO NO JANTAR				

	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)		90	90	-
	Ave (com ou sem osso)		120/160	120/160	-
	Peixe (filé ou posta)	g	100	100	-
	Fígado bovino		100	100	-
	Linguíça de Frango		65	65	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais)	g	90	90	-
GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
	Macarrão		55	55	-
	Farofa		25	25	-
	Pirão		130	130	-
	Polenta		80	80	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	100	-
5	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)	g	100	100	-
	Vatapá		25	25	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)		280	280	280
	Gelatina		200	-	-

6	Pudim	g	50	-	-
	Doces (pasta / cremoso)		40	-	-
	Doces (tablete)		20	-	-
7	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
8	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
9	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

2.2.ALIMENTAÇÃO DE DOADORES

REFEIÇÕES Valor energético aproximado:

PRÉ-LANCHE = 270 Kcal

LANCHE = 520 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE	
			PRÉ- LANCHE	LANCHE
1	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200
2	Açúcar ou Adoçante	g	15	15
3	Pão (Francês ou Massa fina ou Hamburguer)	g	--	50
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	--
4	Manteiga ou Margarina (com ou sem sal)	g	--	10
PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
5	Queijo Muçarela e Presunto (Suíno ou de Peru)	g	--	20/30
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)		--	45
	Filé de Peito de Frango		--	60
6	Frutas (*)	und.		1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 150g, melancia- 300g e melão-230g ficando condicionadas à safra.

1.ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES

DIETA LIVRE

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 400 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 400 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
	Café		50	-	50	-

1	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)	ml	-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	-	200	200
	Achocolatado		-	-	200	-
	Iogurte		-	-	200	-
	Pão (francês ou massa fina)		50	-	50	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos, Cereal Infantil ou Farinha Láctea		-	-	-	40
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30

3	Tapioca	g	50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Pão de Queijo		40	-	40	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
	Requeijão		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos, bolo ou pão de queijo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 800 Kcal

JANTAR: 690 Kcal

SOPA: 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)	g	90	90	-
	Ave (com ou sem osso)		120/160	120/160	-

	Peixe (filé, sem espinhas)		100	100	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
5	Macarrão	g	55	-	-
	Farofa		25	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	-	-
	Vatapá		25	-	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
6	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
	Gelatina		200	-	-
	Pudim		50	-	-
	Doces (pasta/cremoso)		40	-	-
	Doces (tablete)		20	-	-
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
10	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

a)DIETAS PARA INDÍGENAS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 400 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 350 Kcal

CEIA: 320 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA

ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	50	-	-	-
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	-	-	200
	Achocolatado		-	-	-	200

3	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	50	-
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas/mingaus)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos

OBS. 3: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado

OBS. 4: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional. (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 780 Kcal

JANTAR: 780 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
	Ave (com ou sem osso)	g	220/200	220/200
	Peixe (filé, sem espinhas)	g	180/200	180/200
	Ovos	und	02	02
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110
3	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90
4	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
	Macarrão	g	110	-
	Farofa	g	50	-
	Pirão	g	260	-

	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		200	-
5	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)
6	Azeite Extra-Virgem	ml	10	-
7	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200
8	Açúcar ou Adoçante	g	15	15

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à

safr

a)DIETA BRANDA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 400 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 400 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	-	-	200
	Achocolatado		-	-	-	-
	Iogurte		-	-	200	-
3	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	50	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos, Cereal Infantil ou Farinha Láctea		-	-	-	40
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
	Requeijão		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, melão-230g e maçã (sem casca)- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos, bolo ou pão de queijo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

OBS. 6: Alimentos não permitidos: Achocolatados, Sucos e frutas ácidas.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 800 Kcal

JANTAR: 690 Kcal

SOPA: 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)		170	170	-
	Ave (com ou sem osso)	g	220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180/200	180/200	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão		55	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)	g	100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
	Gelatina		200	-	-
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
10	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão		-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e	ml			500

Arroz				300
-------	--	--	--	-----

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, melão-230g e maçã (sem casca)- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: Alimentos não permitidos: Comida muito condimentada, Vegetais flatulentos (Couve-Flor, Repolho, Couve, Nabo, Rebanete, Batata- Doce, Brócolis e Quiabo), Doces Concentrados e Sucos e frutas ácidas.

a)DIETA PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 400 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 400 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café		50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)	ml	-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral		200	-	-	200
	Achocolatado	ml	-	-	200	-
	Iogurte		-	-	200	-
3	Pão massa fina		50	-	50	50
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos, Cereal Infantil ou Farinha Láctea		-	-	-	40
	Cuscuz de Milho		130	-	130	130
	Bolo Simples	g	50	-	50	50
4	Manteiga ou Margarina		10	-	10	-
	Geléia de Frutas	g	20	-	20	-
	Requeijão		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (macia ou amassada ou liquidificada p/preparo de vitamina)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g e mamão- 150g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos, bolo ou pão de queijo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 630 Kcal

JANTAR: 610 Kcal

SOPA: 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina moída (corte de primeira, sem osso)	g	170	170	-
	Ave (sem osso e pele, desfiada)		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180/200	180/200	-
2	Arroz papa (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Vegetais na forma de purê, suflê ou creme	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão	g	55	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Pão massa fina		-	-	50
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta macia	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Gelatina	g	200	-	-
	Pudim		50	-	-
	Doces (pasta/cremoso)		40	-	-
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
10	Sopa Liquidificada: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g e mamão- 150g ficando condicionadas à safra.

a)DIETA LÍQUIDO-PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 320 Kcal

COLAÇÃO: 120 Kcal

LANCHE: 320 Kcal

CEIA: 240 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE		

			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Suco (natural ou polpa)	ml	-	200	-	-
2	Leite integral	ml	200	-	200	200
	Achocolatado		-	-	200	200
	Iogurte		-	-	200	200
3	Cereal (p/preparo de mingau): Cereal Infantil ou Farinha Láctea	g	40	-	40	-
4	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15	15
5	Fruta (liquidificada p/preparo de vitamina)	und.	-	-	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g e mamão- 150g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 4 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 2: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 490 Kcal

JANTAR: 490 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Sopa Liquidificada: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	500	500
2	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200
3	Açúcar ou Adoçante	g	15	15

f)DIETA LÍQUIDA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 180 Kcal

COLAÇÃO: 130 Kcal

LANCHE: 130 Kcal

CEIA: 180 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	50	-	-	-
	Suco coado (natural ou polpa)		-	200	200	-
	Leite integral		200	-	-	200

2	Achocolatado	ml	-	-	-	200
	Bebida Láctea		-	-	-	200
3	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15	15

OBS. 1: O item 3 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 2: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 170 Kcal

JANTAR: 190 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Caldo (Carne, frango ou Peixe)	ml	500	500
2	Suco coado (natural ou polpa)	ml	-	200
3	Açúcar ou Adoçante	g	-	15
4	Gelatina líquida	ml	200	-

a)DIETAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 530 Kcal

COLAÇÃO: 240 Kcal

LANCHE: 440 Kcal

CEIA: 320 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	50	-	50	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	200	200	200
	Achocolatado		-	200	200	-
	Iogurte		-	200	200	-
3	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	50	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos, Cereal Infantil ou Farinha Láctea		-	-	-	40
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-

	Pão de Queijo		40	-	40	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
	Requeijão		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15	15
6	Queijo	g	20	-	20	-
	Ovos		50	-	50	-
	Carne bovina moída (corte de primeira, sem osso)		-	-	45	-
7	Fruta crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas	und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)	-	-

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 03 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos, bolo ou pão de queijo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 800 Kcal

JANTAR: 760 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)		170	170
	Ave (com ou sem osso)	g	220/200	220/200
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90
	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
	Macarrão		55	55
	Farofa		25	25
	Pirão		130	130
	Polenta		80	80
5	Purê (Batata ou Mandioca)	g	100	100
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	100

Vatapá		25	25
Pão (francês ou massa fina)		-	-
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)
Salada de Frutas (03 ou mais tipos)		280	280
Gelatina		200	-
Pudim		50	-
Doces (pasta/cremoso)	g	40	-
Doces (tablete)		20	-
7 Azeite Extra-Virgem	ml	10	10
8 Suco (natural ou polpa)	ml	200	200
9 Açúcar ou Adoçante	g	15	15
(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra			

a)DIETA SEM LACTOSE E GLUTÉN

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 340 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 350 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café		50	-	50	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)	ml	-	-	200	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	200
2	Leite sem lactose	ml	200	-	-	-
	Leite Vegetal		200	-	-	-
3	Biscoitos sem glúten (doce ou salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	50
	Cuscuz de Milho ou Arroz		130	-	130	130
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)	g	200	-	200	200
4	Margarina	g	10	-	10	10
	Geléia de Frutas		20	-	20	20
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15

6	Fruta	und.	-	1 EQ (*)	-	-
---	-------	------	---	----------	---	---

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos ou Vegetais

OBS. 2: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 800 Kcal

JANTAR: 690 Kcal

SOPA: 560 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)	g	170	170	-
	Ave (com ou sem osso)		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				

6	Farofa	g	25	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	-	-
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
6	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
	Compota de Frutas		40	-	-
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
10	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz	ml	-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g,

manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

i)DIETAS IMUNODEPRIMIDOS

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 400 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 400 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café solúvel	g	1,5	-	50	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã): sachê individual	und	-	-	-	01
	Suco industrializado: embalagem individual	ml	-	200	200	-
2	Leite em pó integral	g	30	-	30	-
	Achocolatado industrializado: embalagem individual	ml	-	-	200	200
3	Biscoitos em embalagem individual	g	30	-	30	30
	Bolo industrializado: embalagem individual		50	-	50	-
	Torrada em embalagem individual		40	-	200	200
4	Margarina	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	-	15
6	Fruta cozida	und.	-	1 EQ (*)	-	-

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, abacaxi- 150g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos ou bolo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou suco industrializado

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

OBS. 6: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 730 Kcal

JANTAR: 610 Kcal

SOPA: 560 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				

1	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)		170	170	-
	Ave (com ou sem osso)	g	220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão		55	-	-
	Farofa		25	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta	g	80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	-	-
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta cozida	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Pudim/Flan industrializado (em embalagem individual)	g	50	-	-

	Doces (tablete - em embalagem individual)		20	-	-
7	Suco Industrializado (em embalagem individual)	m	200	200	200
8	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: (*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, abacaxi- 150g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS 1: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 2: Contaminação cruzada dos alimentos deverá ser evitada, devendo ser utilizados utensílios separados para alimentos cozidos e dos alimentos crus.

j)DIETAS ESPECIAIS: LAXANTES

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 400 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 400 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						

1	Café	ml	50	-	50	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	-	200	200
	Achocolatado		-	-	200	-
	Iogurte		-	-	200	-
3	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	50	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos		-	-	-	40
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g e melão- 230g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos, bolo ou pão de queijo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

OBS. 6: Utilizar sucos de frutas laxantes.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 760 Kcal

JANTAR: 690 Kcal

SOPA: 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)	g	170	170	-
	Ave (com ou sem osso)		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180	-
Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	110		110	-	

3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
5	Macarrão	g	55	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	-	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
6	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15

SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
10	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	500	500	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz				

(*) Equivalentes das frutas: laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

OBS. 1: Dar preferência a Vegetais Folhosos nas saladas.

OBS. 2: Utilizar sucos de frutas laxantes.

k)DIETAS ESPECIAIS: CONSTIPANTE

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- **DESJEJUM:** 310 Kcal
- **COLAÇÃO:** 70 Kcal
- **LANCHE:** 380 Kcal
 - **CEIA:** 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	100	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco coado (natural ou polpa)		-	-	200	-
	Pão (francês ou massa fina)		50	-	50	-
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-

3	Cuscuz de Milho	g	130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Geléia de Frutas	g	20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta cozida	und.	-	1 EQ (*)	-	-

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g e maçã (sem casca)- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos e bolo

OBS. 2: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

OBS. 3: Alimentos não permitidos: Achocolatados, Sucos e frutas ácidas.

OBS. 4: Utilizar sucos de frutas constipantes.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- **ALMOÇO:** 730 Kcal
- **JANTAR:** 610 Kcal
 - **SOPA:** 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)	g	170	170	-
	Ave (com ou sem osso)		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)		g	110	110
3	Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão	g	55	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta cozida	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Gelatina		200	-	-
7	Suco coado (natural ou polpa)	ml	200	200	200
8	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				

9	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g e maçã (sem casca)- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: Alimentos não permitidos: Comida muito condimentada, Vegetais flatulentos (Couve-Flor, Repolho, Couve, Nabo, Rebanete, Batata-

Doce, Brócolis e Quiabo) e Doces Concentrados

DIETAS ESPECIAIS: HIPOSSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- **DESJEJUM:** 400 Kcal
- **COLAÇÃO:** 70 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	-	-	200
	Achocolatado		-	-	200	-
	iogurte		-	-	200	-
3	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	-	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos, Cereal Infantil ou Farinha Láctea		-	-	-	40
	Biscoitos Maria/Maisena		30	-	30	30
	Tapioca s/sal		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho s/sal		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina sem sal	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos ou bolo

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com achocolatado ou iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- **ALMOÇO:** 760 Kcal
- **JANTAR:** 690 Kcal
 - **SOPA:** 560 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso) sem sal	g	170	170	-
	Ave (com ou sem osso) sem sal		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas) sem sal		180	180	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1) sem sal	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1) sem sal	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão sem sal	g	55	-	-
	Pirão sem sal		130	-	-
	Polenta sem sal		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca) sem sal		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca) sem sal		100	-	-
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
10	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Sopa sem sal: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja sem sal: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

OBS. 1: Evitar enlatados, conservas e temperos industrializados.

m)DIETAS ESPECIAIS: PARA DIABÉTICO

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 280 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 280 Kcal

CEIA: 150 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite desnatado	ml	200	-	-	200
	Iogurte dietético		-	-	200	-
3	Pão integral	g	50	-	-	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos		-	-	-	40
	Biscoitos Salgados		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
	Torrada integral		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
5	Adoçante	sachê	01	-	01	01
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

ALMOÇO: 710 Kcal

JANTAR: 630 Kcal

SOPA: 500 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					

1	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)		170	170	-
	Ave (com ou sem osso)	g	220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180	-
2	Arroz (integral - tipo 1)	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão		55	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)	g	100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	-	-
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Adoçante	sachê	01	01	01
10	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão		-	-	500
	Canja: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz	ml	-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

n)DIETAS ESPECIAIS: PARA DIABÉTICO, HIPOSSÓDICA PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 280 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 280 Kcal

CEIA: 150 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café		50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)	ml	-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-

2	Leite desnatado	ml	200	-	-	200
---	-----------------	----	-----	---	---	-----

	Iogurte dietético		-	-	200	-
3	Pão integral	g	50	-	-	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos		-	-	-	40
	Tapioca s/sal		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho s/sal		130	-	130	-
	Torrada integral		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina sem sal	g	10	-	10	-
5	Adoçante	sachê	01	-	01	01
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 02.

OBS. 3: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos

OBS. 4: O item 5 não será ofertado junto com iogurte

OBS. 5: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- **ALMOÇO:** 710 Kcal
- **JANTAR:** 630 Kcal
 - **SOPA:** 500 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso) sem sal	g	170	170	-
	Ave (com ou sem osso) sem sal		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas) sem sal		180	180	-
2	Arroz integral sem sal		g	110	110
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1) sem sal	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Macarrão sem sal	g	55	-	-
	Pirão sem sal		130	-	-
	Polenta sem sal		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca) sem sal		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca) sem sal		100	-	-

6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Adoçante	sachê	01	01	01
10	SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO				
	Sopa sem sal: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja sem sal: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

OBS. 1: Evitar enlatados, conservas e temperos industrializados.

o)DIETAS ESPECIAIS: ASSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

DESJEJUM: 280 Kcal

COLAÇÃO: 70 Kcal

LANCHE: 350 Kcal

CEIA: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café	ml	100	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Refresco de Fruta		-	-	200	-
2	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	-	-
	Biscoitos Maria/Maisena		30	-	30	30
	Tapioca s/sal		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho s/sal		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Torrada		-	-	-	40
3	Manteiga ou Margarina sem sal	g	10	-	10	-

4	Geléia de Frutas	20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15

6	Fruta cozida	und.	1 EQ (*)	-
---	--------------	------	----------	---

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, abacaxi- 150g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos ou bolo

OBS. 2: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- **ALMOÇO:** 610 Kcal
- **JANTAR:** 610 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
	Carne bovina (corte de primeira, sem osso) sem sal	g	170	170
	Ave (com ou sem osso) sem sal		220/200	220/200
	Peixe (filé, sem espinhas) sem sal		180	180
Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1) sem sal	110		110	
4	Salada Cozida sem sal (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90
5	GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
	Macarrão sem sal	g	55	55
	Pirão sem sal		130	130
	Polenta sem sal		80	80
	Purê (Batata ou Mandioca) sem sal		100	100
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca) sem sal		100	100
6	SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO			
6	Fruta cozida	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas cozida (03 ou mais tipos)	g	280	280
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10
8	Refresco de Frutas	ml	200	200

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, abacaxi- 150g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: Evitar enlatados, conservas e temperos industrializados.

p)DIETAS ESPECIAIS: DIETA HIPOPROTEICA PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- **DESJEJUM:** 400 Kcal
- **COLAÇÃO:** 70 Kcal
- **LANCHE:** 350 Kcal
- **CEIA:** 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						

1	Café	ml	50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)		-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite integral	ml	200	-	-	-
3	Pão (francês ou massa fina)	g	50	-	50	-
	Biscoitos (Maria/Maisena ou Salgado)		30	-	30	30
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho		130	-	130	-
	Bolo Simples		50	-	50	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Manteiga ou Margarina	g	10	-	10	-
	Geléia de Frutas		20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta crua	und.	-	1 EQ (*)	-	-

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à

safrã..

OBS. 1: O item 4 não será ofertado junto com biscoitos ou bolo

OBS. 2: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- **ALMOÇO:** 670 Kcal
- **JANTAR:** 590 Kcal
- **SOPA:** 520 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA

PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
1	Carne bovina (corte de primeira, sem osso)	g	170	170	-
	Ave (com ou sem osso)		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas)		180	180	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1)	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1)	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-
GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
	Macarrão		55	-	-
	Pirão		130	-	-

5	Polenta		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca)		100	-	-
	Vegetais Cozidos/Refogados (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)	g	100	-	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
6	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
7	Azeite Extra-Virgem	ml	10	10	-
8	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
9	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
10	Sopa: Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

q)DIETA HIPOLIPÍDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- **DESJEJUM:** 370 Kcal
- **COLAÇÃO:** 70 Kcal
- **LANCHE:** 380 Kcal
- **CEIA:** 320 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANTIDADE			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ESCOLHER UM TIPO DE CADA ITEM PARA COMPOR O CARDÁPIO						
1	Café		50	-	-	-
	Chá (erva-cidreira, erva-doce, camomila ou hortelã)	ml	-	-	-	200
	Suco (natural ou polpa)		-	-	200	-
2	Leite desnatado	ml	200	-	-	200
	iogurte desnatado		-	-	200	-
3	Pão (francês ou massa fina)		50	-	-	-
	Cereal (p/preparo de mingau): Aveia em flocos, Cereal Infantil ou Farinha Láctea		-	-	-	40
	Tapioca		50	-	50	-
	Cuscuz de Milho	g	130	-	130	-
	Torrada		-	-	-	40
4	Geléia de Frutas	g	20	-	20	-
5	Açúcar ou Adoçante	g	15	-	15	15
6	Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitaminas)	und.	-	1 EQ (*)	-	1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, mamão- 150g, melancia- 300g, abacaxi- 150g, melão-230g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra.

OBS. 1: O item 2 deverá ser ofertado, diariamente, em 02 refeições.

OBS. 2: O Chá ou o Suco vão ser ofertados na refeição em que não será fornecido o item 0

OBS. 3: O item 5 não será ofertado junto com iogurte

OBS. 4: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante/maternidade ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia).

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- **ALMOÇO:** 690 Kcal
- **JANTAR:** 610 Kcal
- **SOPA:** 710 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.		
			ALMOÇO	JANTAR	SOPA
PROTEÍNA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
1	Carne bovina (sem gordura, corte de primeira, sem osso) sem óleo	g	170	170	-
	Ave (sem pele, com ou sem osso) sem óleo		220/200	220/200	-
	Peixe (filé, sem espinhas) sem óleo		180	180	-
2	Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1) sem óleo	g	110	110	-
3	Feijão (carioca ou preto - tipo 1) sem óleo	g	90	90	-
4	Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais)	g	90	90	-

GUARNIÇÃO: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
5	Macarrão sem óleo	g	55	-	-
	Pirão		130	-	-
	Polenta sem óleo		80	-	-
	Purê (Batata ou Mandioca) sem gordura		100	-	-
	Vegetais Cozidos (Batata, Batata-Doce ou Mandioca)		100	-	-
	Pão (francês ou massa fina)		-	-	50
SOBREMESA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
6	Fruta crua	und	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)
	Salada de Frutas (03 ou mais tipos)	g	280	280	280
7	Suco (natural ou polpa)	ml	200	200	200
8	Açúcar ou Adoçante	g	15	15	15
SOPA: DEVE SER ESCOLHIDA UM TIPO					
9	Sopa sem óleo: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão	ml	-	-	500
	Canja sem óleo: Peito de Frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz		-	-	500

(*) Equivalentes das frutas: banana- 90g, laranja- 130g, melancia- 300g, abacaxi- 150g,

manga-110g e maçã- 130g ficando condicionadas à safra

(**) Considerar todas as gramaturas das preparações prontas.

ANEXO III DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

1. O CARDÁPIO

1.1 No cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios e quantidades/gramatura padronizados de acordo com **ANEXO I**, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de

acordo com a patologia do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A), bem como obedecer as normas estabelecidas pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do **Contratante**.

1.2 A técnica dietética de preparo ficará a critério da **Contratada**, observado o cardápio previamente fornecido pela **Contratante**.

1.3 O **CARDÁPIO** mensal será elaborado pela **Contratante**, obedecendo aos elementos constitutivos do **ANEXO I**, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato.

1.4 A **Contratada** deverá elaborar e apresentar as fichas técnicas das preparações em até 45 dias após o recebimento do cardápio fornecido pela **Contratante**.

1.5 Apresentar Manual do Lactário, respeitando as exigências da Iniciativa Hospital Amigo da Criança e planilha de distribuição diárias das fórmulas lácteas utilizadas.

1.6 As refeições deverão apresentar condições organolépticas proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes/acompanhantes/servidores.

1.7 A **Contratada** deverá obedecer os cardápios para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.) para os pacientes, acompanhantes, doadores e servidores, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela **Contratante**.

1.8 A **Contratada** deverá **FORNECER** molhos especiais, limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas da **Contratante**.

1.9 A **Contratada** deverá atender as modificações solicitadas pelos NND das Unidades de Saúde referente a cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares, e sócios culturais, aceitação prejudicada pela anorexia causada pela doença, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

1.10 Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND das Unidades de Saúde.

1.11 Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelos NND das Unidades de Saúde, como por exemplo, em caso de retorno ou espera de exames que ultrapassa o horário das refeições e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc.

2.DO PREPARO DAS REFEIÇÕES:

2.1 As refeições poderão ser preparadas na Cozinha da **Contratante** desde que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, por meio de **CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL**.

2.2 O tempo não deve ser superior a uma (01) hora para o transporte das refeições prontas, garantindo a segurança microbiológica da alimentação transportada.

2.3 No processo de preparação das fórmulas deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.

2.4 A **Contratada** será responsável por todos os gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos de cozinha, equipamentos de proteção individual para funcionários, gás de cozinha, entre outros) necessários para perfeita execução dos serviços, assim como, toda a mão de obra especializada, pessoal técnico operacional em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes técnicas e da Vigilância Sanitária, conforme consta na fundamentação deste Termo de Referência.

2.5 A **Contratada** deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

2.5.1 Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

2.5.2 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

2.5.3 Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

2.5.4 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

2.5.5 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

2.5.6 Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

2.5.7 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

2.5.8 Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

2.5.9 Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e assim que estiver pronta, refrigerar. Retirar novo lote e prosseguir sucessivamente;

2.5.10 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

2.5.11 Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

2.5.12 Utilizar somente maionese industrializada, **NÃO** utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);

2.5.13 Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

2.5.14 Realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do **Contratante**, sempre que solicitado.

3. DAS INSTALAÇÕES:

3.1 As instalações deverão atender as seguintes especificações de edificação para o serviço de alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo.

3.2 Localização: área de livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;

3.3 Fluxo de produção/preparo de alimentos: contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. O retorno de utensílios não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos.

3.4 Dimensionamento de equipamentos: os utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção.

3.5 Parede: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação.

3.6 Forro e teto: de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara, e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.

3.7 Porta: superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, de material não absorvente.

3.8 O abastecimento de água para cocção deverá ser potável.

3.9 A Caixa de gordura deve estar fora da cozinha.

3.10 As áreas internas e externas deverão estar livres de materiais em desuso, entulhos e animais.

3.11 A iluminação das áreas de manipulação de alimentos devem possuir suas lâmpadas protegidas contra quedas e explosões.

3.12 As instalações elétricas deverão estar protegidas.

3.13 Não poderão haver ventiladores nas áreas de manipulação e depósitos, devendo haver um sistema de climatização/refrigeração adequado para cada tipo de ambiente.

3.14 Deverá haver banheiros separados para os manipuladores de alimentos.

3.15 Deverá existir lavatórios exclusivos para lavagem das mãos, localizados dentro das áreas de manipulação de alimentos, juntamente com sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado e antisséptico.

3.16 Deverá haver um plano de manutenção periódica de equipamentos e utensílios, devendo ainda ser feito o registro das manutenções, de forma que não haja perda da capacidade de produção e conseqüentemente transtornos ao fornecimento da alimentação.

3.17 Sistema de ventilação e exaustão para renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

3.18 Possuir câmaras frias, com controle de temperatura.

3.19 Deverá haver 1 (um) espaço separado para troca de uniforme dos manipuladores.

4. DO PESSOAL:

4.1 Deverá ser apresentado em até 15 dias da assinatura do contrato o Exame Médico dos Manipuladores de alimentos, que deverá ser consolidada em uma planilha de

registros entregue ao Fiscal de Contrato, com validade de até 6 meses.

4.2 Quando algum manipulador apresentar alguma lesão e/ou sintoma de enfermidade que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, este deverá ser afastado até seu status quo ante.

4.3 Os uniformes dos manipuladores devem ser na cor branca, de acordo com o que prescreve a ANVISA e o PASA/EB, devendo a sua troca ser diária.

5. DA QUANTIDADE A SER DISTRIBUIDA:

5.1 Os quantitativos das refeições serão informados um dia antes, sendo que as alterações serão informadas com antecedência mínima de 3 (três) horas antes da distribuição, através de Requisições diárias, devidamente assinadas e carimbadas pelos Nutricionistas e/ou Técnicos de cada Unidade de Saúde da **Contratante**.

5.1.1 Nas unidades que não dispõe de Nutricionistas ou Técnicos, os quantitativos serão informados pelo responsável da unidade.

6. DO RECEBIMENTO:

6.1 O funcionário responsável pelo recebimento das refeições, deve atentar para o que se segue abaixo:

6.2 Conferir o peso de 10% (dez por cento) das refeições acondicionadas nas marmitas, a título de amostragem, que deverão apresentar o peso mínimo exigido no cardápio.

6.3 Conferir se todas as refeições encontram-se com suas embalagens limpas e íntegras, isto é, sem danos, aberturas indesejáveis, amassamento, ferrugem, sujidades, umidade anormal, emboloramento, vestígios de insetos etc.

6.4 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste ETP e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da **contratada**, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da **contratada** pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES:

7.1 As refeições prontas devem ser acondicionadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados de material adequado, e quando necessário, podendo os alimentos ser previamente depositados em cubas de inox com tampa, de forma a garantir o controle da temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

7.2 Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 06 horas; ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 4 horas.

7.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas de 5°C por no máximo 6 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 16°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 1 hora, sendo descartados ao final desse prazo.

7.4 A temperatura das dietas servidas deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **Contratada**.

7.5 Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

7.6 O acondicionamento das preparações do lactário deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da **Contratada**, que deve

7.7 Seguir rigorosamente a temperatura das preparações de acordo com os Manuais e legislação vigentes;

7.8 Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, desprezados após utilização;

7.9 Proceder à devida identificação das mamadeiras, copinhos com tampa, dosador com tampa ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

8. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

8.1 DO TRANSPORTE:

8.1.1 As refeições deverão ser transportadas em veículos automotores conforme descrição do Módulo 07, porém, a **Contratada** deverá possuir uma frota de no mínimo 02 transportes para cada unidade de saúde que distribuirá as alimentações, suficiente e em condições sanitárias de acordo com a legislação vigente, para transportar e distribuir as refeições para todas as Unidades de Saúde contemplada neste ETP, de modo a evitar atrasos e contratemplos.

8.1.2 A temperatura recomendada cientificamente para transporte pela legislação pertinente:

a) Refrigeração: ao redor de 4º, não ultrapassando 5°C;

b) Resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10º ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

c) Aquecimento: acima de 65°C;

d) Congelamento: ao redor de (-18º) e nunca superior a (-15ºC).

8.1.3 O veículo utilizado deve ser exclusivo para o transporte das refeições não sendo permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

8.1.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

8.1.5 O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

8.1.6 Os alimentos transportados devem ser colocados sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

8.1.7 Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem adotar os seguintes requisitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF):

a) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

b) Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes.

c) A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

8.1.8 A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos, no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

d) O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável.

e) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

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

g) Contraria as Boas Práticas o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

h) Contrariam as BPF o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

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

j) Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

k) Dar preferência para um veículo tipo furgão fechado, isotérmico ou refrigerado.

l) Orientar o motorista e o ajudante para o uso de uniformes e proteção para os cabelos.

m) Sair do local onde o alimento é preparado e ir direto ao local em que será distribuído, não devendo circular com o alimento além do tempo necessário.

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

o) Nos veículos que a **Contratada** transportar as refeições deverá constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo mínimo de **30 cm de altura por 60 cm** de comprimento os seguintes dizeres: **TRANSPORTE DE ALIMENTOS, NOME, ENDEREÇO, TELEFONE DA EMPRESA E PRODUTO PERECÍVEL.**

p) 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.

q) O transporte das refeições e descartáveis deverão esta acondicionada e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da **Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.**

r) A Contratada deverá possuir Alvara Sanitária de Inspeção veicular emitido por órgão competente e dentro da validade.

9.DO MATERIAL UTILIZADO:

9.1 Todo material/insumo utilizado pela licitante na cocção dos alimentos deverá ser de procedência e de excelente qualidade;

9.2 Com a finalidade de evidenciar facilmente, a maneira que a empresa adjudicada executa seus procedimentos de cocção/preparo dos alimentos e refeições, cada área de cocção/preparo de alimentos deverá apresentar Procedimentos Operacionais Padrão.

9.3 Os itens a serem descritos nos POP devem ser os seguintes:

9.3.1 OBJETIVO:

Descrever neste item os objetivos do documento, por exemplo:

9.3.2 "Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos ou que é usada na fabricação de gelo." (PPHO 1- potabilidade da água).

10. DO FORNECIMENTO:

10.1 Todos os recipientes que irão acondicionar as refeições deverão conter, entre outras previstas na Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, as seguintes informações:

- Data / Hora de confecção;
- Aviso de Consumo imediato; e
- Quando for o caso, aviso de "Quente, cuidado!"

10.2 Antes, durante e após o preparo dos alimentos/ refeições deverão ser realizada a aferição de temperatura, devendo constar em planilha específica e arquivada por um período de 3 (três) meses.

10.3 O fornecimento das refeições deverá se dar em embalagens descartáveis.

11. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES:

11.1 Para o porcionamento das refeições destinadas às Unidades de Saúde que não confeccionarão a alimentação será realizada no espaço físico das **cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima-HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth - HMINSN, Pronto Atendimento Cosme e Silva-PACS e Hemoraima)** para que a **Contratada** possa realizar porcionamento em marmitas das refeições dos acompanhantes e pacientes;

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

11.3 Caso seja necessário, é de responsabilidade da **Contratada** realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender as solicitações da **Contratante**.

12. DO PORCIONAMENTO/PACIENTES:

12.1 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha da **Contratante** e destinada aos pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo as informações repassadas pelo NND de cada Unidade, devendo, no mínimo, conter:

- a) Identificação do tipo de preparação (Ex: café com açúcar ou café sem açúcar);
- b) Nome do paciente, Nº ou nome do Bloco, Nº do Leito e/ou quarto;
- c) Tipo de Dieta oferecida conforme solicitação da **Contratante**.

12.2 As refeições dos pacientes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste ETP, da seguinte forma:

a) A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de no mínimo 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

b) Caso seja necessário utilizar recipientes "**sem divisória**", o Técnico Responsável da Unidade fará a solicitação antecipadamente.

12.3 O porcionamento das refeições deverá ser de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido.

12.4 O porcionamento das fórmulas infantis é de responsabilidade da **Contratada** e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

12.5 As fórmulas infantis e ou leite humano aditivado deverão ser envasadas em seringas ou em copinhos com tampa previamente esterilizados, acondicionadas em recipiente com tampa adequadas, de acordo com a prescrição e entregue imediatamente para o responsável do setor solicitado.

13. DO PORCIONAMENTO/ACOMPANHANTES:

13.1 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha da **Contratante** e destinada aos acompanhantes, deverá ser entregue no leito devidamente identificada.

13.2 As refeições dos acompanhantes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste ETP, da seguinte forma:

a) A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de no mínimo 03 (três) divisórias (com selo ABNT), com capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável

acondicionada em sacos plástico atóxicos.

b) Caso seja necessário utilizar recipientes “**sem divisória**”, o Técnico Responsável da Unidade fará a solicitação antecipadamente.

14. DO PORCIONAMENTO/FUNCIONÁRIOS:

14.1 As refeições destinadas ao consumo dos funcionários devem ser acondicionadas em cubas adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprio da **Contratada**.

14.2 Serão entregues ao técnico responsável da **Contratante** nas cozinhas para conferência das quantidades.

14.3 O sistema de distribuição nos refeitórios das unidades deverá ser porcionado pela **Contratada**, seguido os per capita estabelecidos neste Projeto Básico.

14.4 Será de responsabilidade da **Contratada** toda a logística de manuseio dos porcionamentos.

14.5 A **Contratada** será responsável por toda a mão de obra que deverá ser suficiente para reposição dos alimentos (quando for o caso).

14.6 Quando a alimentação for distribuída nos blocos (Centro Cirúrgico, Unidade de Terapia Intensiva e Emergência) aos funcionários impossibilitados de saírem do setor de trabalho, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

15. DO PORCIONAMENTO/DOADORES:

15.1 As refeições destinadas ao consumo dos doadores devem ser acondicionadas em embalagens adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprios da **Contratada**.

15.2 Serão entregues na copa na Unidade de Saúde, ao técnico responsável da **Contratante**, para conferência das quantidades.

15.3 O sistema de porcionamento e distribuição ficará de responsabilidade da **Contratada**, seguindo os per capita estabelecidos neste Projeto Básico.

15.4 Será de responsabilidade da **Contratada** toda a logística de manuseio do porcionamento.

16. DO HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

16.1 HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES NAS UNIDADES DE SAÚDE.

ITEM	REFEIÇÃO	PACIENTES OU DOADORES	FUNCIONÁRIOS
01	DESJEJUM	Até às 6:30 h	Até às 6:30 h
02	COLAÇÃO	Até às 8:30h horas	--
03	ALMOÇO	Até às 11h	Até às 1h
04	LANCHE	Até às 14h30min	--
05	JANTAR	Até às 17h	Até às 18h30min
06	CEIA	Até às 19h30min	--
07	*PRÉ-LANCHES e LANCHES	Até às 6 horas-período matutino e Até às 12 horas- período vespertino .	--

* Serviço de refeições destinado ao **HEMORAIMA**.

16.2 HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES (UNIDADE/PACIENTES, ACOMPANHANTES, DOADORES E FUNCIONÁRIOS).

ITEM	REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES
01	DESJEJUM	Das 07:00 às 08:00	--	Das 07:00 às 08:00
02	COLAÇÃO	Das 09:00 às 10:00	--	--
03	ALMOÇO	Das 11:00 às 12:30	Das 12h às 13h	Das 12:30 às 13:00

04	LANCHE	Das 14:30 às 15:30	--	--
05	JANTAR	Das 17:30 às 18:30	Das 20:00 às 21:00	Das 18:30 às 19:00
06	CEIA	Das 20:00 às 21:00	--	
07	*PRÉ-LANCHES e LANCHES	Das 07:00 às 18:00	--	--

(*) Serviço de refeições destinado ao **HEMORAIMA**

ITEM	DENOMINAÇÃO:	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS		
			Almoço	Jantar	
1	Salada Crua	Salada Crua: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cebola, cenoura, beterraba, couve e repolho, etc...	30	30	
2	Sobremesa: Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada, laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão, abacaxi.	10	10	
3	Doces	Exemplo: Gelatina/Pudim/Manjar/musse	10	10	
		Doces (pasta/cremoso/tablete)	10	10	
PRATO PRINCIPAL					
4	Carne Bovina: Alcantra/Contra Filé / Coxão Mole	Exemplo: Grelhada, milanesa, estrogonofre, dorê, assada ou carne seca.	05	04	
	Lagarto/Patinho/Coxão duro	Assado	03	04	
	Costela/Rabada/Acém/Paletas	Cubos/Isclas/Cozido/Moído	05	02	
5	Feijoada	Cozido	04	--	
6	Panqueca carne/frango	Assado	03	04	
7	Lazanha de Carne/Frango	Assado	03	04	
8	Carne Suína: Lombo/Pernil/Bisteca	Exemplo: Assado, Grelhado	02	--	
9	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado Assado	08	08	
10	Carne de Peixe: Dourado, Tambaqui.	Filé de Filhote ou	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado Assado	05	04
OPÇÃO PROTEÍCA					
11	Torta	Exemplo: Assado	04		
12	Escondidinho		02		
13	Linguça de Filé de peixe/frango/suína/mista	Exemplo: Assado	04		
14	Carne Moída	Cozido	04		
15	Fígado	Grelhado	04		
16	Panelada	Cozido	02		
17	Ovo	Fritos, mexidos ou omelete	04		
18	Almondegas/Carne/Frango/Filé de Peixe	Ao molho	02		
19	Arroz	Exemplo: Branco	17	17	
		Arroz carreteiro	02	02	
		Baião de Dois	06	06	
		Com legumes, leguminosas ou passas	05	05	

20	Feijão	Exemplo: Preto	10	10
		Branco	10	10
		Carioca	10	10
21	Guarnição	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, etc)	05	05
		Pirão	02	02
		Anéis de Cebola a milanesa	01	01
		Batata Sauté	02	02
		Batata a Doré	02	02
		Suflé	02	02
		Macaxeira frita	02	02
		Purê	02	02
		Vatapá/Creme	04	04
		Legumes Cozidos: Beterraba, abóbora, cenoura, macaxeira, batata doce etc...	05	05
Legumes Refogados: Jardineira de Legumes,	05	04		
		Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo, etc..	05	04
				--
22	Suco	Fruta ou Polpa de Fruta	30	30

OBS: Não deverá ser servido dois tipos de proteínas iguais.

a) PARA ACOMPANHANTES.				
ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	Legumes	Exemplo: Cozidas: Beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, batata doce, maxixe, quiabo	04	
2	Legumes	Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, maxixe, quiabo.	04	
PRATO PRINCIPAL				
3	Carne Bovina: Lagarto/Patinho	Exemplo: Assado, Cozido ou moído	05	--
	Coxão duro / Acém / Paleta	Picada/Cozido/Moída	04	--
4	Carne Suína: Lombo/ Pernil / Bisteca	Exemplo: Assado, Grelhado.	01	--
5	Linguça de Frango	Assado	05	--
6	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado.	08	--
7	Carnes de Filé de peixe: Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado Assado.	03	--
8	Panqueca		02	--
9	Almondegas Carne/Frango	Assada, Frita, ao Molho	02	--
	Sopa: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne.			

10	Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco		--	20
	Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco	Exemplo: Simples Mista / Creme / Canja.	--	10
11	Arroz	Exemplo: Branco	20	
		Baião de Dois	05	
		Com legumes	05	
12	Feijão	Exemplo: Preto	05	
		Branco	05	
		Carioca	20	
13	Guarnição	Exemplo: Farofas	08	
		Pirão	03	
		Polenta	02	
		Macarrão	07	

b) PARA PACIENTES

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	Entrada: Verduras/Legumes	Exemplo: Cozidas: beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo.	10	10
		Cruas: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cenoura, beterraba, couve e repolho.	10	10
		Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo.	10	10
2	Sobremesa: Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada, laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão.	10	10
3	Doces	Exemplo: Em pasta: Doce de leite, goiabada.	04	--
		Compota de fruta: Banana	04	--

		caramelada.		
		Doce de Mamão	04	05
		Gelatina / Flan.	04	05
4	Carne Bovina: Alcantra / Contra Filé	Exemplo: Grelhada, empanada, assada.	04	03
	Lagarto / Patinho / Coxão Mole	Assado, Cozido ou Moído.	04	03
	Coxão Duro / Acém / Paleta	Picado / Cozido / Moído	04	03
5	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, filé de peito)	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado Assado (*): Previsto para datas comemorativas	06	03

6	Carne de Filé de Peixe: Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado Assado	01	01
7	Ovo	Fritos, mexidos ou omelete	01	--
8	Panqueca		02	01
9	Lazanha		01	01
10	Tortas/Frango/Carne/Filé de Peixe		01	01
11	Escondidinho/Frango/Carne Moída		02	01
12	Almondegas/Carne/Frango/	Assada, frita, ao molho	02	01
13	Proteína texturizada de Soja	Exemplo: Cozida	01	01
14	Visceras: Fígado	Exemplo: Grelhado, Cozido.	01	01
15	Sopa: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco. Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco.	Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja.	30	10
16	Arroz	Exemplo: Branco	20	18
		Com legumes, leguminosas ou passas	10	02
17	Feijão	Exemplo: Preto	10	05
		Branco	10	05
		Carioca	10	10
18	Guarnição	Pirão	04	04
		Polenta	02	02
		Purê	04	04
		Macarrão	10	10
19	Suco	Fruta ou Polpa de Fruta	30	30

17. DO LACTÁRIO:

17.1 PADRÃO DE QUALIDADE:

- a) No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.
- b) Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- c) Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.
- d) Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de **Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle - APCC**, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.
- e) É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

1.7.2 OPERACIONALIZAÇÃO:

17.2.1 Aquisição e Recebimento dos Produtos: fórmulas lácteas, fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras, bicos, capuz, copos com tampa (conforme preconiza Iniciativa Hospital Amigo da Criança), seringas, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, para a preparação das dietas é de responsabilidade da **Contratada** em conformidade com o planejamento e programação de recebimento

em função do consumo estimado, observando-se:

- a) A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- b) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- f) A **Contratada** deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo **Contratante**, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

17.3 ARMAZENAMENTO:

17.3.1 O armazenamento de fórmulas lácteas, fórmulas infantis, módulos, suplementos é de responsabilidade da **Contratada**, onde deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- j) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- k) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- l) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- m) O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

17.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO:

17.4.1 A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré preparo e preparo dos produtos:

- a) Recebimento da prescrição efetuada pela nutricionista da **Contratante**;
- b) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário;
- c) Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.
- d) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- e) Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- f) A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- g) Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual pela nutricionista da **Contratante** para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- h) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

i) Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como leite materno aditivado, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

j) Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

k) Disponibilizar os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

l) As preparações produzidas no Lactário devem ser distribuídas pelos lactaristas em recipientes apropriados com tampa, lavados e desinfetados, sob responsabilidade da **Contratada**, seguindo os horários estabelecidos na prescrição feita pela Nutricionista da **Contratante**.

m) É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

n) O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

17.6 HIGIENIZAÇÃO:

17.6.1 É de total responsabilidade da **Contratada** a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente.

17.6.2 DA HIGIENE PESSOAL

a) O funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.

b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

c) No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

d) Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

e) Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

f) A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C ou fervido por 15 minutos ou ainda imerso em solução clorada a 200 PPM, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

g) As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antisepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida;

h) A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;

i) Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

17.7 DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

17.7.1 A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

17.7.1.1 Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 PPM e para as paredes álcool a 70%.

17.7.1.2 Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com

esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser auto-clavados a 110 °C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM).

17.7.1.3 Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.

17.7.1.4 Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;

17.7.1.5 Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

- a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
- b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C por cerca de 30 minutos;
- c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- f) Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas.

17.8 DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DO LACTÁRIO:

17.8.1 Manter a frente do serviço profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do Conselho Regional de Nutrição – 7ª Região;

17.8.2 Estabelecer horários para produção de fórmulas junto ao **Contratante**;

17.8.3 Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas do lactário, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao NND do **Contratante** para efeito de controle das quantidades de fórmulas distribuídas;

17.8.4 Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;

17.8.5 Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo **Contratante**;

17.8.6 Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos nas prescrições diárias, entregues e protocolados nos postos de enfermagem nas dependências do HMINSN, a administração das fórmulas infantis será obrigação da equipe de enfermagem da **Contratante**, conforme preconiza RDC 63/2000.

17.8.7 Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela **Contratada** e aprovado pelo **Contratante**;

17.8.8 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao **Contratante**;

17.8.9 Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos (conforme preconiza Iniciativa Hospital Amigo da Criança) para garantir a demanda necessária;

17.8.10 Armazenar, por **72 (setenta e duas) horas** sob refrigeração, amostras de cada lote de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do **Contratante**.

17.8.11 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiénico-Sanitário em Lactário;

17.8.12 Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;

17.8.13 Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;

17.8.14 Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

18. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO:

18.1 É de responsabilidade da **Contratada**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método **“APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle)**.

18.2 Deverão ser coletadas diariamente pela **Contratada** amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras, para possíveis testes de controle bacteriológico.

18.3 Encaminhar quando solicitado pela **Contratante** à Coordenação Geral de Vigilância em Saúde - CGVS, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do **Contratante**, responsabilizando-se a **Contratada** pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da **Contratada** e Nutricionista da **Contratante**, sendo encaminhadas por mensageiro da **Contratante** para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a

ser **Contratada**.

18.4 Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é 100 ml. As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: copinhos ou frascos, bem vedados).

18.5 Sempre que o **Contratante** solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas da **Contratada**. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do **Contratante**.

19. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

19.1 O serviço pode ser executado na copa/cozinha da disponibilizado pela **Contratante** ou em cozinha própria da **Contratada**, que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, sendo as refeições distribuídas nos locais indicados no **ANEXO IV** e mediante a necessidade do fornecimento de refeições às Unidades de Saúde da capital do Estado de Roraima, através de Requisição enviada pelo Setor competente.

20. PRAZO DE EXECUÇÃO:

20.1 A **Contratada** iniciará os serviços, após assinatura do Contrato ou da Nota de Empenho e Ordem de Serviço no prazo de até 48H (quarenta e oito) Horas conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;

20.2 A produção das refeições far-se-á mediante requisição diária da demanda quantitativa de refeições estimadas por Técnicos responsáveis de cada Unidade de Saúde descrita no **ANEXO IV** deste **Projeto Básico**.

20.3 A **Contratada** prestará os serviços diariamente e ininterruptamente, de acordo com a requisição diária da demanda quantitativa de dietas cada Unidade de Saúde.

21. LOCAIS DE FUNCIONAMENTOS DAS COZINHAS:

As refeições para pacientes/acompanhantes/doadores e servidores no sistema de produção centralizada nas cozinhas do HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA com distribuição nas unidades conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamento do ANEXO I:

Cozinha de Produção	Unidades a serem atendidas
HGR	CCDI
	LACEN
	CAPS III
HMINSN	UAA
	SAMU
	HCM
PACS	HC
	CAPS AD III
HEMORAIMA	HEMORAIMA

21.1 Durante a execução do contrato, a **Contratada** deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização

prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da **Contratada** atendendo o **ANEXO I**;

**ANEXO IV
UNIDADES CONTEMPLADAS:**

Município	Local	Endereço
BOA VISTA/RR	HOSP. RUBENS DE S. BENTO - HGR / PRONTO SOCORRO FRANCISCO ELESBÃO - PSFE / PRONTO ATENDIMENTO DR. AIRTON ROCHA - PAAR	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, S/N - Aeroporto.
	CENTRO DE CARDIOLOGIA E DIAGNÓSTICO POR IMAGEM - CCDI	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, S/N - Aeroporto.
	LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE - LACEN	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, nº 3510 - Aeroporto.
	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL EDNA MARCELLARO MARQUES DE SOUZA - CAPS III	Av. Capitão Enes Garcez, nº 497 - Centro.
	HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH - HMI	Rua: Presidente Costa e Silva, nº 1.100, Bairro: São Francisco.
	CLÍNICA ESPECIALIZADA CORONEL MOTA - CECM	Rua: Coronel Pinto, nº 636 - Centro.
	UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO MARIA DA CONSOLAÇÃO INÁCIO DE MATOS - UAA	Rua: Bahia, S/N, Bairro dos Estados.
	SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU) - BASE DO CIOPS	Av. Viley Roy, nº 5604 - Centro.
	PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA - PACS	Rua: Delman Veras, S/N - Dr. Sívio Botelho.
HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO - HC	Av. Nazaré Figueiras, nº 2096 - Bairro: Dr. Sívio Botelho.	
CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA - HEMOCENTRO	Av. Eduardo Brigadeiro Eduardo Gomes, nº 3418 - Aeroporto.	

**ANEXO V
DAS DEFINIÇÕES (TIPO DE DIETAS)**

DAS DEFINIÇÕES REFEIÇÃO: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, sopa, chá, suco de frutas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades Assistência Hospitalares.

DIETAS ESPECIAIS: são destinadas aos pacientes com dietas: hipossódica, hipoproteica, hipolipídica, laxante, constipante, assódica, hipocalórica, hipercalórica, hiperprotéica, mínima de resíduo atendendo as patologias prescritas em prontuários nas consistências livres, brandas, pastosas, líquidas e líquidas restritas.

DIETAS LIVRES: Destinada a adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição e qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: em até **06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia**, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes.

DIETAS BRANDAS: Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Consistência: Macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

Distribuição: até 06 (seis) refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica; Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas; Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

DIETAS PASTOSAS: Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: até 06 (seis) refeições;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

DIETAS LÍQUIDAS: Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta pastosa devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: até 06 refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

DIETAS LÍQUIDAS DE PROVA: Dietas compostas por líquidos claros e isenta de resíduos.

Consistência: líquida;

Distribuição: até 06 (seis) refeições;

Características: Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica.

DIETAS PASTOSAS LIQUIDIFICADAS: Dieta de consistência pastosa lisa, isenta de grumos, destinadas a pacientes com problemas de deglutição (idosos, neurológicos, etc) ou com dificuldade de mastigação.

Consistência: liquidificada (mel, necta/xarope);

Distribuição: até 06 (seis) refeições;

Características: Normolipídica, Normoprotéica e Normoglicídica.

DIETAS PARA DIABÉTICOS: Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta pastosas). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"
- c) Na merenda e ceia devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- d) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- e) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- f) Incluir preparações com cereais integrais (pães, arroz, torradas, panquecas etc.).

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

DIETAS HIPOSSÓDICAS: Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETAS ASSÓDICAS (HIPOCALÊMICA, HIPOSSÓDICA): Destinada a pacientes que necessitam de restrição do sódio, potássio e outros eletrólitos para o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, sem a utilização do sal de cozinha, pode ser necessário a redução do volume de líquidos da dieta.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimados, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidas dos seguintes alimentos:

a) No desjejum – frios, ou geléia, ou ovos, ou banana frita;

b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;

c) No almoço e no jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, Manteiga ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

d) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICAS: Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS: Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra.

A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

DIETAS CONSTIPANTES OU OBSTIPANTES: Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do trânsito intestinal.

Substituir preparação láctea por preparações com leite sem lactose ou leite de soja, a fim de excluir a lactose.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos sem fibras; no almoço e jantar uma porção de tubérculo cozido. A sobremesa deve ser à base de fruta cozida ou suco.

DIETAS SEM GLÚTEN: Destinada a pacientes que necessitam de restrição do glúten, proteína no trigo, aveia, cevada, centeio, para portadores de Doença Celíaca e/ou sensibilidade ao glúten.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína) substituindo na oferta de alimentos ou no preparo de refeições por farinha de arroz, fécula de batata e/ou a batata, polvilho azedo e doce, milho, maisena, fubá, farinha de grão de bico, etc.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA SEM LACTOSE: Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite sem lactose ou leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS: Destinada a pacientes imunodeprimidos que necessitam de uma alimentação hiperprotéica e hipercalórica, como o menor risco de contaminação alimentar e com mínimo de manipulação, não sendo permitido ofertar alimentos crus, sem restrição.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: hiperglicídica, hiperlipídica e hiperprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.000 calorias/dia no caso de pacientes.

OUTRAS DIETAS ESPECIAIS: Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo **Núcleo de Nutrição e Dietética - N.N.D.** da **Contratante. PRÉ-PREPARO:** operações efetuadas sobre a matéria-prima que antecedem o preparo dos alimentos, envolvendo seleção, limpeza, descarte de partes dos alimentos, aparta e corte e higienização dos mesmos.

PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de corte, divisão, mistura, união, cocção e/ou resfriamento dos alimentos.

DIET: São alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais há restrição no conteúdo de nutrientes como carboidratos, gorduras, proteína ou sódio, adequadas à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

LIGHT: É qualquer representação que afirme, surgira ou implique que o alimento possui uma redução mínima de 25% de seu valor energético e ou de seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, quando comparado ao alimento convencional.

ALMOÇO: Segunda grande refeição do dia, entre o desjejum e o jantar.

COLAÇÃO: pequena refeição ao meio da manhã.

DESJEJUM: primeira grande refeição do dia, o café da manhã.

JANTAR: Refeição tomada à noite, ou nas últimas horas da tarde, sendo a terceira grande refeição do dia de um indivíduo.

CEIA: pequena refeição, sendo última refeição do dia.

LANCHE: pequena refeição ao meio da tarde.

PRÉ-LANCHE: pequena refeição destinada a doadores de sangue de jejum.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS - BPF: 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.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS: 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.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

PORCIONAMENTO: É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.

FUNCIÓNÁRIOS: Servidores estatutários (efetivo), servidores nomeados com cargo comissionado e celetistas. Sendo que estes deverão em escala de serviço de 12 horas contínuas, ou conforme necessidade do setor.

COMENSAL: Indivíduo que consumirá o alimento preparado (refeições/dieta).

LACTÁRIO: destina-se à preparação de fórmulas infantis. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição. Entre as fórmulas infantis, destacam-se:

FÓRMULAS PEDIÁTRICAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS, devendo estas serem adequadas em termos nutricionais e seguras do ponto de vista bacteriológico.

FÓRMULAS PARA PREMATUROS: destinadas a suprir as necessidades nutricionais do recém-nascido pré-termo (RNPT) quando o fornecimento do leite materno/humano não é possível ou insuficiente.

FÓRMULAS DE PARTIDA PARA LACTANTES: indicadas em algumas situações como substituto do leite materno para crianças menores de 6(seis) meses.

FÓRMULAS ANTI-REGURGITAÇÃO (AR): estão indicadas para pacientes que necessitam de uma alimentação com consistência mais espessa.

FÓRMULAS ISENTAS DE LACTOSE: destinadas a lactantes que necessitam excluir esse dissacarídeo da dieta.

FÓRMULAS DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA: fórmulas indicadas para crianças com alergia à proteína do leite de vaca, porém não são consideradas hipoalergênicas.

FÓRMULA SEMIELEMENTARES E ELEMENTARES: fórmulas cuja proteína é submetida a um processo extenso de hidrólise, que resulta em polipeptídeos e aminoácidos, moléculas pequenas incapazes de desencadear resposta imunológica.

FÓRMULAS PARA ERROS INATOS DO METABOLISMO: fórmulas criadas exclusivamente para o manejo nutricional das doenças metabólicas.

DIETA ENTERAL/ORAL NUTRICIONALMENTE COMPLETA HIPERPROTÉICA, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses. **LIPÍDIOS:** são habitualmente triglicerídeos de cadeia média (TCM) e óleos vegetais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

ANEXO VI
PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO

ENCARTE A - MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS											
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO (CUSTO DIRETO)	VALOR MENSAL (CUSTO DIRETO)	PROPORÇÃO DO CUSTO DIRETO (%)	VALOR UNITÁRIO (CUSTO INDIRETO)	VALOR DE VENDA DO PRODUTO	TOTAL MENSAL	QTD 180 DIAS	TOTAL 180 DIAS
01	Desjejum (Dieta Livre e Branda): 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão massa fina ou Cuscuz ou Bolo ou Cereal										

02	(p/preparo de mingau); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante	Und.	-	-	-	-	-	-	-
03	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas ou Requeijão; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Queijo Muçarela ou Ovos; 7. Fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-
04	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café ou Chá; 2. Leite (integral ou desnatado) ou Iogurte (integral, desnatado ou dietético); 3. Pão (francês, massa fina ou integral) ou Torrada (comum ou integral) ou Biscoito (doce, salgado ou integral) ou Bolo (com ou sem açúcar) ou Tapioca (com ou sem sal) ou Cuscuz (com ou sem sal); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-
05	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café solúvel; 2. Leite em pó integral; 3. Biscoito (em embalagem individual) ou	Und.	-	-	-	-	-	-	-
	Torrada (em embalagem individual) ou Bolo Industrializado (em embalagem individual); 4. Manteiga (em embalagem individual) ou Margarina (em embalagem individual) ou Geleia de frutas (em embalagem individual); 5. Açúcar ou Adoçante;								
06	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café; 2. Leite sem lactose ou Leite vegetal; 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou Tapioca ou Cuscuz (milho ou arroz) ou Vegetal cozido/refogado (Batata, Batata-Doce ou Mandioca); 4. Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante sem lactose.	Und.	-	-	-	-	-	-	-
07	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Fruta	Und.	-	-	-	-	-	-	-
08	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco (natural ou polpa); 2. Fruta (macia ou amassada); 3. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-
	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Leite integral ou Iogurte								

09	ou Achatolado; 2. Fruta líquidificada p/preparo de vitamina; 3. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-		-	-		-
10	Colação (Dieta Especial): 1. Fruta (crua ou cozida).	Und.		-	-		-	-		-
11	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco industrializado (em embalagem individual).	Und.		-	-		-	-		-
12	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Fruta crua	Und.		-	-		-	-		-
13	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas) ou Ovos; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão ou Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua ou Cozida (composta de 03 ou mais vegetais), 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra- Virgem (adicionado na salada), 7. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos), 8. Suco (natural ou polpa); 9. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, moída) ou Ave (sem osso e pele, desfiada) ou Peixe (filé, sem espinhas, desfiado); 2. Arroz papa (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Caldo de feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Vegetais na forma de purê, suflê ou creme; 5. Guarnição: Macarrão ou Pirão ou Polenta ou Purê; 6. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua macia; 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-		-	-		-
15	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03	Und.		-	-		-	-		-
	ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6.									

	Azeite Extra- Virgem; 7. Sobremesa: Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 8. Suco (natural ou polpa); 9. Açúcar ou Adoçante.										
16	<p>Almoço (Dieta Especial): 1. Proteína com ou sem sal/gordura: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, magra) ou Ave (s/pele) ou Peixe (filé, sem espinhas, sem pele/escamas); 2. Arroz com ou sem sal/gordura (branco ou parbolizado ou integral - tipo 1); 3. Feijão com ou sem sal/gordura (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua ou Cozida sem sal e gordura (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição com ou sem sal/gordura: Macarrão ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra- Virgem (adicionado na salada); 7. Sobremesa: Gelatina ou Fruta (Crua ou Cozida) ou Salada de Frutas crua ou cozida (03 ou mais tipos); 8. Suco (natural ou polpa) ou Refresco de fruta; 9. Açúcar ou Adoçante.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	
17	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Macarrão ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Sobremesa: Doce (tablete - em embalagem individualizada) ou Pudim/Flan industrializado (em embalagem individualizada) ou Fruta cozida; 7. Suco industrializado (em embalagem individual).</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	
	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Pirão ou Polenta ou</p>										

18	Purê ou Vegetais cozidos/refogados; 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 7. Sobremesa: Compota de frutas ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 8. Suco (natural ou polpa); 9. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
19	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
20	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão massa fina ou Cuscuz ou Bolo ou Cereal (p/preparo de	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	mingau); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina.									
21	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas ou Requeijão; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Queijo (minas, coalho ou muçarela) ou Ovos ou Carne Bovina moída.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
22	Lanche (Dieta Especial): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa) ou Refresco de Fruta; 2. Leite (integral ou desnatado) ou Iogurte (integral, desnatado ou dietético) ou Achocolatado; 3. Pão (francês, massa fina ou integral) ou Torrada (comum ou integral) ou Biscoito (doce, salgado ou integral) ou Bolo (com ou sem açúcar) ou Tapioca (com ou sem sal) ou Cuscuz (com ou sem sal); 4. Manteiga ou Margarina ou Geléia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Café solúvel ou Suco industrializado (em embalagem individual); 2. Leite em pó integral ou Achocolatado industrializado (em embalagem individual);									

23	3. Biscoito (em embalagem individual) ou Torrada (em embalagem individual) ou Bolo Industrializado (em embalagem individual); 4. Manteiga (em embalagem individual) ou Margarina (em embalagem individual) ou Geleia de frutas (em embalagem individual); 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.	-	-	-	-	-	-	-
24	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou Tapioca ou Cuscuz (milho ou arroz) ou Vegetal cozido/refogado (Batata, Batata-Doce ou Mandioca); 3. Margarina ou Geléia de frutas, 4. Açúcar ou Adoçante sem lactose.	Und.	-	-	-	-	-	-	-
25	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão ou Caldo de Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua ou Cozida (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Sobremesa: Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante	Und.	-	-	-	-	-	-	-
26	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, moída) ou Ave (sem osso e pele, desfiada) ou Peixe (filé, sem espinhas, desfiado); 2. Arroz papa (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Caldo de feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Vegetais na forma de purê, suflê ou creme. 5. Azeite Extra- Virgem (adicionado na salada), 6. Sobremesa: Fruta crua macia, 7. Suco	Und.	-	-	-	-	-	-	-
	(natural ou polpa), 8. Açúcar ou Adoçante.								
	Jantar (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou								

27	<p>Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada), 7.</p> <p>Sobremesa: Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos), 8. Suco (natural ou polpa), 9. Açúcar ou Adoçante.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-
28	<p>Jantar (Dieta Especial): 1. Proteína com ou sem sal/gordura: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso, magra) ou Ave (s/pele) ou Peixe (filé, sem espinhas, sem pele/escamas); 2. Arroz com ou sem sal/gordura (branco ou parbolizado ou integral - tipo 1); 3. Feijão com ou sem sal/gordura (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua ou Cozida sem sal e gordura (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 6. Sobremesa: Fruta (Crua ou Cozida) ou Salada de Frutas crua ou cozida (03 ou mais tipos); 7. Suco (natural ou polpa) ou Refresco de fruta; 8. Açúcar ou Adoçante .</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-
29	<p>Jantar (Dieta Imunodeprimido): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Cozida (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Sobremesa: Fruta cozida; 6. Suco industrializado (em embalagem individual).</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-
30	<p>Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Proteína: Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave ou Peixe (filé, sem espinhas); 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua (composta de 03 ou mais vegetais); 5. Sobremesa: Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 6. Azeite Extra-Virgem (adicionado na salada); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-
	<p>1. Sopa (com ou sem sal/gordura): Carne, Vegetais (03 ou mais), e Macarrão Canja (com ou sem sal/gordura): Peito de frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz, 2. Pão (francês ou massa fina), 3. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua; 4. Suco</p>								

31	(natural ou polpa) ou Refresco de Fruta ou Suco Industrializado (em embalagem individualizada); 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-			-	-		
32	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Chá, 2. Leite integral, 3. Torrada ou Biscoito ou Cereal (p/preparo de mingau); 4. Fruta (liquidificada p/preparo de vitamina/mingaus); 5. Açúcar ou Adoçante;	Und.		-	-			-	-		
33	Ceia (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte ou Bebida Láctea; 2. Cereal (p/preparo de mingau); 3. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina; 4. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-			-	-		
34	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Leite integral ou Iogurte ou Achocolatado; 2. Torrada ou Biscoito ou Bolo ou Cereal (p/preparo de mingau); 3. Fruta (crua ou liquidificada p/preparo de vitamina); 4. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-			-	-		
35	Ceia (Dieta Especial): 1. Chá ou Refresco de fruta; 2. Leite (integral ou desnatado); 3. Torrada ou Biscoito ou Cereal (p/preparo de mingau); 4. Fruta liquidificada p/preparo de vitamina; 5. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-			-	-		
36	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Chá (sachê individual); 2. Achocolatado Industrializado (em embalagem individual); 3. Biscoito (em embalagem individual) ou torrada (em embalagem individual); 4. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-			-	-		
37	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado); 3. Açúcar ou Adoçante.	Und.		-	-			-	-		
38	Desjejum: 1. Café; 2. Leite integral; 3. Pão francês; 4. Manteiga ou Margarina (com ou sem sal); 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Fruta crua.	Und.		-	-			-	-		
	Almoço: 1. Proteína (01 tipo): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado										

39	<p>bovino ou língua de frango; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais); 5.</p> <p>Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6.</p> <p>Sobremesa: Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Fruta crua;</p> <p>7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
40	<p>Jantar: 1. Proteína (01 tipo): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou língua de frango; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais); 5.</p> <p>Guarnição: Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados; 6. Sobremesa: Fruta crua; 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante;</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
41	<p>1. Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão ou Canja: Peito de frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz; 2. Pão (francês ou massa fina);</p> <p>3. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua; 4. Suco (natural ou polpa); 5. Açúcar ou Adoçante</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
42	<p>Almoço: 1. Proteína (02 tipos): Carne</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	<p>bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou língua de frango ou ovos; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1); 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1); 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais); 5.</p> <p>Guarnição (01 tipo): Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados; 6. Sobremesa (01 tipo): Doce (cremoso/pasta/tablete) ou Gelatina ou Pudim ou Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.</p>									
	<p>Jantar: 1. Proteína (01</p>									

43	<p>tipo): Carne bovina (Corte de primeira, sem osso) ou Ave (com ou sem osso) ou Peixe (filé ou posta) ou fígado bovino ou linguiça de frango ou ovos; 2. Arroz (branco ou parbolizado - tipo 1), 3. Feijão (carioca ou preto - tipo 1), 4. Salada Crua, Cozida ou Refogada (composta de 01 ou mais vegetais), 5.</p> <p>Guarnição (01 tipo): Farofa ou Macarrão ou Vatapá ou Pirão ou Polenta ou Purê ou Vegetais cozidos/refogados, 6. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 7. Suco (natural ou polpa); 8. Açúcar ou Adoçante.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
44	<p>1. Sopa: Carne, Vegetais (03 ou mais) e Macarrão ou Canja: Peito de frango, Vegetais (03 ou mais) e Arroz; 2. Pão (francês ou massa fina); 3. Sobremesa (01 tipo): Fruta crua ou Salada de Frutas (03 ou mais tipos); 4. Suco (natural ou polpa); 5. Açúcar ou Adoçante.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
45	<p>Desjejum (Dieta Livre e Branda):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
46.	<p>Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão massa fina ou bolo; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
47.	<p>Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte; 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo; 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Requeijão; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta ou banana frita.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	<p>Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite</p>									

48.	integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante; 5. Queijo com ou	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	sem sal do tipo minas, prato ou cremoso; 6. Fruta crua ou cozida.									
49.	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar; 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual; 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual; 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual; 6. Fruta cozida.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
50.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado); 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta; 5. Fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
51.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
52.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
53.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Vitaminada, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada; 3. Manteiga ou Geleia de fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
54.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-

	2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.											
55.	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas, ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
56.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta; 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca; 3. Creme vegetal.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
57.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
58.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa; 2. Caldo de feijão; 3. Legumes cozidos; 4. 01 (Um) tipo de proteína:	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias; 7. Suco de polpa de fruta.											
59.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	<p>sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7.</p> <p>Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>										
60.	<p>Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, ou proteína de origem vegetal; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6.</p> <p>Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
61.	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido):</p> <p>1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida; 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
62.	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas; 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
63.	<p>Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz.</p> <p>Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê; 2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	frutas.											
64.	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas; 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
65.	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
66.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas; 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
67.	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de											

68.	fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar; 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz; 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
69.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
70.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz; 2. Caldo de feijão; 3. Salada Cozida; 4. 01 (um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe); 5. Um tipo de	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê); 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias; 7. Suco de polpa de fruta.									
71.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um (um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
72.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-

	vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.																			
73.	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida; 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
74.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
75.	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
76.	Ceia 1 (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
77.	Ceia 1 (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
78.	Ceia 1 (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Ceia 1 (Dieta Especial): 1. Leite integral																			

79.	ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
80.	Ceia 1 (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
81.	Ceia 1 (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
82	Ceia 2 (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
83.	Ceia 2 (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
84.	Ceia 2 (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
85.	Ceia 2 (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
86	Ceia 2 (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
87	Ceia 2 (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou; 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
88	Dieta neonatal enteral ou oral para prematuros - mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de filé de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12,	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	biotina, pantotenato de cálcio, l- histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. isento de glúten.										
89	Dieta neonatal enteral ou oral até o sexto mês - mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e dha, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l- carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l- histidina.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dieta neonatal enteral ou oral isenta de glútem e lactose- mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina,										

90	caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
91	Dieta neonatal enteral ou oral hidrolisada com lactose- mamada que contenha de 0 a 100 ml , com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, dha e ara.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
92	Dieta neonatal enteral ou oral hidrolisada sem lactose, glútem e sacarose - mamada que contenha de 0 a 100 ml , hidrolisada, semi elementar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, tcm, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
93	Dieta neonatal enteral ou oral isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose - mamada que contenha de 0 a 100 ml , elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
94	Dieta neonatal enteral ou oral para erro inato do metabolismo - mamada que contenha de 0 a 100 ml , com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metionina e tirosina. restrição de lisina e triptofano, treonina. restrição de arginina e proteína.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
95	Desjejum: 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Pão; 3. Manteiga com ou sem sal.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
96	Almoço: 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguíça de frango; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
97	Jantar: Sopa de carne com vegetais , com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja - peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
98	Almoço: 1. Salada crua; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou ovos); 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa; 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
99	Jantar: 1. Salada crua; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-

100	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta ou Canja - peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
101	Desjejum (Dieta Livre e Branda): 1. Café ou Chá ou Suco (natural ou polpa); 2. Leite integral ou Achocolatado ou Iogurte; 3. Pão ou Tapioca ou Cuscuz ou Biscoito ou Bolo ou Pão de Queijo; 4. Manteiga ou Requeijão ou Geleia de frutas; 5. Açúcar ou Adoçante; 6. Queijo (minas, coalho ou mussarela); 7. Fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
102	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado; 3. Pão massa fina ou bolo; 4. Manteiga com ou sem sal, patê com ou sem sal, requeijão ou geleia de frutas; 5. Queijo do tipo minas, muçarela, prato ou cremoso; 6. Fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
103	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte; 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo; 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Requeijão, ou	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	frango desfiado ou carne moída, ou patê; 5. Queijo do tipo minas, muçarela, prato ou cremoso; 6. Fruta ou banana frita ou batata doce cozida, ou macaxeira cozida;										
104	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz com aveia/ linhaça/chia; 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante ou requeijão; 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
105	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Leite sem lactose, leite de soja, leite de amendoas ou leite de arroz com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá; 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado); 4. Creme vegetal, Geleia de fruta , pasta de amendoim ou ovo cozido; 5. Fruta crua ou cozida;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
106	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
107	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, iogurte , vitamina de fruta, salada de frutas, 2. Biscoito ou torrada ou batata doce cozida;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
108	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado, vitamina de fruta, iogurte, mingau ou Fruta macia, açáí;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Vitaminada, ou										

109	achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, açaí; 2. Biscoito ou torrada ou pão; 3. Manteiga ou geleia de fruta, patê ou requeijão ou ovo ou carne ou frango;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
110	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, iogurte com ou sem açúcar, salada de frutas; 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
111	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose, leite de amendoas ou leite de arroz ou suco da polpa de fruta ou fruta, açaí, vitamina de fruta com leite vegetal; 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca; 3. Creme vegetal.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
112	Colação (Dieta Imunodeprimido):	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	1. Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas, ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.										
113	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe sem espinha, omelete com legumes, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, ou legumes sauté ou assados, farofa de cuscuz, suflê de legumes; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
114	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa; 2. Caldo de feijão; 3. Legumes cozidos; 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
115	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz; 3. Feijão, 4. Um a dois tipos de proteína: carne Bovina sem osso mais ovo cozido ou mexido, aves sem osso mais ovo cozido ou mexido, filé de Filé de peixe mais ovo cozido ou mexido, vísceras (coração, fígado) mais ovo cozido ou mexido; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral; 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe sem espinha, ou proteína de origem vegetal; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, raízes ou tubérculos assados ou cozidos; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã (doces										

116	de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
117	Almoço (Dieta Sem lactose e	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, fruta assada, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.										
118	Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida;2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida; 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
119	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê; 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas, açai;	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
120	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas; 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
121	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclorídica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas; 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
122	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso.										
123	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1.Leite sem lactose ou leite de soja, leite de amendoas ou de arroz com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar; 2.Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz; 3. Creme vegetal ou	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	Geleia de fruta.																			
124	<p>Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual;</p>	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
125	<p>Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; com ou sem sal/gordura, polido ou integral; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe sem espinha, ou proteína de origem vegetal; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, raízes ou tubérculos assados ou cozidos; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
126	<p>Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz; 2. Caldo de feijão; 3. Salada Cozida; 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê); 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
127	<p>Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um a dois tipos de proteína: carne Bovina sem osso mais ovo cozido ou mexido, aves sem osso mais ovo cozido ou mexido, filé de Filé de peixe mais ovo cozido ou mexido, vísceras (coração, fígado) mais ovo cozido ou mexido; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
128	<p>Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido; 3. Feijão com ou sem sal/gordura; 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>																			
129	<p>Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, fruta assada, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente); 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<p>Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida; 2. Arroz 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou</p>																			

130	ovos; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
131	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne , ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão ou torrada e Suco de Fruta ou polpa de fruta Canja : Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco; Um tipo de sobremesa : Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, fruta assada, flã (doces de acordo com a necessidade do paciente);	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
132	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, leite caramelizado; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
133	Ceia (Dieta Pastosa): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina leite caramelizado; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
134	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou patê, ou biscoito ou bolo; 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

136	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
137	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou tubérculos assados ou cozidos; 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
138	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
139	Dieta enteral líquida , nutricionalmente completa, polimerica, normocalórica , (0,9 à 1,25 kcal/ml), teor proteico de 10% a 16%, isenta de lactose, sacarose, glúten e fibras. embalagem de 1000ml. sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
140	Dieta enteral , líquida, nutricionalmente completa, polimerica, normocalórica (0,9 a 1,25 cal / ml), teor proteico de 10% a 16%, com fibras. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000ml sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
141	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimerica, hipercalórica ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor proteico $\geq 16\%$. isenta de sacarose, lactose, gluten e fibras. embalagem de 1000 ml. sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

142	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimerica, hipercalórica ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor proteico de $\geq 16\%$. com fibras. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml , sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
143	Dieta enteral líquida, polimerica, para diabetes, com fibras. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml . sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
144	Dieta enteral líquida, oligomérica , nutricionalmente completa. embalagem de 1000 ml . sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
145	Dieta enteral líquida, polimerica, nutricionalmente completa, imunomoduladora. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml . sistema fechado	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
146	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa. específica para nefropata agudo ou crônico em tratamento conservador com 7% de proteína. isenta de sacarose, lactose e gluten. embalagem de 1000 ml . sistema fechado.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
147	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa,		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	polimerica. específica para insuficiência hepática ou encefalopatia, hipercalórica, teor proteico de 10 a 16% . volume de 1000 ml . sistema fechado																	
148	Dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, polimerica, teor proteico $\geq 16\%$, imunomoduladora (com arginina), específica para cicatrização. volume de 1000ml . sistema fechado.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
149	Suplemento alimentar líquido nutricionalmente completo, hipercalórico, teor proteico $\geq 16\%$. isento de lactose, gluten e fibras. volume de 100 a 200 ml . sabores diversos.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
150	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, hipercalórico ($\geq 1,5$ kcal/ml), teor proteico $\geq 16\%$, com fibras. isento de lactose e gluten. volume de 200 ml. sabores diversos.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
151	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, normocalórico , teor proteico $\geq 16\%$, com imunomoduladores , para úlceras por pressão e necessidades de estimular a cicatrização. sem sacarose. volume de 200 ml. sabores diversos.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
152	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, hipercalórico , teor proteico $\geq 16\%$, com arginina, para úlcera por pressão e outras necessidades de estimular a cicatrização. com sacarose. volume de 200 ml. sabores diversos.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
153	Suplemento nutricional líquido, normocalórico, hipoglicídico, para diabetes. isento de sacarose e glúten. com fibras. volume de 200 a 230 ml. sabores diversos.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
154	Suplemento alimentar líquido, nutricionalmente completo, para nefropatas em tratamento conservador. teor proteico até 7% (sete). volume de 200 ml. com sabores.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

155	Suplemento alimentar liquido, nutricionalmente completo, hipercalórico, para insuficiência renal aguda ou crônica em tratamento dialítico. volume de 200 ml. com sabores.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
156	Suplemento alimentar liquido, para hepatopatas, hipercalórico, teor proteico de 10 a 16 %, isento de sacarose e glúten. volume de 200 ml.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
157	Módulo de glutamina (100% glutamina livre) em pó para uso em dieta enteral e oral. apresentação em sachê de aproximadamente 5g.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
158	Módulo de fibras em pó para uso em dieta oral e enteral, com mix de fibras 100% solúveis. apresentação em sachê, com aproximadamente 5g.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
159	Simbiótico, <i>L. acidophilus, L. rhamnosus, L. paracasei, b. lactis</i> com frutooligosacarídeos. sachês com 6g	Caixa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
160	Módulo de proteína para nutrição enteral/oral 87 gramas de proteína, sabor neutro. (pote 300g; po/pote)	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
161	Módulo de lipídios elaborado com triglicérides de cadeia média. não contém carboidratos e proteínas. isento de glúten. não contém sódio e potássio.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-
162	Desjejum: 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante; 2. Pão massa fina ou massa grossa; 3. Manteiga com ou sem sal; 4. Fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
163	Almoço: 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguça de frango; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
164	Jantar: Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão ou torrada e Suco de Fruta ou polpa de fruta, um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã ou Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta . Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã ou 1. Salada de vegetais; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguça de frango; 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados; 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Almoço: 1. Salada crua e cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Dois tipos de proteína, sendo: Prato principal: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína; Opção proteica: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína, preparações com ovos, ou feijoada, ou massas tipo (lasanha ou panqueca); 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, suflê,										

165	legumes sautê, legumes empanados; 6. Um tipo de sobremesa: doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
166	Jantar: 1. Salada crua e cozida; 2. Arroz; 3. Feijão; 4. Dois tipos de	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	proteína, sendo: Prato principal: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína; Opção proteica: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé ou posta de peixe sem espinha, ou carne suína, preparações com ovos, ou feijoada, ou massas tipo (lasanha ou panqueca), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, suflê, legumes sautê, legumes empanados; 6. Um tipo de sobremesa: doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, compotas de frutas, sorvete, creme de fruta, ou creme de chocolate, flã; 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.									
167	Sopa de carne com vegetais e massas , com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta, Canja-peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão ou torrada e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
168	Pré-Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Torrada (doce ou salgada), ou Biscoito (doce ou salgado).	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
169	Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta; 2. Pão (francês, assa fina ou Hamburger) ou Salgado de forno; 3. Queijo, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango.	Und.	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTAL MENSAL	-								
	TOTAL MENSAL	-								
	TOTAL 180 DIAS	-								

MÓDULO 2 - CUSTO FIXO						SUBMÓDULO 2 - DETALHAMENTO DO CUSTO FIXO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	CONSUMO MÉDIO DE ÁGUA LITROS/REFEIÇÃO	CONSUMO MÉDIO DE GÁS KG/H/REFEIÇÃO
1	GÁS DE COZINHA	Kg/h	-	-	-	LITROS	- Kg/h
2	ÁGUA	M2	-	-	-	M2	- Tipo de Botija (Kg)
3	ENERGIA ELÉTRICA	KW/h	-	-	-		- Valor da Botija (R\$)
				TOTAL MENSAL	-		

...(*) Preenchimento Obrigatório pela Contratada

MÓDULO 03 - MÃO DE OBRA - CONSOLIDADO								
ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	LOTE				QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
		I	II	III	IV			
Nutricionista (Responsável Técnica)	POSTO	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Nutricionista	POSTO	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Técnico de Segurança do Trabalho	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Técnico De Nutrição	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Cozinheiro	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Meio Oficial (ajudante do cozinheiro)	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Auxiliar de Cozinha	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Auxiliar de Serviços Gerais	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Copeiro	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Açougueiro	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Expedidor	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Estoquista	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Assistente Administrativo	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Motorista	POSTO (*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)

...(*) Preenchimento Obrigatório pela Contratada

MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS - LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	DEPRECIÇÃO	VALOR RESIDUAL	DEPRECIÇÃO ANUAL	DEP. MÊS	MANUT. MENSAL	QTD.	TOTAL
1	FREEZER E REFRIGERADOR HORIZONTAL (DUPLA AÇÃO), 2 TAMPAS, 546 LITROS	-	10,00%	-	-	-	-	4	-
2	CONSERVADOR E REFRIGERADOR VERTICAL, 575 LITROS, FROSTFREE.	-	10,00%	-	-	-	-	2	-
3	FOGÃO INDUSTRIAL, 6 BOCAS, SIMPLES, ALTA PRESSÃO, COM FORNO.	-	10,00%	-	-	-	-	3	-
4	CAMIONETA, FURGÃO	-	20,00%	-	-	-	-	1	-
5	MOTO CARGO COM BAÚ.	-	20,00%	-	-	-	-	1	-
							TOTAL	-	-

...(*) Preenchimento Obrigatório pela Contratada

MÓDULO 6 - MATERIAIS DE CONSUMO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	MARMITEX DE ISOPOR (12000 ML)	UND	(*)	(*)	(*)
2	COLHER DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO (BRANCA)	UND	(*)	(*)	(*)
3	GUARDANAPO	UND	(*)	(*)	(*)
4	SACO TRANSPARENTE PARA PEQUENO	UND	(*)	(*)	(*)
3	COPO DESCARTÁVEL (250ML)	UND	(*)	(*)	(*)
4	COPO DESCARTÁVEL (200ML)	UND	(*)	(*)	(*)
5	COPO DESCARTÁVEL COM TAPA (500ML)	UND	(*)	(*)	(*)
6	DOSADOR DESCARTÁVEL 60 ML,	UND	(*)	(*)	(*)
7	DOSADOR DESCARTÁVEL 20 ML,	UND	(*)	(*)	(*)
8	DOSADOR DESCARTÁVEL 10 ML,	UND	(*)	(*)	(*)
9	DOSADOR DESCARTÁVEL 05 ML,	UND	(*)	(*)	(*)
				TOTAL	(*)

...(*) Preenchimento Obrigatório pela Contratada

MÓDULO 7 - DESPESA COM LOCOMOÇÃO	
----------------------------------	--

ITEM	TRECHOS	KM	CONSUMO MÉDIO DE COMBUSTÍVEL DO VEÍCULO (KM/L)	QTD. DIAS	QTD. VEÍCULOS	VALOR UNITÁRIO DO LITRO DO COMBUSTÍVEL (DIESEL/GASOLINA)	VALOR TOTAL
6.1	DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DENTRO DO TERRITÓRIO DO ESTADO DE RORAIMA (CAMIONETA BAÚ).	0	0	180	4	(*)	(*)
6.2	DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DENTRO DO TERRITÓRIO DO ESTADO DE RORAIMA(MOTO CARGO BAÚ).	0	0	180	2	(*)	(*)

(*) Preenchimento Obrigatório pela Contratada

MÓDULO 8 - CUSTO INDIRETOS E LUCROS			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	VALOR TOTAL
5.1	CUSTOS INDIRETOS (SOMA MÓDULOS 1+2+3+4+5+6+7 X % DOS CUSTOS INDIRETOS)	0%	-
5.2	LUCROS [(SOMA MÓDULOS 1+2+3+4+5+6+7 X % DOS CUSTOS INDIRETOS DO MÓDULO 8) x % LUCRO]	0%	-
TOTAL		0%	-

MÓDULO 9 - BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS	
VALOR BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS	-
TOTAL	-

MÓDULO 10 - BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	0%	VALOR TOTAL
7.1	TRIBUTOS FEDERAIS (PIS% E CONFINS %)	0 %	-
7.2	TRIBUTOS ESTADUAIS (ICMS)	0 %	-
7.3	TRIBUTOS MUNICIPAIS (ISS)	0 %	-
7.4	OUTROS TRIBUTOS (ESPECIFICAR)	0 %	-
TOTAL		0 %	-

QUADRO RESUMO DO SERVIÇO	
MÓDULO 1 - CARDÁPIO	-
MÓDULO 2 - CUSTO FIXO	-
MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA	-
MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS	-
MÓDULO 5 - UTENSÍLIOS	-
MÓDULO 6 - MATERIAL DE CONSUMO	-
MÓDULO 7 - MATERIAL COM LOCOMOÇÃO	-
MÓDULO 8 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO	-

SUBTOTAL	-
MÓDULO 10 - TRIBUTOS	-
TOTAL	-

ENCARTE B - MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO CUSTO DIRETO (INGREDIENTES)

1. Tabela exemplificativa (a composição do custo direto deverá elaborada para cada item, que será a base de referência da coluna "valor unitário (custo direto) do módulo 1 - cardápio, da planilha de custo e formação de preços dos produtos).					2. Deverá ser apresentada uma tabela com a relação de todos os produtos e valores utilizados no cálculo do custo direto.	
ITEM 1 - PÃO COM CAENE MOÍDA E SUCO (LACHE LIVRE)					INGREDIENTES	PREÇO KG/UNT
SUBITEM	INGREDIENTES	PER CAPTA	PREÇO KG/UNT	PREÇO PORÇÃO		
1	PÃO				ACELGA	
2	CARNE MOÍDA				ACHOCOLATADO EM PÓ	
3	CEBOLA				AÇÚCAR	
4	CENOURA				ALHO	
5	CHEIRO VERDE				ARROZ	
6	EXTRATO DE TOMATE				ARROZ DOCE	
7	ÓLEO				AVEIA EM FLOCOS	
8	ALHO				BANANA NANICA	
9	POLPA DE FRUTA				BATATA	
10	AÇÚCAR				BEBIDA LACTEA	
11	SAL				BISCOITO CREAM CRACKER	
			TOTAL PREÇOS PORÇÃO		BISCOITO MAISENA	
					CANELA EM PÓ	
3. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista responsável da licitante, utilizando como base as informações constantes no EPT.					4. Os valores apresentados na tabela de preços dos produtos, servirá como base referencial para possíveis reajustes de preços.	

ENCARTE C - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)

PROCESSO N°XXX/20XX/SESAU		CNPJ:
MODALIDADE N°: XX/XXXX		
ABERTURA: XX/XX/XXXX		
HORÁRIO: XXhXXmin		
Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)		
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Número de meses de execução contratual	6
Identificação do Serviço		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)

(*)Especificar Função a Contratar	POSTO	XX
TOTAL DE POSTOS (Quantidade Total de Empregados a Contratar)		

MÃO DE OBRA MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL DADOS COMPLEMENTARES

MODELO A - 44 HS

Empresa:			
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS			Proposta
Nº do Processo:			
Licitação:			
Dia:	Hora:		
Data de Apresentação da Proposta (dia / Mês / Ano)			
Município/UF			Boa Vista - RR
Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo - Data de Registro: ___/___/___			20__
Número de meses da Execução Contratual			6
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO			
Tipo de Serviço		Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
(Especificar função) - 44 horas		Posto de Serviço	
MÃO DE OBRA			
Mão de obra vinculada à Execução Contratual			
Dados Complementares para Composição dos Custos referente à mão de obra			
1	Tipo de serviço (mesmo serviço acima descrito)		Esp. função
2	Classificação Brasileira de Ocupações - CBO		
3	Salário Normativo da Categoria Profissional		
4	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)		Esp. função
5	Data base da categoria (dia/mês/ano)		
MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Composição da Remuneração		
A	Salário Base (SB)		0,00
B	Adicional de Periculosidade		
C	Adicional de Insalubridade	R\$ 0,00	0,00
D	Adic. Noturno = $\text{ARRED}(\frac{((\text{SB}+\text{AP})/220)*20\%}{8*(60/52,5)}*15);2$	Calculo:	0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida = $\text{ARRED}(\frac{D24}{220}*15);2$		0,00
F	Outros (especificar)		
Total			0,00
MÓDULO 2 : ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS			
Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias	%	
A	13º Salário	8,33%	0,00
B	Férias e Adicional de Férias		0,00
Total			0,00
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições			
2.2	Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições	%	
A	INSS ((TR+Total Submódulo2.1) x 20,00%)	20,00%	0,00

B	Salário Educação ((TR+Total Submódulo2.1) x 2,50%)	2,50%	0,00
C	Seguro Acidente de trabalho (Variável pelo ramo de atividade preponderante da empresa) ((TR+Total Submódulo2.1) x 1%, 2% ou 3%)	0,00%	0,00
D	SESI ou SESC ((TR+Total Submódulo2.1) x 1,50%)	1,50%	0,00
E	SENAI ou SENAC ((TR+Total Submódulo2.1) x 1,00%)	1,00%	0,00
F	SEBRAE ((TR+Total Submódulo2.1) x 0,60%)	0,60%	0,00
G	INCRA ((TR+Total Submódulo2.1) x 0,20%)	0,20%	0,00
H	FGTS ((TR+Total Submódulo2.1) x 8,00%)	8,00%	0,00
Total		33,80%	0,00
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
A	Transporte = Cálculo do valor: [(VT x Quant. x 15) - (6% x SB)]		0,00
	A1) Valor da passagem do transporte coletivo no município de prestação dos serviços (VT)	R\$ 0,00	
	A2) Quantidade de passagens por dia para o empregado (Quant.)	2	
	A3) Quantidade de dias úteis a ser fornecida as passagens para o empregado (Quant.)	0	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica, etc) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo)	R\$ 0,00	0,00
C	Assistência médica e familiar (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo)		
D	Outros (especificar) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo)		
Total			0,00
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		0,00
2.2	Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições		0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários		0,00
Total			0,00
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Provisão para Rescisão		
A	Aviso prévio indenizado		0,00
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		0,00
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		0,00
D	Aviso prévio trabalhado		0,00
E	Incidência de Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições sobre Aviso Prévio Trabalhado		0,00
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		0,00
TOTAL			0,00
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	Substituto nas Ausências Legais		
A	Substituto na cobertura de Férias		0,00
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		0,00
C	Substituto na cobertura de Licença Paternidade		0,00
D	Substituto na cobertura de Ausência por Acidente de trabalho		0,00
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		0,00
F	Substituto na cobertura de Outras Ausências (especificar)		0,00

Total			0,00
4.2	Substituto na Intrajornada	%	
A	Substituto na cobertura de Intervalo para Repouso Alimentação	0,00%	0,00
Total			0,00
Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do profissional Ausente			
4	Custo de Reposição do profissional Ausente		
4.1	Substituto nas Ausências Legais		0,00
4.2	Substituto na Intrajornada		0,00
Total			0,00
MÓDULO 5 : INSUMOS DIVERSOS			
3	Insumos Diversos		
A	Uniformes (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
B	Materiais (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
C	Equipamentos (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
D	Outros (especificar) (apresentar planilha memória de cálculo) EPC e EPI		0,00
Total			0,00
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Custos Indiretos, Lucro e Tributos	%	
A	Custos Indiretos (Taxa de Administração)	0,00%	0,00
B	Lucro	0,00%	0,00
C	Tributos		
	C1. Tributos Federais (PIS)	0,00%	0,00
	C2. Tributos Federais (COFINS)	0,00%	0,00
	C3. Tributos Municipais (ISSQN)	0,00%	0,00
Total			0,00
QUADRO - RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
Mão de Obra Vinculada à Execução Contratual (Valor por Empregado)			
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração (Total do Módulo 1)		0,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários (Total do Módulo 2)		0,00
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão (Total do Módulo 3)		0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente (Total do Módulo 4)		0,00
E	Módulo 5 - Insumos Diversos (Total do Módulo 5)		0,00
Subtotal (A + B + C + D + E)			0,00
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Lucro e Tributos (Total do Módulo 6)		0,00
Valor Total por Empregado			0,00

MODELO B - 12 x 36 Diurno

Empresa:		Proposta
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS		
Nº do Processo:		
Licitação:		
Dia:	Hora:	
Data de Apresentação da Proposta (dia / Mês / Ano)		
Município/UF		Boa Vista - RR
Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo - Data de Registro: ___/___/___		2020
Número de meses da Execução Contratual		6
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		

Tipo de Serviço		Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Especificar Funções - 12 x 36 Diurno		Posto de Serviço	0
MÃO DE OBRA			
Mão de obra vinculada à Execução Contratual			
Dados Complementares para Composição dos Custos referente à mão de obra			
1	Tipo de serviço (mesmo serviço acima descrito)		Especificar Funções
2	Classificação Brasileira de Ocupações - CBO		
3	Salário Normativo da Categoria Profissional		0,00
4	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)		Especificar Funções
5	Data base da categoria (dia/mês/ano)		
MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Composição da Remuneração		
A	Salário Base (SB)		0,00
B	Adicional de Periculosidade		
C	Adicional de Insalubridade	R\$ 0,00	0,00
D	Adicional Noturno		0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida		0,00
F	Outros (especificar)		
Total			0,00
MÓDULO 2 : ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENS AIS E DIÁRIOS			
Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		%
A	13º Salário		8,33% 0,00
B	Férias e Adicional de Férias		0,00
Total			0,00
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições			
2.2	Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições		%
A	INSS ((TR+Total Submódulo2.1) x 20,00%)		20,00% 0,00
B	Salário Educação ((TR+Total Submódulo2.1) x 2,50%)		2,50% 0,00
C	Seguro Acidente de trabalho (Variável pelo ramo de atividade preponderante da empresa) ((TR+Total Submódulo2.1) x 1%, 2% ou 3%)		0,00% 0,00
D	SESI ou SESC ((TR+Total Submódulo2.1) x 1,50%)		1,50% 0,00
E	SENAI ou SENAC ((TR+Total Submódulo2.1) x 1,00%)		1,00% 0,00
F	SEBRAE ((TR+Total Submódulo2.1) x 0,60%)		0,60% 0,00
G	INCRA ((TR+Total Submódulo2.1) x 0,20%)		0,20% 0,00
H	FGTS ((TR+Total Submódulo2.1) x 8,00%)		8,00% 0,00
Total			33,80% 0,00
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
A	Transporte = Cálculo do valor: [(VT x Quant. x 15) - (6% x SB)]		0,00
	A1) Valor da passagem do transporte coletivo no município de prestação dos serviços (VT)	R\$ 3,75	
	A2) Quantidade de passagens por dia para o empregado (Quant.)	2	
	A3) Quantidade de dias úteis a ser fornecida as passagens para o empregado (Quant.)	0	

B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica, etc) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	R\$ 0,00	0,00
C	Assistência médica e familiar (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)		
D	Outros (especificar) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)		
Total			0,00
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
2.1	13° Salário, Férias e Adicional de Férias		0,00
2.2	Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições		0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários		0,00
Total			0,00
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Provisão para Rescisão		
A	Aviso prévio indenizado		0,00
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		0,00
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		0,00
D	Aviso prévio trabalhado		0,00
E	Incidência de Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições sobre Aviso Prévio Trabalhado		0,00
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		0,00
TOTAL			0,00
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	Substituto nas Ausências Legais		
A	Substituto na cobertura de Férias		0,00
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		0,00
C	Substituto na cobertura de Licença Paternidade		0,00
D	Substituto na cobertura de Ausência por Acidente de trabalho		0,00
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		0,00
F	Substituto na cobertura de Outras Ausências (especificar)		0,00
Total			0,00
4.2	Substituto na Intrajornada	%	
A	Substituto na cobertura de Intervalo para Repouso Alimentação	0,00%	0,00
Total			0,00
Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do profissional Ausente			
4	Custo de Reposição do profissional Ausente		
4.1	Substituto nas Ausências Legais		0,00
4.2	Substituto na Intrajornada		0,00
Total			0,00
MÓDULO 5 : INSUMOS DIVERSOS			
3	Insumos Diversos		
A	Uniformes (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
B	Materiais (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
C	Equipamentos (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
D	Outros (especificar) (apresentar planilha memória de cálculo) EPC e EPI		0,00
Total			0,00

MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Custos Indiretos, Lucro e Tributos	%	
A	Custos Indiretos (Taxa de Administração)	0,00%	0,00
B	Lucro	0,00%	0,00
C	Tributos		
	C1. Tributos Federais (PIS)	0,00%	0,00
	C2. Tributos Federais (COFINS)	0,00%	0,00
	C3. Tributos Municipais (ISSQN)	0,00%	0,00
Total			0,00
QUADRO - RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
Mão de Obra Vinculada à Execução Contratual (Valor por Empregado)			
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração (Total do Módulo 1)		0,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários (Total do Módulo 2)		0,00
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão (Total do Módulo 3)		0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente (Total do Módulo 4)		0,00
E	Módulo 5 - Insumos Diversos (Total do Módulo 5)		0,00
Subtotal (A + B + C + D + E)			0,00
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Lucro e Tributos (Total do Módulo 6)		0,00
Valor Total por Empregado			0,00

MODELO C - 12 x 36 Noturno

Empresa:		Proposta
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS		
Nº do Processo:		
Licitação:		
Dia:	Hora:	
Data de Apresentação da Proposta (dia / Mês / Ano)		
Município/UF		Boa Vista - RR
Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo - Data de Registro: 08/05/2020		2020
Número de meses da Execução Contratual		6
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Especificar Função (12 x 36) Noturno	Posto de Serviço	1
MÃO DE OBRA		
Mão de obra vinculada à Execução Contratual		
Dados Complementares para Composição dos Custos referente à mão de obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço acima descrito)	
2	Classificação Brasileira de Ocupações - CBO	
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	0,00
4	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Especificar função
5	Data base da categoria (dia/mês/ano)	1º Janeiro
MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
1	Composição da Remuneração	
A	Salário Base (SB)	0,00
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade (Salário Mínimo x 40%)	R\$ 0,00
D	Adic. Noturno = Calculo: ARRED((((SB+AP)/220)*20%)*(8*(60/52,5)*15);2)	0,00

E	Adicional de Hora Noturna Reduzida =ARRED(((D24/220)*15);2)		0,00
F	Outros (especificar)		
Total			0,00
MÓDULO 2 : ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENS AIS E DIÁRIOS			
Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias	%	
A	13º Salário	8,33%	0,00
B	Férias e Adicional de Férias		0,00
Total			0,00
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições			
2.2	Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições	%	
A	INSS ((TR+Total Submódulo2.1) x 20,00%)	20,00%	0,00
B	Salário Educação ((TR+Total Submódulo2.1) x 2,50%)	2,50%	0,00
C	Seguro Acidente de trabalho (Variável pelo ramo de atividade preponderante da empresa) ((TR+Total Submódulo2.1) x 1%, 2% ou 3%)	0,00%	0,00
D	SESI ou SESC ((TR+Total Submódulo2.1) x 1,50%)	1,50%	0,00
E	SENAI ou SENAC ((TR+Total Submódulo2.1) x 1,00%)	1,00%	0,00
F	SEBRAE ((TR+Total Submódulo2.1) x 0,60%)	0,60%	0,00
G	INCRA ((TR+Total Submódulo2.1) x 0,20%)	0,20%	0,00
H	FGTS ((TR+Total Submódulo2.1) x 8,00%)	8,00%	0,00
Total			33,80% 0,00
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
A	Transporte = Cálculo do valor: [(VT x Quant. x 15) - (6% x SB)]		0,00
	A1) Valor da passagem do transporte coletivo no município de prestação dos serviços (VT)	R\$ 3,75	
	A2) Quantidade de passagens por dia para o empregado (Quant.)	2	
	A3) Quantidade de dias úteis a ser fornecida as passagens para o empregado (Quant.)	0	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica, etc) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo)	R\$ 0,00	0,00
C	Assistência médica e familiar (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo)		
D	Outros (especificar) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo)		
Total			0,00
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		0,00
2.2	Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições		0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários		0,00
Total			0,00
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Provisão para Rescisão		
A	Aviso prévio indenizado		0,00
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		0,00
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		0,00

D	Aviso prévio trabalhado		0,00
E	Incidência de Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições sobre Aviso Prévio Trabalhado		0,00
F	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		0,00
TOTAL			0,00
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	Substituto nas Ausências Legais		
A	Substituto na cobertura de Férias		0,00
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		0,00
C	Substituto na cobertura de Licença Paternidade		0,00
D	Substituto na cobertura de Ausência por Acidente de trabalho		0,00
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		0,00
F	Substituto na cobertura de Outras Ausências (especificar)		0,00
Total			0,00
4.2	Substituto na Intra jornada	%	
A	Substituto na cobertura de Intervalo para Repouso Alimentação	0,00%	0,00
Total			0,00
4.3	Incidência do Submódulo 2.2	%	
A	Incidência do submódulo 2.2 sobre os submódulos 4.1 e 4.2	3,52%	0,00
Total			0,00
4.4	Afastamento Maternidade	%	
A	Afastamento Maternidade	0,62%	0,00
Total			0,00
4.5	Intra jornada Indenizada	%	0,00
A	Intra jornada Indenizada	0,00%	0,00
Total			
Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do profissional Ausente			0,00
4	Custo de Reposição do profissional Ausente		0,00
4.1	Substituto nas Ausências Legais		0,00
4.2	Substituto na Intra jornada		0,00
4.3	Incidência do Sub módulo 2.2		0,00
4.4	Afastamento Maternidade		0,00
4.5	Intra jornada Indenizada		0,00
Total			0,00
MÓDULO 5 : INSUMOS DIVERSOS			
3	Insumos Diversos		0,00
A	Uniformes (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
B	Materiais (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
C	EPI (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
D	EPC (apresentar planilha memória de cálculo)		0,00
Total			
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Custos Indiretos, Lucro e Tributos	%	
A	Custos Indiretos (Taxa de Administração)	4,00%	0,00
B	Lucro	5,44%	0,00
C	Tributos		
	C1. Tributos Federais (PIS 1,65%)	1,65%	0,00

	C2. Tributos Federais (COFINS 7,60%)	7,60%	0,00
	C3. Tributos Municipais (ISSQN)	5,00%	0,00
Total			0,00
QUADRO - RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
Mão de Obra Vinculada à Execução Contratual (Valor por Empregado)			
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração (Total do Módulo 1)		0,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários (Total do Módulo 2)		0,00
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão (Total do Módulo 3)		0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente (Total do Módulo 4)		0,00
E	Módulo 5 - Insumos Diversos (Total do Módulo 5)		0,00
Subtotal (A + B + C + D + E)			0,00
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Lucro e Tributos (Total do Módulo 6)		0,00
Valor Total por Empregado			0,00

ANEXO VII

1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO "ANEXO VI - MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS "PRODUTOS"

1.1 INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO: Esta Planilha foi elaborada com base na Instrução Normativa 05/2017 e 07/2018, do MPOG, e a qual deverá ser preenchida com idêntico rigor naqueles campos iguais ao da referida Instrução.

2. MÓDULO 1 - CARDÁPIO:

2.1 A coluna "valor unitário (custo direto)" deverá ser preenchida com os valores obtidos nos itens da planilha de composição do custo direto (ingredientes) elaborado pelo (a) nutricionista da licitante.

2.2 A coluna "proporção do custo direto" refere-se à representação, em percentual (%) do item em relação ao custo total direto (ingredientes), calculado da seguinte maneira: Fórmula = $\text{ARRED}(\text{valor mensal do custo direto} \times 100\%) \div \text{valor total mensal do custo direto}$;

2.3. A coluna "valor unitário (custo indireto)" refere-se à incorporação das despesas com mão de obra, equipamentos, materiais, combustíveis, lucros e tributos do serviço de preparação e entrega dos alimentos, calculado da seguinte maneira: Fórmula = $\text{proporção do custo direto do item} \times \text{valor total geral do custo indireto da tabela "proporção dos custos"} \div \text{quantidade mês}$

2.4. A coluna "valor de venda do produto" corresponde ao somatório do custo direto do produto e custo indireto proporcional ao item, calculado da seguinte maneira: Fórmula = $\text{valor unitário do custo direto}$

+ valor unitário do custo indireto.

3. MÓDULO 2 - CUSTO FIXO:

3.1 O cálculo do subitem "gás de cozinha" deverá levar em consideração o consumo de gás GLP, em kg/h (ex: 0,100kg/h) para o preparo de cada refeição. A licitante vencedora deverá informar o consumo médio de gás por refeição, para posterior realização do cálculo da seguinte maneira: Fórmula = $0,xxx \text{ Kg/h} \times \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 - cardápio}$

3.2 O cálculo do valor unitário do consumo de gás GLP é subsidiado pelas informações constantes no Submódulo 2 - Detalhamento do custo fixo, calculado da seguinte maneira: Fórmula = $\text{ARRED}(((0,xxx \times \text{valor da botija}) \div \text{peso da botija em Kg})$;

3.3 O cálculo do subitem "Água" leva em consideração o consumo médio de água para o preparo de cada refeição, que inclui ainda o consumo com a limpeza dos utensílios e da própria estrutura da cozinha. A licitante deverá informar a quantidade de litros de água consumida por refeição, conforme a capacidade da sua própria estrutura. A coluna "quantidade mensal" é calculado da seguinte maneira: Fórmula = $\text{quantidade de consumo de água por refeição em M}^3 \times \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 - cardápio}$ Ex: $0,011\text{m}^3 \times 120.000 = 1.320\text{m}^3$

3.4 O valor unitário do M³ do consumo de água deverá ser informado pela licitante de acordo com a tarifa da CAER para o tipo de estabelecimento.

3.5 O subitem "Energia" é calculado da seguinte maneira: Fórmula = $\text{quantidade mensal de consumo em Kwh} \times \text{valor da tarifa}$.

4. MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA:

4.1 A licitante poderá modificar a quantidade de postos de trabalho sugerido pela SESAU a fim de melhor adequar à especificidade do serviço, bem como da jornada de trabalho exigida.

4.2 Os valores unitários de cada posto de trabalho deverão ser acompanhados das planilhas de custo e formação de mão de obra, modelo proposto pela **Instrução Normativa Nº 05/2017 e 07/2018**. Porém não poderão conter incidência dos custos indiretos, lucros e tributos, considerando que os

percentuais serão aplicados na planilha de custo e formação de preços dos produtos, a fim de evitar duplicidade na cobrança dos custos indiretos, lucros e tributos.

5.MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS:

5.1 A licitante deverá preencher a tabela com os equipamentos necessários à execução do objeto, tais como freezer, geladeiras, veículos, entre outros, aplicando o índice de depreciação correspondente à vida útil de cada item.

5.2 A coluna “depreciação anual” é calculada da seguinte maneira: Fórmula =(valor unitário do equipamento - valor residual) * percentual de depreciação anual) Conforme NBCT 19.5, in verbis: Valor residual é o montante líquido que a entidade espera, com razoável segurança, obter por um ativo no fim de sua vida útil, deduzidos os custos esperados para sua venda. A coluna “depreciação mensal” é calculada da seguinte maneira: Fórmula =valor da depreciação anual do equipamento ÷ 12 meses

5.3 A coluna “manutenção mensal” corresponde à previsão mensal de recursos para eventual manutenção do equipamento. O percentual de previsão mensal geralmente aceito pela administração é 0,5%, sendo calculado da seguinte maneira: Fórmula =valor total do equipamento * 0,5% Obs: A licitante poderá alterar o valor percentual limitado a 0,5% do valor total do equipamento.

5.4 A coluna “valor total” é calculada da seguinte maneira: Fórmula = (valor da depreciação mensal + valor da manutenção mensal) * quantidade de equipamentos

6.MÓDULO 5 - UTENSÍLIOS:

6.1 A licitante deverá informar quais utensílios serão necessários na execução dos serviços (ex: painéis, facas, garfos, colheres, etc).

7.MÓDULO 6 - MATERIAL DE CONSUMO:

7.1 A licitante deverá relacionar a quantidade de materiais que compõe o fornecimento dos alimentos tais como: copos, colheres, marmitas descartáveis, embalagens, entre outros, e deverão corresponder à quantidade mensal e especificação dos produtos a serem fornecidos.

8.MÓDULO 7 - DESPESAS COM LOCOMOÇÃO:

8.1 A licitante será responsável por quantificar em quilômetros as rotas a serem percorridas em 24h de serviço para cada tipo de veículo utilizado, informar o tipo de combustível utilizado e o consumo médio de cada veículo.

8.2 O cálculo do valor total do custo com combustível será realizado da seguinte maneira: Fórmula =(total de quilômetros percorridos por dia

+consumo médio de combustível do veículo) * quantidade de dias * quantidade de veículos * valor unitário do litro de combustível.

9.MÓDULO 8 - CUSTO INDIRETO E LUCRO:

9.1 O cálculo do subitem “custo indireto” será realizado da seguinte maneira: Fórmula =(valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7) * percentual incidente do custo indireto

9.2 O cálculo do subitem “lucro” será realizado da seguinte maneira: Fórmula =(valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do subitem “custo indireto” do módulo 8) * percentual incidente do lucro

10.MÓDULO 9 - BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS:

10.1 O cálculo do valor base para incidência dos custos com tributos será realizado da seguinte maneira: Fórmula =(valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do módulo 8) ÷ (1 - total do percentual do módulo 10)

11.MÓDULO 10 - TRIBUTOS:

11.1 São os valores referentes ao recolhimento de impostos e contribuições incidentes sobre o faturamento, conforme estabelecido pela legislação vigente. Devendo serem observados os percentuais máximos de:

a) PIS = 1,65%;

b) COFINS = 7,60%; c) ISS= 5%.

11.2 O licitante deve observar se é optante do simples e qual o tipo de regime de tributação (incidência cumulativa e não-cumulativa) ao qual estará submetida durante a execução do contrato e apresentar os cálculos e percentuais corretos.

12. TABELA DA PROPORÇÃO DOS CUSTOS:

12.1 O cálculo da proporção, em percentual, do custo direto será realizado da seguinte maneira: Fórmula = valor total mensal do custo direto do módulo 1 * 100% ÷ total geral do "quadro resumo do serviço"

12.2 O cálculo da proporção, em percentual, do custo indireto será realizado da seguinte maneira: Fórmula = (valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total de tributos do módulo 9) * 100% ÷ total geral do "quadro resumo do serviço"

13. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:

13.1 Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função ARRED, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais. Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula: =ARRED(A1, 2) O resultado dessa função será 25,78. Sintaxe ARRED(número, núm_dígitos) A sintaxe da função ARRED tem os seguintes argumentos: número *Obrigatório. O número que você deseja arredondar. núm_dígitos

*Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.

14. MEMÓRIA DE CÁLCULO COMPOSIÇÃO DE CUSTOS DE INGREDIENTES.

14.1 Tabela exemplificativa (a composição do custo direto deverá elaborada para cada item, que será a base de referência da coluna "valor unitário (custo direto) do módulo 1 - cardápio, da planilha de custo e formação de preços dos produtos).

15. MEMÓRIA DE CÁLCULO/RESUMO DOS CUSTOS (UTILIZADO NA ELABORAÇÃO DA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - MÃO DE OBRA).

OBSERVAÇÃO GERAL: O licitante deverá atentar para as instruções, cálculos, fundamentos legais e jurisprudências detalhadas abaixo. Na elaboração de parte das informações seguimos o a IN N° 05/2017 e suas alterações.

15.1 COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO (Módulo 1)

O valor da remuneração será baseado no piso salarial dos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo das Categorias Profissionais Total da Remuneração (TR): é o salário-base percebido mais os adicionais cabíveis, como: Adicional de Insalubridade e Adicional Noturno.

a) Na cotação o percentual mínimo do Adicional de Insalubridade nas Unidades de Grande Porte, com Centro Cirúrgico e UTI deverá ser de 20%.

b) Para o cálculo do Adicional Noturno será adotada a seguinte fórmula:

ARRED((((SB+AI)/220)*20%)*(8*60/52,5))*15);

15.2. ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS (Módulo 2)

- Encargos Previdenciários, FGTS e Outras Contribuições (Submódulo 2.2)

Obs: Conforme disposto no §3º do art. 13 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional estão dispensadas do recolhimento das contribuições às terceiras entidades (SESI, SESC, SENAI, SENAC, INCRA, Salário Educação, e SEBRAE). Como o objeto da licitação incide cessão e locação de mão de obra, as ME e EPP não poderão recolher os impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, conforme disposto do inciso XII do art. 17 do mesmo ordenamento, devendo o item ser cotado sob pena de desclassificação.

• Para definição do grau de risco do Seguro Acidente do Trabalho, consultar Anexo V do RPS, aprovado pelo Decreto nº 3.048/99, com redação no Decreto nº 6.047/07, confirmando no Anexo I da IN RFB nº 971, de 13/11/2009, com redação dada pela IN RFB nº 1.071, de 15/09/2010, publicada no DOU de 16/09/2010, disponível no "link" le gislação do endereço eletrônico: www.mpas.gov.br.

- Benefícios Mensais e Diários (Submódulo 2.3)

a) O Auxílio-Alimentação; a assistência médica e familiar; o auxílio-creche; o seguro de vida, invalidez e funeral; e demais benefícios deverão ser os estabelecidos em Acordos, Convenções ou Sentenças

Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional.

b) Caso não tenha previsão nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional a empresa não poderá cotar esse item, sob pena de desclassificação.

c) O Vale-Transporte deve ser o baseado no preço da passagem do transporte coletivo do município de localização do órgão, conforme norma municipal, considerando a média de 15 (quinze) dias por mês, se for o caso, observando a carga horária da categoria: [(Quantidades diárias x Valor Transporte x 15) - (Salário Base x 6%)].

c1) No município onde não exista transporte coletivo, a empresa não poderá cotar esse item;

c2) Dedução legal do Vale-Transporte (conforme termos do Decreto nº 95.147/87 - que regulamenta a Lei

do Vale-transporte): (Salário Base x 6%).

c3) No caso da empresa apresentar declaração de que possui transporte próprio para condução dos empregados, deverá, no mínimo, neste caso, cotar o gasto com combustível e manutenção do veículo.

Obs: Considerando que o empregador é reembolsado ou abate do recolhimento do INSS o valor referente ao salário-maternidade. Entende-se que o percentual a ser aplicado é de 0,00% (zero por cento). Portanto não poderá cotar valores, sob pena de desclassificação.

15.3 PROVISÃO PARA RESCISÃO (Módulo 3)

CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE (Módulo 4)

INSUMOS DIVERSOS (Módulo 5)

Nos Insumos deve ser apresentada obrigatoriamente a Planilha referente a memória de

cálculo por item.

O valor do insumo Uniformes deverá ser definido com base em Pesquisa de Mercado e inclui todos os itens que compõem o uniforme do empregado (disposto no edital):

(Valor Unitário x4 /12).

- a) A quantidade de uniformes deverá ser conforme estabelecido nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional.
- b) Caso a empresa apresente declaração de que dispõe uniformes em estoque de verão ser apresentadas notas fiscais das empresas fornecedoras, com datas anteriores ao período da licitação. A não apresentação desta documentação desclassifica a empresa.
- c) O valor do insumo Materiais deverá ser definido com base em pesquisa mercado e será calculado usando-se como referência as quantidades encontradas no anexo XIII, a ser preenchido pela licitante.

3.2 No caso da empresa apresentar declaração de que possui o material em estoque, deverá apresentar notas fiscais das empresas fornecedoras, com datas anteriores ao período da licitação.

A não apresentação desta documentação desclassifica a empresa.

d) O valor do insumo Equipamentos e Ferramentas deverá ser definido com base em pesquisa mercado e será calculado usando o valor total de 12 (doze) meses, e será obtido da adição da Manutenção Mensal mais Depreciação (Manutenção Mensal + Depreciação), onde:

Manutenção Mensal = Valor total para 12 (doze) meses x 0,5% ao mês;

Com relação à Depreciação Mensal, deverá ser considerada a Vida Útil (VU) do bem;

Cálculo da Depreciação:

(1) Bem Durável: vida útil maior que 12 meses

(2) Vida útil do bem usado no serviço = 5 anos

(3) Exemplo: Roçadeira

Custo do equipamento = R\$ 1.200,00

Taxa de depreciação anual = 20%

Depreciação anual = 1.200 x 20% = 240,00 • Depreciação do mês = 240 / 12 = 20,00.

Valor a ser lançado na planilha de custos = Depreciação do mês dividido pelo n° de empregados do lote.

Exemplo do cálculo de depreciação:

Depreciação: entendendo a fórmula

Taxa = 100% / VU = x%; Taxa = 100% / 5 anos = 20%; Valor Mensal = (Custo x Taxa) / n° de meses = R\$ X

Valor Mensal = (1.200 x 20%) / 12 = R\$ 20,00

15.4 CUSTOS INDIRETOS E LUCRO (CI e L) (Módulo 6)

a) Custos Indiretos (Taxa de Administração): São os gastos da licitante com sua estrutura administrativa, organizacional e gerenciamento de seus contratos, tais como funcionamento e manutenção da sede,

pessoal administrativo, material e equipamentos de escritório, supervisão de serviços.

Cálculo: (Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3+ 4 x % dos Custos Indiretos)

b) Lucro: É o ganho decorrente da exploração da atividade econômica, calculado mediante incidência percentual sobre a remuneração, benefícios mensais e diários, insumos, encargos sociais e trabalhistas e custos indiretos. Cálculo: [(Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3+ 4 + Valor dos Custos Indiretos) x % do Lucro]

c) Para auxílio dos cálculos dos tributos foi criado o Módulo 6 na Planilha de Custos e Formação de Preços:

c.1) Tributos (Módulo 6): São os valores referentes ao recolhimento de impostos e contribuições incidentes sobre o faturamento, conforme estabelecido pela legislação vigente. Para os serviços de limpeza apresentam-se os percentuais máximos de:

PIS = 1,65%;

COFINS = 7,60%;

ISS - 5%.

c.2) O licitante deve observar se é optante do simples e qual o tipo de regime de tributação (incidência cumulativa e não-cumulativa) ao qual estará submetida durante a execução do contrato e apresentar os cálculos e percentuais corretos.

c.3) Antes de efetuar o cálculo dos tributos a empresa deverá definir o Valor Base para o Cálculo dos Tributos pela seguinte fórmula: Valor Base para o Cálculo dos Tributos = Anexo II-B-Subtotal / (1 - Total % dos Tributos).

ANEXO VIII DECLARAÇÃO FORMAL DE VISITA

A empresa _____ (Razão Social), inscrita no **CNPJ Nº:** _____, sediada infra assinado e para fins do Pregão nº _____ declara, expressamente que visitou as áreas das Unidades de Saúde, em especial aquelas destinadas à produção de refeições, a fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas físicas, equipamentos e outros bens móveis disponibilizados pela Unidade de Saúde para a consecução do contrato de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, obtendo o conhecimento de todos os detalhes, informações e condições necessárias à elaboração da proposta, de acordo com o edital e anexos do presente certame.

Local e data:

Representante Legal da Empresa Assinatura/Cargo/Carimbo.

ANEXO IX

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISITA

<p>A empresa Social), inscrita no CNPJ Nº: _____, sediada _____, neste ato representada</p> <p>por _____ (nome do representante, qualificação, função/cargo na empresa) para fins do Pregão nº _____/_____, declara, expressamente que OPTOU por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que ASSUME todo e qualquer risco por esta decisão e SE COMPROMETE a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Projeto Básico e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão de nº _____/_____.</p> <p>Local e data</p> <p>Representante Legal da Empresa Assinatura/Cargo/Carimbo</p>	Razão
---	-------

ANEXO - X

DO TERMO DE CESSÃO DE USO

DA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS

3 A cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação das refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.

4 A cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no **art. 1º, inciso III, do Decreto nº 99.509/90**, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da administração a cessão de imóveis, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.

5 Os locais destinados à cessão de espaço físico (instalações de copa-cozinha) são os das unidades de saúde do **HOSPITAL GERAL DE RORAIMA-HGR, HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH, PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA-PACS E HEMORAIMA.**

A) O valor mensal a ser ressarcido importará no valor de **R\$ 20.000,00** (vinte mil), com base na consulta realizada ao Departamento de Engenharia da conforme Demonstrativo em quadro abaixo:

UNIDADE HOSPITALAR SESAU-RR	M²	Valor total
LOTE 1 . HOSPITAL GERAL DE RORAIMA	699,62	13.500,00
LOTE 2. HOSPITAL MATERNO INFANTIL	246,03	5.000,00
LOTE 3. PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA	25,69	500,00
LOTE 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO RODRIGUES	25,30	500,00
LOTE 4. HEMORAIMA	16,67	500,00
TOTAL	1.013,31	20.000,00

6. A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do contrato de prestação do serviço, objeto deste Projeto Básico;

7. O órgão cedente/SESAU autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pelo cessionário, sem ônus para esta Secretaria, caso seja necessário;

8. A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao contrato de prestação de serviços do objeto deste Projeto Básico.

9. DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM O CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA: O valor a título de indenização pelo consumo de água e energia elétrica nas unidades com cedência de espaço físico, ficando estabelecido um percentual de **20% (vinte por cento) do valor total pela cessão** do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

UNIDADE HOSPITALAR SESAU-RR	M ²	Valor total	20%
LOTE 1. HOSPITAL GERAL DE RORAIMA	699,62	13.500,00	2.700,00
LOTE 2. HOSPITAL MATERNO INFANTIL	246,03	5.000,00	1.000,00
LOTE 3. PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA	25,69	500,00	100,00
LOTE 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO RODRIGUES	25,30	500,00	100,00
LOTE 4. HEMORAIMA	23,60	500,00	100,00
TOTAL	1.013,31	20.000,00	4.000,00

A) A recusa da assinatura do termo de cessão do imóvel, os descontos dos valores com as despesas da cessão do imóvel e o consumo de água e energia elétrica, importará na desclassificação do licitante.

B) O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços.

ANEXO - XI

DA MINUTA DO TERMO DE CESSÃO DE USO

MINUTA DO TERMO DE CESSÃO DE USO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE RORAIMA EM CONJUNTO COM A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE E A EMPRESA XXXXXXX, NA FORMA ABAIXO MENCIONADA:

O Estado de Roraima, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da Secretaria de Estado da Saúde, situada a Rua Madri, n.º 180 – Bairro Aeroporto, com **CNPJ n.º 84.012.012/0001-26**, doravante denominado **CEDENTE**, representado pelo Excelentíssimo (a) Senhor(a) Secretário(a) de Estado da Saúde **XXXXXX**, com CPF sob n.º **XXXXXX**, conforme Decreto n.º **XXXXXX**, do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ n.º **XXXXXX**, sediada à **XXXXXX**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) **XXXXXXXXXX**, (qualificação), podendo ser encontrado no endereço acima citado, doravante denominado **CESSIONÁRIA**, pactuam o presente **TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS**, cuja celebração foi autorizada nos autos do Processo n.º **XXXXXXXX**, têm entre si, justo e convencionalmente as condições que adiante seguem: **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

1.1 O **CEDENTE** pelo presente termo, sede a **CESSIONÁRIA**, o uso do bem imóvel para as seguintes finalidades:

- A Cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação de refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.
- A Cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no **art. 1.º, inciso III, do Decreto n.º 99.509/90**, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da Administração a cessão imóvel, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.

1.2 Os locais destinados à cessão de espaço físico (instalações de copa - cozinha) são os das unidades de saúde e/ou Hospitalares, constante da **CLÁUSULA QUINTA**, do item 5.1.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR:

2.1 O valor mensal a ser ressarcido será a importância de **R\$ XXXXX (XXXXXXXX)**.

3 CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA:

3.1. A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao **Contrato de prestação de serviços n.º XXX/XXXX**.

CLÁUSULA QUARTA - DA MANUTENÇÃO DO IMÓVEL:

4.1. O órgão **Cedente/SESAU** autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pela Empresa Cessionária, sem ônus para esta secretaria, caso seja necessário.

CLÁUSULA QUINTA - DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA:

5. O valor e título de indenização pelo consumo de água e energia elétrica nas unidades com cedência de espaço físico será o percentual de **20% (vinte por cento)** do valor total pela cessão do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

GRUPO I	ITEM	UNIDADE HOSPITALARES SESAU-RR	Localização	M ²	Valor Total
LOTE I	001	Hospital Geral de Roraima - HGR	Capital	xxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxx
LOTE II	002	Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth -HMINSN	Capital	xxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxx

LOTE III	003	Pronto Atendimento Cosme e Silva - PACS	Capital	xxxx	xxxxxxxxxxxx
LOTE IV	004	Hemocentro	Capital	xxxxx	xxxxxxxxxxxx
Total				000,00	0.000,00
TOTAL GERAL DO RESSARCIMENTO LOTE I - 20%(INDENIZ. CONSUMO DE ÁGUA/ENERGIA ELÉTRICA).					0.000,00

5.2.A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do **Contrato n° XXXXXXXX**.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

6.1. O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços referente ao **Contrato n° XXX/XXXX**.

CLÁUSULA SÉTIMA- DA CONSERVAÇÃO DO BEM IMÓVEL:

7.1. A **CESSIONÁRIA** se compromete a usar o bem cedido como se seu fosse, para que no término deste instrumento, seja devolvido ao **CEDENTE** quando finda ou rescindida a presente cessão, devidamente conservado, nas condições em que os receber por força deste Termo, exceto pelo desgaste natural do tempo de uso.

CLÁUSULA OITAVA - DA IMISSÃO NA POSSE:

8.1. A **CESSIONÁRIA**, amparada neste instrumento, fica autorizada a imitir-se na posse do imóvel público descrito na Cláusula primeira a partir da assinatura do Contrato n° XXX/XXXX, para o cumprimento do objeto deste Termo de Cessão de Uso de bem público.

CLÁUSULA NONA - DA PUBLICAÇÃO:

9.1. A publicação do presente Termo de Cessão de Uso de imóvel será efetuada pelo **CEDENTE**, nos termos da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO:

10.1 As partes elegem o Foro da Comarca de Boa Vista, Capital do Estado de Roraima para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Instrumento. E por haverem acordos, declaram ambas as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas nas cláusulas do presente **Termo de Cessão de Uso**, bem como a de observarem fielmente outras disposições regulamentares sobre o assunto, firmando-se em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que aqui vai assinado por ambas as partes e na presença das testemunhas abaixo relacionadas, para que produza o legal fim de direito.

Boa Vista – RR, XX de XXXXXXXXde 20XX.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

EMPRESA. CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: CPF:

Nome: CPF:



Documento assinado eletronicamente por **Erick Anderson Cláudio Amaral, Gerente de Núcleo**, em 27/11/2020, às 00:12, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



Documento assinado eletronicamente por **Rychael Vasconcelos do Nascimento, Coordenador Geral de Administração**, em 27/11/2020, às 00:24, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo de Lima Lopes, Secretário de Estado da Saúde**, em 27/11/2020, às 09:05, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no endereço <https://sei.rr.gov.br/autenticar> informando o código verificador **1016133** e o código CRC **75411B9B**.