****

**PROJETO BÁSICO**

OBJETO: Serviços de preparo e distribuição de alimentação para unidades hospitalares

**PROJETO BÁSICO**

**01 – DO OBJETO:**

**Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nas unidades da FUNDAÇÃO SAÚDE – INSTITUTO DE HEMATOLOGIA ARTHUR DE SIQUEIRA CAVALCANTE (HEMORIO), INSTITUTO ESTADUAL DE DIABETES E ENDOCRINOLOGIA (IEDE), INSTITUTO ESTADUAL DE CARDIOLOGIA ALOYSIO DE CASTRO (IECAC) E LABORATÓRIO CENTRAL NOEL NUTELS (LACENN), CENTRO PSIQUIATRICO DO RIO DE JANEIRO (CPRJ), HOSPITAL ESTADUAL ANCHIETA (HEAN) e HOSPITAL ESTADUAL SANTA MARIA (HESM), com validade de 180 dias a contar da data de assinatura do contrato, podendo ser rescindindo tão logo o processo licitatório seja concluído, conforme determinação desta Fundação.**

**02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:**

A prestação de serviços de alimentação por meio da gestão e operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, bem como na distribuição das mesmas nas unidades de saúde. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista neste termo e seus anexos, higienização das dependências, preventiva e corretiva dos equipamentos, tanto fornecido pela contratada quanto já presente nas dependências das Unidades, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, incluindo sua higienização.

Considerando que a maioria das Unidades desta Fundação Saúde possui em sua estrutura cozinha industrial para elaboração de refeição para pacientes e servidores, o que permite que haja melhor controle do fornecimento das alimentações com qualidade dentro de todos os cumprimentos previstos em legislação para alimentação.

Considerando que há especificidades de dietas em todas as Unidades, faz-se necessário que o serviço solicitado seja de preparo de distribuição de alimentação no local, salvo as unidades que não possuem estrutura física para elaboração.

Na Unidade **LACENN – LABORATÓRIO CENTRAL NOEL NUTELS e HEAN – HOSPITAL ESTADUAL ANCHIETA** não há área estruturada para preparo e manipulação de alimentos para grandes refeições (almoço e jantar), logo a prestação do serviço, objeto deste Projeto Básico, realizar-se-á nas dependências da **CONTRATADA** e transportada para estas Unidades, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas em suas dependências. As Unidades, apesar de não possuírem estrutura física adequada para elaboração de refeições, ambas possuem refeitórios, onde a CONTRATADA deverá prestar o serviço para servidores e autorizados.

Cumpre informar que o HEAN é uma Unidade que, apesar de não possuir cozinha industrial, possui área de preparo para pequenas refeições, refeitório, estoque e pacientes internados, sendo necessário fornecimento de dietas.

Este serviço também inclui o fornecimento de materiais de consumo geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) com a devida reposição dos mesmos, higienização das dependências da contratante que serão utilizadas para armazenamento, distribuição e/ou manipulação das pequenas refeições, higienização dos utensílios e quanto aos equipamentos, deverão ser disponibilizados de acordo com a necessidade de cada Unidade, a contratada deverá realizar a conservação preditiva, preventiva e corretiva destes. Quanto ao quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo), a contratada deverá manter em número suficiente pessoal para desenvolver todas as atividades previstas *in loco* nas Unidades, no que se refere a porcionamento de refeições, distribuição, limpeza e responsável técnico.

O transporte que será utilizado para levar as preparações deverá ser compatível com as quantidades de refeições contratadas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária, conforme descrito no item 6.8 deste Projeto Básico.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lotes | Item | Unidades | ID SIGA | Descrição | Quantidade |
| I | 1 | HEMORIO | 95083 | SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009 | 1 |
| 2 | IEDE |
| 3 | CPRJ |
| II | 4 | IECAC | 95083 | SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009 | 1 |
| 5 | HESM |
| III | 6 | LACENN | 121579 | SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS E TRANSPORTADAS NA MODALIDADE HOTBOX. Código do Item: 0671.001.0002 | 1 |
| 7 | HEAN |

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

Tendo em vista as vigências contratuais dos serviços de preparo e fornecimento de refeições para as Unidades: IECAC, de 03/07/19 a 02/01/19, do contrato n° 038/2019; LACENN, de 03/07/2019 a 02/01/19, do contrato n° 040/19; HEMORIO, IEDE e CPRJ, de 12/07/19 a 11/01/19, do contrato n° 041/19; HESM, de 25/07/19 a 24/01/19, do contrato n° 037/19; HEAN, de 01/09/19 a 29/02/19, do contrato n° 039/19, todos oriundos do processo emergencial E-08/007/1059/2019.

Considerando que a Fundação Saúde, possui instruído o processo Regular Licitatório nº E-08/007/735/2019, aberto em 03/04/2019, para a prestação dos serviços e que este encontra-se em tramitação interna.

Considerando as datas de vigências dos contratos atuais e que não há previsão para o certame licitatório, se faz necessária a contratação EMERGENCIAL de empresa para a prestação do serviço de alimentação a fim de evitar descontinuidade no serviço.

A contratação visa manter a prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Projeto Básico. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

Acerca da formação de lotes apresentados cumpre informar que os mesmos foram dimensionados em 03 (três) sendo feito um estudo conjugado das Unidades, onde utilizou-se como critérios as proximidades geográficas, tipo de serviço e junção de unidades de grande porte e médio porte visando atratividade. Ressalta-se que a divisão por lotes viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo a competitividade.

**04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**4.1-** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta. Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do **CONTRATO**, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Fundação Saúde, 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.

**4.2 -** Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Projeto Básico.

**4.2.1 -** Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA.**

**4.3 -** Estabelecer, no prazo máximo de 30 **(TRINTA) DIAS contados** da assinatura do **TERMO DE CONTRATO**, cronograma a ser cumprido pela **CONTRATADA** para conservação preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

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

**4.5 -** Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATO** da Unidade Hospitalar, ratificado pelo setor competente da Diretoria Administrativa Financeira, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

**4.5.1** - Os referidos descontos terão como base o Acordo de Níveis de Serviços apresentados ao **ANEXO I e seus subitens** deste Projeto Básico.

**4.6**- Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestador, para efetuação do pagamento mensal.

**4.7**- Em casos que imponham modificação na quantidade de refeições, comunicar a modificação à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h.

**4.8**- Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário.

**4.9**- Aprovar as faturas da prestação de serviço somente das refeições efetivamente fornecidas.

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

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

**4.12**- Utilizar mecanismos de avaliação da qualidade da prestação de serviços (supervisão diária com registros em formulários).

**4.13**- Não exercer poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o serviço que é objeto do contrato previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.

**4.14**- Não promover nem aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, em atividades distintas daquelas previstas no serviço que é objeto do contrato e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.

**4.15**- Elaborar os cardápios, assim como aprovar eventuais alterações.

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

**4.17**- Proceder periodicamente antes da distribuição das refeições aos usuários, degustação e aprovação das preparações, registrando em POP específico.

**4.18** – Em atendimento ao previsto na Resolução RDC N° 52 de 22 de outubro de 2009, da ANVISA, que dispões sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências, a contratante deverá implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE dedetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA). Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato em qualquer Unidade deste Projeto Básico, ficará a **Fundação Saúde** obrigada a refazer os serviços supracitados. Tais serviços deverão ser solicitados ao setor de Limpeza e Lavanderia da Gerencia de Serviços desta Fundação Saúde.

**4.18.1** - Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela Contratante. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

**4.19-** A fim de estabelecer controle e vigilância da qualidade da agua para consumo humano e seu padrão de potabilidade, conforme previsto na Portaria n° 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde, fica a cargo da contratante apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições **TRIMESTRALMENTE** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) nas Unidades Hospitalares em que as refeições são preparadas.

**4.19.1-** Quanto ao solicitado nos itens 4.18 e 4.19, frisa-se que prazos foram estipulados por esta Fundação a fim de que se mantenham atualizados os registros de controle.

**4.20-** Em casos de descumprimento contratual, aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente.

**05 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO**

São atribuições do Fiscal do Contrato:

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

**05.2 -** O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, conforme os arts. 67 e 73 da Lei n° 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro n° 45.600/2016.

**05.3 -** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto nestes Projeto.

**05.4-** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providencias necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1° e 2° do art. 67 da Lei n° 8.666 de 1993.

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

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

**05.7-** Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Projeto Básico, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

**05.8-** Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do Serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

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

**05.9-** Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

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

**05.11-** Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do CONTRATO, deverá ser acionada a Diretoria Administrativa Financeira da Fundação Saúde.

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

**05.13-**Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

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

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

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

**05.17-** Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços.

**05.18-** Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

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

**05.20-** O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das refeições oferecidas no refeitório, apresentando formulários mensais do total deste acompanhamento.

**06 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**6.1 -** Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro, a fim de que em hipótese alguma haja descontinuidade do serviço. Tal disposição se justifica considerando a possibilidade da ocorrência de interdição das cozinhas nas Unidades, o que não pode acarretar a paralisação do fornecimento das refeições, que deve ser mantido com excelência. Para tal não é possível que o mesmo seja exigido sem que haja comprovação das condições higiênico sanitários para elaboração das refeições, legalmente comprovadas, para atendimento de contingência em caso de necessidade, estando esta suscetível a visita da área técnica desta Fundação para inspeção. Desta forma, esta Assessoria de Nutrição considerou prudente que as empresas eventualmente contratadas comprovem possuir cozinha industrial localizada no Estado do Rio de Janeiro, em condições higiênicas sanitárias.

**6.1.2 -** Deverá apresentar, quando na assinatura do contrato, Licença de Funcionamento, expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local) da cozinha industrial central da empresa.

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

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

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

**6.5 -** Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante.

**6.6 -** Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.

**6.7 -** Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o Manual de Boas Práticas de Refeições e Lactário, junto aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos remos da RDC n° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

**6.9 -** Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

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

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

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

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

**6.14 -** Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.

**6.15 -** Fornecer à contratante, diária e mensalmente, relatório de refeições do controle de quantidade de distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim.

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

**6.17 -** Participar, sempre que for requisitada pela contratante, de reuniões com o corpo técnico da contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por estas estipulados como metas.

**6.18 -** Realizar a cada 03(três) meses, ou quando necessário aprimoramento técnico – científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente. Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado a cada 03 meses e toda vez que houver substituição ou nova contratação;

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

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

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

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

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

**6.24 -** Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência e com o Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da Contratante.

**6.25 -** Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**6.26 -** Manter, durante todo o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

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

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

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

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

**6.30.1 –** Cumpre informar que a CONTRATADA deverá responsabilizar-se por conservar sua área de atuação, devendo ser responsável por manter sua estrutura e equipamentos em bons estados para uso. No que se refere a manutenção predial e sua estrutura física, este é de responsabilidade desta Fundação Saúde.

**6.31 –** A conservação preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A CONTRATADA deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.

**6.32 -** A conservação preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

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

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

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

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

**6.37 -** Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado, inclusive nas Unidades onde a alimentação é transportada, uma vez que há a utilização e prestação do serviço no local.

**6.38 –** Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo (a CONTRATADA ou empresa com serviço próprio) atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdícios.

**6.39 -** Identificar e corrigir vazamentos nos equipamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.49 -** Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições.

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

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

**6.52 -** Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

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

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

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

**6.5.1** - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar de toda a alimentação fornecida. Deste modo, utilizar o serviço prestado por outra empresa, que não seja de responsabilidade da contratada por este Projeto Básico, é impraticável uma vez que os funcionários precisam ser orientados e fiscalizados pela contratada, devido a necessidade de subordinação direta entre o funcionário e sua contratante.

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

**6.57 -** Apresentar um relatório ou check list mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

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

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

**6.60 -** Fornecer jogo americano ou toalhas de mesa de material adequado, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se mantenha a higienização do local.

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

**6.62 -** A CONTRATADA deverá apresentar o registro de higienização do reservatório de água da cozinha central onde é realizado o preparo quando tratar-se de alimentação transportada, disponibilizando esse material sempre que solicitado pela contratante.

**6.63 -** A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

**6.2 – QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS**

**6.2.1** - Elaborar e encaminhar ao setor competente da Fundação Saúde, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de **30 (TRINTA) DIAS** para sua execução.

**6.2.1.1 -** A **CONTRATADA** deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

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

**6.2.3 -** Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à **CONTRATANTE.**

**6.2.4** - Apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

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

**6.2.6** - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa será ressarcida de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Estado.

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

Para carne branca: carne vermelha.

Para carne vermelha: carne branca

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

**OBS.1:** O acompanhante ou paciente que desejar poderá solicitar com antecedência ovos como opção.

**OBS. 2**: O prato principal e a opção deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição.

**6.2.8 -** Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

**6.2.9 –** Conforme preconizado na RDC Nº 43, DE 1° DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico ou refrigerado. Alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

**6.2.9.1-** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

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

**6.2.9.3-** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máxim3o de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**6.2.9.4-** Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

**6.2.9.5-** Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

**6.2.9.6-** As exigências dos itens 6.2.9.2, 6.2.9.3, 6.2.9.4, 6.2.9.5 estão em conformidade com a RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da ANVISA, previstas no item 4.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**6.2.10 -** Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**6.2.11 -** Apresentar, mensalmente, os cardápios completos, para pacientes e servidores, conforme VET estipulado e necessidades nutricionais, com antecedência mínima de 7 (sete) dias ao SND da Unidade, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço, com antecedência mínima de 2h;

**6.2.12 -** Apresentar ao SND da Unidade a análise nutricional dos cardápios elaborados, contendo macro e micronutrientes;

**6.2.13 -** Manter o cardápio planejado, integralmente, do início ao fim das refeições;

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

**6.2.14.1 -** Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;

**6.2.14.2 -** Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;

**6.2.14.3 -** O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;

**6.2.14.4 -** O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

**6.2.14.5 -** Hábitos alimentares regionais;

**6.2.14.6 -** A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

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

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

**6.2.14.9 -** Planejar cardápios diferenciados para a pediatria;

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

**6.2.14.11 -** Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições deverão atender as exigências descritas neste PB.

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

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

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

**6.2.14.15 -** Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições;

**6.2.14.16 -** Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND da Unidade 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

**6.3 - QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE**

**6.3.1** - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, assim como recebimentos dos mesmos nas Unidades.

**6.3.2**- Encarregar-se pelo adequado recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Projeto Básico, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária.

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

**6.3.4** - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

**6.3.4.1** - Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

**6.3.5** - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários.

**6.3.6** - Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

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

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

**6.3.9** - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo este encaminhado através de relatório ou check list mensalmente ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

**6.3.9.1-** A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

**6.3.9.2-** Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5ºC ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18ºC.

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

**6.3.11 -** Pelo fornecimento estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário, conforme **ANEXO II-A** deste Projeto Básico.

**6.3.12-** Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária.

**6.3.13-** Para alimentações transportadas, a CONTRATADA deverá manter estoque emergencial de produtos em variedade e quantidade suficientes para atender em tempo hábil a finalização e/ou eventuais substituições de alimentos ou preparações do cardápio

**6.3.14 –** Para produção e distribuição de refeições no local,a CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados a substituição, em caso de eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

**6.3.15-** Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF).

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

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

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

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

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

**6.3.21** – A CONTRATADA será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições.

**6.3.21.1** - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela **CONTRATADA** e de acordo com o estabelecido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND das Unidades Hospitalares.

**6.4 – QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS DEVE A CONTRATADA:**

**6.4.1 –** É vedado a **CONTRATADA**, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

**6.4.2 -** Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições conforme **ANEXO VA**, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares.

**6.4.3 -** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços.

**6.4.3.1-** Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

**6.4.4** - É expressamente vedada à **CONTRATADA**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **CONTRATANTE** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes deste Projeto Básico**.**

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

**6.4.6** - Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

**6.4.7** - Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 -ANVISA.

**6.4.8** – Quanto às unidades que recebem refeições transportadas, a **CONTRATADA** deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições **TRIMESTRALMENTE** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água a fim de estabelecer controle e vigilância da qualidade da agua para consumo humano e seu padrão de potabilidade, conforme previsto na Portaria n° 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

**6.4.8.1 –** Este prazo foi estipulado por esta Fundação a fim de que se mantenham atualizados os registros de controle.

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

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

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

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

**6.4.13** - Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**6.4.13.1** - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTEe sempre que for solicitado pelas Unidades Hospitalares, a cargo da **CONTRATADA** arquivando-se os originais dos registros da operação nas Unidade. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de Julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

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

**6.4.15** – Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições e do Lactário, caso haja, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar 02 (duas) cópias destes Manuais por Unidade, sendo 01 (uma) para o SND da Unidade e 01 (uma) para o setor competente da Fundação Saúde. A legislação específica para estabelecimentos que manipulam alimentos, e que deverá ser observada e cumprida pela CONTRATADA, inclui, entre outras, a RDC nº 216 de 15/09/2004 – ANVISA;

**6.4.16** - Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal do contrato nas Unidades Hospitalares.

**6.4.17** - Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo SND para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

**6.4.18** - Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Projeto Básico.

**6.4.19** - Fornecer sache de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

**6.4.19.1** - A **CONTRATADA** deverá dispor em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em saches a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição. Tal solicitação deverá ser mantida também para as Unidades que realizam alimentação transportada, porém realizam armazenamento de alimentos *in loco.*

**6.4.20** - Fornecer **preferencialmente** bandeja térmica com divisórias com refil descartável de material de boa qualidade para distribuição das refeições aos pacientes com finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos.

**6.4.21 -** Todos os itens que compõem as refeições/alimentos deverão estar identificados com etiquetas, conforme previsto na RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – ANVISA em atendimento às exigências previstas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, item B, subitem 4.3.

**6.4.22** - Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições com finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos.

**6.4.23 –** Esclarecemos que o solicitado nos itens 6.4.20, 6.4.21 e 6.4.22 s é imprescindível para a conservação das refeições e a Fundação não dispõe de tais itens**.**

**6.4.24-** A CONTRATADA deverá realizar controle de fluxo do acesso nos refeitórios, a fim de que as refeições sejam fornecidas de acordo com os servidores e/ou acompanhantes que tem direito ao consumo, conforme RESOLUÇÃO SES/RJ N° 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, garantindo que não haja fornecimento indevido.

**6.4.24.1 –** Tal controle deverá ser apresentado mensalmente junto com as demais documentações para faturamento.

**6.5 - QUANTO À HIGIENIZAÇÃO**

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

**6.5.1.1-** Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool

70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

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

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

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

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

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

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

**6.5.4.1** - Caso o procedimento seja notificado pela nutricionista das Unidades, a mesma deverá notificar junto ao funcionário a nutricionista responsável da CONTRATADA, relatando ambos ao setor de competência da Fundação Saúde.

**6.5.4.2** – Caso o profissional se recuse a cumprir o procedimento correto, o mesmo deverá ser dispensado de suas atividades, computando falta, e devendo ter seu posto coberto de imediato pela CONTRATADA sem ônus, afim de não prejudicar o andamento do serviço.

**6.6 - QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

**6.6.1**- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.

**6.7 - QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA**

**6.7.1 -** Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Projeto Básico.

**6.7.1.1 –** O quantitativo de mão de obra apresentado na proposta pela contratada deverá ser mantido durante toda a execução contratual. A falta de postos ou de substituição mediante a ausência serão glosados conforme previsto no ANEXO I e seus subitens deste Projeto Básico.

**6.7.2 -** Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, responsáveis por coordenarem as execuções do serviço da Contratada de acordo com suas atribuições previstas na Resolução CNF N° 380/2005, da área de alimentação coletiva, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço. Cumpre ressaltar ainda que apesar das Unidades desta Fundação Saúde ter corpo técnico de nutricionistas, as mesmas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à CONTRATADA uma vez que a atuação destas servidoras do Estado se restringe à área clínica

**6.7.3 -** Caberá à fiscalização verificar da CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

**6.7.4** - Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades Hospitalares, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

**6.7.5** - Instruir seus funcionários a cumprir os regulamentos das Unidades onde serão prestados os serviços.

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

**6.7.7** - Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).

**6.7.8**.- Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

**6.7.9** - A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

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

**6.7.11 –** Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o mesmo quantitativo de funcionários necessários à execução dos serviços, através de coberturas de serviços sem ônus a CONTRANTE, objeto deste Projeto Básico.

**6.7.12** - Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à **CONTRATANTE**.

**6.7.13** - Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição.

**6.7.14**- Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.

**6.7.15**- Deverá promover capacitação das equipes operacionais, administrativas e técnicas no início da realização da prestação se serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vidado trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

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

**6.7.15.1.1** – Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo.

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

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

**6.7.18**- Criar Livro de Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

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

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

**6.8 - QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde n° 1428 de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos e a RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, cumpre estabelecer as seguintes diretrizes para o transporte dos alimentos:

**Para as unidades que possuem refeições transportadas:**

**6.8.1** - Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**6.8.2 -** Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4° da Resolução SMG “N” n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

**6.8.3** - Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo Art 5° da Resolução SMG “N” n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

**6.8.4** - O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG “N” n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

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

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

**6.8.5** - 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.

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

**6.8.7-** Os alimentos perecíveis e prontos para consumo quando transportados em veículos obedecerão, ainda aos preconizados na Resolução SMG “N” n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, Arts10 e 11.

**6.8.8** - Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

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

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

**6.8.11** - As planilhas de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades devem ser apresentadas 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.

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

**6.8.13** - Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela fiscalização do Contrato.

**6.8.13.1** - Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 15 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o **ANEXO I** deste Projeto Básico.

**6.8.13.2** - Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

**6.8.14** – É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária.

**6.8.15** - Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

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

**6.8.17-** Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário de início e término o envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

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

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

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

**6.9 - QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS**

**6.9.1 -** É vedado o atendimento ambulatorial e clinico a pacientes das Unidades Hospitalares pela Nutricionista da **CONTRATADA**.

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

**6.9.3** – A **Fundação Saúde,** através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela **CONTRATANTE**.

**6.9.4** - Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

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

**6.9.6** - Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a nutricionista responsável da Fundação Saúde, deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **CONTRATADA**, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita da Fundação Saúde, relatórios, check lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica.

**6.9.7** – Implementar controle para acesso ao refeitório das unidades. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente. O Estado assegurará todas as informações necessárias para auxiliar a colocar em pratica o funcionamento.

**07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**7.1 –** Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa participante do processo licitatório deve comprovar capacidade técnica e profissional, mediante apresentação dos seguintes documentos:

* Comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), da empresa participante e de seu (s) responsável (is) técnico (s), segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei n° 6.583, de 20 de outubro de 1978.
* Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Projeto Básico. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de até 50% (cinquenta por cento) do objeto a ser contratado.**

**7.2 –** Deverá apresentar documento devidamente assinado pelo Representante Legal da Licitante, declarando a existência de cozinha industrial.

**08 - DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:**

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

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os licitantes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

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

ILG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO > OU = 1,0

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

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

ILC = ATIVO CIRCULANTE > OU = 1,0

PASSIVO CIRCULANTE

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

ILC = ATIVO TOTAL > OU = 1,0

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

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

b) Comprovação de ser dotado de capital social ou de patrimônio líquido mínimo não poderá exceder a 10% do valor da contratação, relativo ao valor estimado para a contratação.

c) Certidões negativas de falências e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

**09 - DA VISITA TÉCNICA**

**9.1 -** As empresas interessadas em participar do certame licitatório, através do(s) seu(s) responsável (is) técnico(s), poderão vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, equipamentos e instalações, visando total ciência das condições da(s) Unidade(s) contempladas neste Projeto Básico.

**9**1.1- Para que ocorram as visitas, as empresas interessadas deverão entrar em contato com a Coordenação de Serviços da Fundação Saúde, com a área de Nutrição, através do telefone (21) 2334 5010 - ramal 1317, e agendar para realizar a visitação para até 01 (um) dia útil antes da licitação.

**10. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**10.12** - RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

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

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

**10.15** - Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

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

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

**10.18 -** [**LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993**](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%208.666-1993?OpenDocument) **- I**nstitui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

**10.19 -** [**DECRETO No 2.271, DE 7 DE JULHO DE 1997**](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/dec%202.271-1997?OpenDocument) **-**Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências

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

**10**.**21 – Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.**

**10.22 – art. 2° da Resolução CFN n° 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.**

**10.23 -** Resolução RDC N° 52 de 22 de outubro de 2009 – ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**10.24 -** Portaria n° 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

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

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

**10.27 -** Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico sanitárias E De Boas Práticas De Fabricação Para Estabelecimentos Produtore/Industrializadores De Alimentos.

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

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

**11 - A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E**

**CONCEITUAÇÕES:**

* Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
* Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
* Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
* Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
* Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
* Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo;
* Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
* Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
* Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
* Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
* Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;
* Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
* Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
* Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;
* Ceia – pequena refeição servida após o jantar;
* Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
* Alimentos e preparações complementares para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal.
* Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no anexo II;
* Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.
* ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
* UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
* SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
* Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

**12- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):**

**12.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:**

* PEQUENAS REFEIÇÕES;
* GRANDES REFEIÇÕES;

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)** | | | **Almoço 1200 kcal** | **Jantar 1200 kcal** |
| ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | | UND | QUANTITADE PREPARADA | |
| **I** | ENTRADA: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS | G | 80 | 80 |
| - OU SOPA | ML | 250 | 250 |
| **II** | CERAL E/OU MASSA | G | 200 | 200 |
| **III** | LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | - CARNE BOVINA | G | 120 | 120 |
| - OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/240 | 120/240 |
| - OU PEIXE (FILÉ/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| - OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO | G | 120 | 120 |
| - OU CARNE SECA | G | 120 | 120 |
| - OU LINGUIÇA | G | 120 | 120 |
| - OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/170 | 120/170 |
| - OU STROGONOFF | G | 150 | 150 |
| - OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO" | G | 250 | 250 |
| - OVOS | UND | 2 | 2 |
| **V** | GUARNIÇÃO: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B OU C | G | 150/200 | 150/200 |
| - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (\*) | G | 150 | 150 |
| - OU MELANCIA/ MELÃO | G | 250 | 250 |
| - OU DOCES (PASTA/ CREMOSO) | G | 70/70 | 70/70 |
| - OU GELATINA, PUDIM, FLAN | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| - SORVETE | G | 60 | 60 |
| **VII** | - REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - PÃO FRANCÊS | G | 25 | 25 |
| **IX** | - CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |

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

**12.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇOES:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES** | | | | | |
| **CARNES** | | **TIPO OU CORTE** | **EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS** | **FREQUÊNCIA (N° DE VEZES)** | |
| **SEMANAL** | **QUINZENAL** |
| **1** | AVES | FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA) | ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA | 4 | - |
| **2** | PEIXES | FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO | À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE | 2 | - |
| **3** | FÍGADO | - | BIFE, ISCAS | - | 1 |
| **4** | DOBRADINHA | FRESCA | ENSOPADA | - | 1 |
| **5** | SUÍNO | COPA | ASSADO/FRITO | 1 | - |
| LÍNGUA | LOMBO, | ENSOPADO |
| EMBUTIDOS | CARRÉ, | ENSOPADO/ FRITO |
| SALSICHÃO, | ENSOPADO/ FRITO |
| LINGUIÇA, |  |
| ETC |  |
| **6** | CARNE SECA | - | ENSOPADO | - | 1 |
| **7** | BOVINO | CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA. | BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA | PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIAÇÃO** | | |
| **ITENS** | | **EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS** |
| **1** | SALADAS | DE VEGETAIS A, B OU C (\*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA |
| **2** | SOPAS | DE VEGETAIS A, B OU C (\*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS |
| **3** | MASSAS | TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA |
| ARROZ | SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO |
| **4** | FEIJÃO | PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC |
| **5** | GUARNIÇÕES | VEGETAIS A, B OU C (\*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA |
| **6** | MOLHOS | À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS |
| **7** | OVOS | PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO |
| **8** | SOBREMESAS | FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (\*) |
| FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (\*) |
| DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE |
| CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS |
| SORVETE |
| **9** | REFRESCO | DE SUCOS INDUSTRUALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA) |

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

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

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

**OBS 3:** Poderão ser incluídas outras preparaçoes a cargo do snd.

**12.3 – DIETAS BÁSICAS**

**12.3.1- PACIENTES**

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

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A) PEQUENAS REFEIÇÕES** | | | **Desjejum** | **Colação** | **Merenda** | **Ceia** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **600** | **70** | **400** | **340** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| **II** | - LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| - OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU IOGURTE INDIVIDUAL | UND | 1(200ml) | - | 1(200ml) | 1  (200ml) |
| **III** | - PÃO | G | 50 | - | 50 | 50 |
| - OU BISCOITO | G | 45 | - | 20/30 | 20/30 |
| - OU TORRADA | G | 40 | - | 40 | 40 |
| - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/30 | - | 20/30 | 20/30 |
| - OU BOLO | G | - | - | 80 | 80 |
| **IV** | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10g) | - | 1(10g) | 1 |
| - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL | UND | 1(15g) | - | 1(15g) | 1 |
| **V** | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | 40 | - |
| **VI** | - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) | - | - |
| **VII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |

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

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

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

**OBS 4:** O pão das pequenas refeições será de forma, contratante sem ônus.

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | | | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **950/1025** | **850/1000** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B OU C (\*) | G | 80/120/120 | 80/120/120 |
| - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS | G | 250 | 250 |
| **II** | - CERAL E/ OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| **III** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | CARNES: |  |  |  |
| - BOVINA | G | 120 | 120 |
| - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/240 |
| - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| - OU FÍGADO | G | 120 | 120 |
| - OVO | UND | 2 | 2 |
| **V** | GUARNIÇÃO: |  |  |  |
| - VEGETAIS B OU C (\*) | G | 100/150 | 100/150 |
| - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) |
| - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) | G | 40/80 | 40/80 |
| - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| - OU SORVETE | G | 60 | 60 |
| **VII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

**12.3.2 - PACIENTES INFANTIS:**

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares.

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

**12.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES**

**12.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA**

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (\*)

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

1. PEQUENAS REFEIÇÕES
2. GRANDES REFEIÇÕES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A) PEQUENAS REFEIÇÕES** | | | **Desjejum** | **Colação** | **Merenda** | **Ceia** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **360** | **70** | **360** | **200** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - CAFÉ (SEM AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR) | ML | 200 | - | - | 200 |
| - OU MATE (SEM AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| **II** | - LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| - OU LEITE DE SOJA | ML | 200 | - | 200 | - |
| - OU IOGURTE DIETÉTICO | UND | 1  (200ml) | - | 1  (200ml) | 1  (200ml) |
| **III** | - PÃO (C/ OU S/ SAL) | G | 50 | - | 50 | - |
| - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | - | 40 |
| - OU TORRADA OU BOLO DIET | G | 45/70 | - | 40 | - |
| - OU FARINHA (PARA MINGAU) | G | 20/25 | - | 45/70 | 20/25 |
| + BISCOITO C/ OU S/ SAL | 20/25 |
| **IV** | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | - |
| **V** | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO | G | 40 | - | 40 | - |
| **VI** | - FRUTAS (\*\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*\*) | - | - |
| **VII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**OBS 10:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | | | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **500** | **490** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (\*) |  |  |  |
| - SALADAS | G | 100 | 100 |
| - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| **II** | CARNES: |  |  |  |
| - BOVINA | G | 120 | 120 |
| - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/240 |
| - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| - OVO | UND | 2 | 2 |
| **III** | ARROZ: | G | - | - |
| - OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (\*) | G | 200 | 200 |
| **IV** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **V** | GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (\*) |  |  |  |
| - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA | G | 150 | 150 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) |
| - OU DOCES DIETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| - OU GELATINAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| - OU SORVETE IETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| - OU COMPOTAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| **VII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

**12.4.2- DIETA HIPOPROTEICA**

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

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A) PEQUENAS REFEIÇÕES** | | | **Desjejum** | **Colação** | **Merenda** | **Ceia** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **360** | **70** | **290** | **205** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - LEITE DE VACA | ML | 150 | - | 150 | - |
| - OU IOGURTE | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | - |
| **II** | - CHÁ 10% | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| **III** | - PÃO (C/ OU S/ SAL) | G | 50 | - | 50 | 50 |
| - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| **IV** | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | - |
| - OU GELÉIA INDIVIDUAL | UND | 1 (15G) | - | 1 (15G) | - |
| **V** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |
| **VI** | - FRUTAS (\*\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*\*) | - | - |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | | | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **500** | **490** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (\*) | G | 80/150 | 80/150 |
| **II** | - ARROZ |  | 200 | 200 |
| - OU MACARRÃO | G | 200 | 200 |
| **III** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | - CARNE BRANCA OU VERMELHA | G | 80/120 | 80/120 |
| - OU OVO | UND | 1 | 1 |
| **V** | GUARNIÇÃO: |  |  |  |
| - VEGETAIS B (\*) | G | 100 | 100 |
| - OU FARINHAS | G | 50 | 50 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) |
| - OU DOCES CASEIROS | G | 80 | 80 |
| - CREME DE LEITE | G | 15 | x |
| **VII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

**12.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE**

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

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A) PEQUENAS REFEIÇÕES** | | | **Desjejum** | **Colação** | **Merenda** | **Ceia** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **285** | **70** | **285** | **200** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| **II** | - PÃO | G | 50 | - | 50 | - |
| - OU BISCOITO OU TORRADA | G | 45/40 | - | 45/40 | 45/40 |
| **III** | - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*\*) | - | - |
| **IV** | - CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU CAFÉ | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| **V** | - QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) | G | 30 | - | 30 | - |
| - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| **VI** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | | | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **500** | **490** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: |  |  |  |
| - VEGETAIS A (SALADAS) (\*) | G | 80 | 80/150 |
| **II** | CEREAL: |  |  |  |
| - ARROZ | G | 200 | 200 |
| - OU MACARRÃO | G | 200 | 200 |
| **III** | CARNES: |  |  |  |
| - BOVINA | G | 120 | 120 |
| - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/240 |
| - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| - OVO | UND | 2 | 2 |
| **IV** | GUARNIÇÃO: |  |  |  |
| - VEGETAIS B OU C (\*) | G | 150 | 150 |
| **V** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS EM GERAL(\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) |
| - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE | G | 100 | 100 |
| **VII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

**12.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA**

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

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A) PEQUENAS REFEIÇÕES** | | | **Desjejum** | **Colação** | **Merenda** | **Ceia** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **360** | **70** | **360** | **200** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| **II** | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| - OU IOGURTE COMUM | UND | 1  (200ml) | - | 1  (200ml) | 1  (200ml) |
| - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| **III** | - PÃO (SEM SAL) | G | 50 | - | 50 | - |
| - OU BISCOITO (SEM SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| - OU TORRADA (SEM SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| - BOLO | G | - | - | 80 | - |
| **IV** | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | 1(10G) |
| - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| **V** | - QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA | G | 40 | - | 40 | - |
| **VI** | - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) | - | - |
| **VII** | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 | - |

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | | | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **500** | **490** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B E/OU C (\*) | G | 100 | 100 |
| - MASSAS E LEGUMINOSAS EM: | G | 100 | 100 |
| - SALADAS |  |  |  |
| - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| **II** | CEREAL: |  |  |  |
| - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| **III** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | CARNES: |  |  |  |
| - BOVINA | G | 120 | 120 |
| - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/200 | 120/200 |
| - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| - OVO | UND | 2 | 2 |
| **V** | GUARNIÇÃO: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B E/OU C (\*) | G | 100/150 | 100/150 |
| - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) |
| - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| - OU GELATINA, FLAN, PUDIM | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| - OU SORVETE | G | 60 | 60 |
| **VII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

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

**12.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA**

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

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A) PEQUENAS REFEIÇÕES** | | | **Desjejum** | **Colação** | **Merenda** | **Ceia** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **360** | **70** | **360** | **200** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| **II** | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| - OU IOGURTE DESNATADO | UND | 1  (200ml) | - | 1  (200ml) | 1  (200ml) |
| **III** | - PÃO | G | 50 | - | 50 | - |
| - OU BISCOITO | G | 40 | - | 40 | 40 |
| - OU TORRADA | G | 45 | - | 45 | 40 |
| - OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| **IV** | - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| **V** | - QUEIJOS (SEM GORDURAS) | G | 40 | - | 40 | - |
| **VI** | - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) | - | - |
| **VII** | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 | - |

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | | | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | | | **890/965** | **790/840** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B E/OU C, (\*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS | G | 100 | 100 |
| - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| **II** | CEREAL: |  |  |  |
| - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| **III** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | CARNES: |  |  |  |
| - BOVINA | G | 120 | 120 |
| - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/200 |
| - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| - OVO | UND | 2 | 2 |
| **V** | GUARNIÇÃO: |  |  |  |
| - VEGETAIS A, B E/OU C (\*) | G | 100/150 | 100/150 |
| - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| **VI** | SOBREMESA: |  |  |  |
| - FRUTAS (\*\*) | UND | 1 EQ (\*\*\*) | 1 EQ (\*\*\*) |
| - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| - OU GELATINA | G | 100 | 100 |
| **VII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |
| **VIII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |

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

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

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

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

**12.4.6- DIETA LÍQUIDA.**

PADRÃO: 1200 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

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

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

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **B) GRANDES REFEIÇÕES** | **Almoço** | **Jantar** |
| **Valor energético aproximado (kcal)** | **350** | **350** |
| I) PORÇÃO DE 300ML | | |
| - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE | | |
| - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS | | |
| - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO | | |
| - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA | | |
| - OU CALDO DE FEIJÃO | | |
| II) | | |
| - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) | | |
| - OU GELATINA (80G) | | |
| - OU SORVETE (60G) | | |
| - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) | | |
| - OU PUDINS (80G) | | |
| III) PORÇÃO DE 200ML | | |
| - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA | | |
| IV) | | |
| - ÁGUA MINERAL (200ML) | | |

**12.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:**

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

**12.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:**

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

**12.4.9– DIETAS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERAPICO (QT):**

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

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

**12.4.10 - PEQUENAS REFEIÇÕES PARA DOADORES Doadores internos:**

VET. = 1.200 Kcal

**A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° DE ORDEM** | **ALIMENTO OU PREPARAÇÃO** | **QUANTIDADE PREPARADA** |
| **I** | - CAFÉ COM AÇÚCAR | 50ML |
| **II** | - BISCOITO SAL OU DOCE | 40G |
| **III** | - REFRESCO POLPA FRUTA INDUSTRIALIZADO | 600ML (03 COPOS) |
| **IV** | - BALAS | 5 UND |

**B) LANCHE PÓS DOAÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° DE ORDEM** | **ALIMENTO OU PREPARAÇÃO** | **QUANTIDADE PREPARADA** |
| **V** | - LEITE PURO OU ENRIQUECIDO COM FARINHA | 200ML |
| - OU BEBIDA LACTEA (TIPO SHAKE) | 200ML |
| - OU LEITE OU ACHOCOLATADO - INDUSTRIALIZADO | 200ML |
| **VI** | - PÃO SAL OU DOCE | 50G |
| **VII** | - MANTEIGA COM SAL INDIVIDUAL | 1 UND (10G) |
| **VIII** | - QUEIJOS (PRATO, MINAS, ETC) | 30G |
| - OU PRESUNTO | 30G |
| - OU MORTADELA | 30G |
| **IX** | - FRUTA | 150G |
| - OU DOCE EM PASTA | 40G |
| - OU FLAN, PUDINS, CREMES, BOLOS | 50G |
| - OU BARRA DE CHOCOLATE, ETC | 40G |
| **X** | - REFRESCO DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADO | 200ML |
| - OU DE GUARANA, OU GROSELHA | 200ML |

**Doadores externos:**

1. **HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° DE ORDEM** | **ALIMENTO OU PREPARAÇÃO** | **QUANTIDADE PREPARADA** |
| **I** | - AGUA MINERAL COPO | 200ML |
| **II** | - SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL | 200ML |

1. **LANCHE PÓS DOAÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° DE ORDEM** | **ALIMENTO OU PREPARAÇÃO** | **QUANTIDADE PREPARADA** |
| III | - BISCOITO SALGADO, DIVEROS SABORES | 40/50G |
| Tipo CREAM CRACKES (em sachê individual embalado industrialmente) |
| **IV** | - BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (rechados, Walfer) (em sachê individual embalado industrialmente) | 80G |
| - OU BOLO INDUSTRIALIZADO | 80G |
| **V** | - QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR | 20G |
| **VI** | - LEITE ACHOCOLATADO industrializado em caixa individual | 200ML |
| - OU IOGURTE | 200ML |
| - OU REFRIGERANTE | 350ML |
| **VII** | - BOMBOM | 20/30G |
| - OU BARRA DE CHOCOLATE | 40G |
| **VIII** | - BALAS | 05 UND |
| **IX** | - SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL | 200ML |

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

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

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

**13.1 -** A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares.

**13.1.1 -** O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo fiscal de **CONTRATO** da unidade e entregue durante o Evento de Notas Fiscais a nutricionista da Fundação Saúde, assinado e rubricado em todas as páginas, e conterá capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato.

**13.2 -** Apresentar, **MENSALMENTE**, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, os documentos abaixo relacionados:

 Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;

 GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);

 Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

 Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;

 Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

 Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;

 Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLIENTELA** | **FORMA DE COBRANÇA** | **TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA** |
| **SERVIDORES PLANTONISTAS 12H** | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE REFEIÇÃO | 2 REFEIÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA):   * DESJEJUM/ ALMOÇO   ou   * MERENDA/ JANTAR |
| **SERVIDORES PLANTONISTAS 24H** | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE REFEIÇÃO | 4 REFEIÇÕES ( DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA):   * DESJEJUM * ALMOÇO * MERENDA * JANTAR |
| **SERVIDORES DIARISTAS** | POR UNIDADE DE GRANDE REFEIÇÃO | 1. REFEIÇÃO: GRANDE  * ALMOÇO ou JANTAR |
| **LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES** | POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO | DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA(\*)/ JANTAR |
| **RESIDENTES** | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE REFEIÇÃO | 4 REFEIÇÕES ( DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA):   * DESJEJUM * ALMOÇO * MERENDA * JANTAR |
| **ACOMPANHANTES** | POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO | DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA(\*)/ JANTAR |
| **PACIENTES** | a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO | DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILIQUIDA, LÍQUIDA (\*\*\*) |
|  | DIETAS DE RESTRIÇÃO |
|  |
| DIETAS PARA LACTENTES |
|  | b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA. | ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS |
| **(ADULTOS E INFANTIS(\*\*)** | OUTRAS DIETAS |
|  | ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL) |

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

**13.4.2-** As grandes refeições fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas básicas considerando que para a dieta infantil sua elaboração é menor, quantitativamente resultando em uma gramatura mais baixa, porém não tão menor do que a representada em uma dieta adulta, considerou-se o valor de 80% da dieta adulta básica bem representado para a cobrança da mesma.

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

Ressalta-se que para a elaboração destas refeições (pediátrica e liquida) há menor quantidades em suas composições e menor oferta de quilocalorias, ainda que as mesmas devam respeitar as frequências e variações especificadas nos cardápios do Projeto Básico, de acordo com as patologias dos pacientes. Foram estipulados tais valores considerando em quantos % estimados corresponderiam a composição de uma refeição básica adulta utilizada como parâmetro.

**13.4.4 –** As estimativas mensais referentes aos quantitativos de alimentações complementares, fórmulas infantis e refeições estão presentes nos ANEXOS IIA, IIIA e VIA, respectivamente. Para estipular tais quantidades foram considerada as médias anuais de consumo, através de histórico de consumo apresentados pelas Unidades e correlacionados aos controles internos desta Assessoria conforme Anexos IIB, IIIB e VIB, respectivamente., e considerado uma margem de segurança.

**13.5** - O pagamento da (s) Nota(s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura no verso de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização **CONTRATO** do SND.

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

**A.1 UTENSÍLIOS**

A.1.1 Bandejas lisas, Bandeja térmicas, Prato Térmico de três ou quatro divisões, de material de boa qualidade;

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

A.1.3 Copo térmico com tampa própria.

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

**A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

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

A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

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

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

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

A.2.8 Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;

A.2.9 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;

A.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.

A.2.11 Papel descartável para bandeja

**A.3 UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:**

A.3.1 Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de boa qualidade;

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

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

A.3.4 Pinças de aço inoxidável;

A.3.5 Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

**B) PARA SERVIDORES:**

**B.1 UTENSÍLIOS:**

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

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

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

B.1.4 Jogos americanos ou toalhas de mesa; de material adequado, de boa qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

**B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

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

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

B.2.3 Guardanapo de papel branco de boa absorção.

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

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

**C.1 DE GÊNEROS:**

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

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

**C.2 DE LIXO:**

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

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

**15 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**15.1-** O prazo de vigência do contrato, assim como o da execução dos serviços, será de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua assinatura.

**16 –** **DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**16.1-** O objeto será executado segundo o regime de execução de Empreitada por preço unitário.

Rio de Janeiro, 09 de dezembro de 2019.

**Carolyne Gallindo**

**Assessor de Nutrição**

**ID: 5084006-1**

**ANEXO I**

**ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ANEXOS** | **APLICAÇÃO DO DESCONTO** | **VALOR DESCONTADO ($)** |
| **ANEXO I- A:** RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO | **VALOR DA NOTA** |  |
| **ANEXO I-B:** FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE REFEIÇÃO | **QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES** |  |
| **ANEXO I-C:** FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO, UNIFORME E UTENSILIOS | **VALOR DA NOTA** |  |
| **ANEXO I-D:** FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA | **DIAS SEM REPOSIÇÕES** |  |
| **TOTAL** | |  |

**ANEXO I-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO.**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.**

**Mês de competência:**

**Unidade:**

**Empresa:**

|  |
| --- |
| **LEGENDAS** |
| **S – SIM** |
| **N - NÃO** |
| **PRIORIDADES:**  **1 – ALTA**  **2 – MÉDIA**  **3 - BAIXA** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1ª ASSINATURA DA UNIDADE** | | | |  | | **2ª ASSINATURA DA UNIDADE** | | | | | |
| **Nome:** | | | | | **Nome:** | | | | | | |
| **Cargo:** | | | | | **Cargo:** | | | | | | |
| **Matrícula/ID:** | | | | | **Matrícula/ID:** | | | | | | |
| **Tel:** | | | | | **Tel:** | | | | | | |
| **Cel:** | | | | | **Cel:** | | | | | | |
| **E-mail:** | | | | | **E-mail:** | | | | | | |
|  | | | |  | |  | | | | | |
| **ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA** | | | | | | | | | | | |
| **Nome:** | | | | | | | | | | | |
| **Cargo:** | | | | | | | | | | | |
| **CRN:** | | | | | | | | | | | |
| **Tel:** | | | | | | | | | | | |
| **Cel:** | | | | | | | | | | | |
| **E-mail:** | | | | | | | | | | | |
| **1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO** | | | | | | | | | | |
| **Itens** | | **RUIM** | **REGULAR** | | | | **BOM** | **Precisa de melhorias (S/N)** | **Prioridade (1, 2,3)** | **Observações** |
| 1 | Os funcionários higienizam as mãos antes de iniciar as atividades |  |  | | | |  |  |  |  |
| 2 | Higienização de hortifrútis |  |  | | | |  |  |  |  |
| 3 | Utilização de toucas |  |  | | | |  |  |  |  |
| 4 | Funcionários realizam dupla função |  |  | | | |  |  |  |  |
| 5 | Há responsável técnico diariamente |  |  | | | |  |  |  |  |
| 6 | Os funcionários utilizam luvas descartáveis e toucas |  |  | | | |  |  |  |  |
| 7 | Os funcionários higienizam os utensílios utilizados na cozinha |  |  | | | |  |  |  |  |
| 8 | Os equipamentos estão limpos e higienizados |  |  | | | |  |  |  |  |
| 9 | Os uniformes se encontram limpos |  |  | | | |  |  |  |  |
| 10 | O descongelamento é forçado |  |  | | | |  |  |  |  |
| 11 | Os alimentos ficam fora da geladeira por mais de 4 horas |  |  | | | |  |  |  |  |
| 12 | Todos os alimentos possuem etiquetas |  |  | | | |  |  |  |  |
| 13 | As gavetas da geladeira possuem alimentos misturados |  |  | | | |  |  |  |  |
| 14 | Estoque em temperatura adequada, limpo e não possuem alimentos misturados |  |  | | | |  |  |  |  |
| 15 | Coletam amostra e deixam congelada por 3 dias |  |  | | | |  |  |  |  |
| 16 | Os POPs estão atualizados e de fácil acesso de visualização para os funcionários |  |  | | | |  |  |  |  |
| 17 | O manual de boas práticas está atualizado |  |  | | | |  |  |  |  |
| 18 | O refeitório se encontra limpo |  |  | | | |  |  |  |  |
| 19 | Todas as cadeiras e mesas estão em conformidades para uso |  |  | | | |  |  |  |  |
| 20 | Os dispenses de álcool em gel funcionam corretamente |  |  | | | |  |  |  |  |
| 21 | Os dispenses de papel toalha funcionam corretamente |  |  | | | |  |  |  |  |
| **TOTAL DE PONTOS** | |  |  | | | |  |  |  |  |

**Observações:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS** | | | | | | | |
| **Itens** | | **RUIM** | **REGULAR** | **BOM** | **Precisa de melhorias (S/N)** | **Prioridade (1, 2,3)** | **Observações** |
| 22 | Forno |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Balcão térmico |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Freezers |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Geladeiras |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Chapas |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Luminárias |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Exaustor |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Ralos e pias |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Janelas |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Bancadas |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Lixeiras |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Área de recebimento |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Vestiário |  |  |  |  |  |  |
| 35 | Estoque |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Alimentos estocados corretamente |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Palhetes estocados corretamente |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Climatização do ambiente |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Panelas |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Área de lavagem |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Chão |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL DE PONTOS** | |  |  |  |  |  |  |

**Observações:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3- CHECKLIST MÃO DE OBRA** | | | | | | | |
| **Itens** | | **RUIM** | **REGULAR** | **BOM** | **Precisa de melhorias (S/N)** | **Prioridade (1, 2,3)** | **Observações** |
| 42 | Há treinamento frequente para funcionários |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Os funcionários usam equipamentos de segurança (luvas para cortar carne, luvas de borracha para manusear lixo) |  |  |  |  |  |  |
| 44 | A temperatura da cozinha ultrapassa de 25 graus célsius |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Todos os funcionários trabalham com os uniformes completos, sem adornos e maquiagem |  |  |  |  |  |  |
| 46 | Os pagamentos e benefícios realizados pela empresa estão em dia |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL DE PONTOS** | |  |  |  |  |  |  |

**Observações:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES** | | | | | | | |
| **Itens** | | **RUIM** | **REGULAR** | **BOM** | **Precisa de melhorias? (S/N)** | **Prioridade (1, 2,3)** | **Observações** |
| 47 | Os cardápios elaborados seguem todos os critérios estabelecidos no Projeto básico (insumos, variedades, trocas previamente avisadas e autorizadas) |  |  |  |  |  |  |
| 48 | Aceitação das refeições servidas |  |  |  |  |  |  |
| 49 | Número de utensílios é adequado |  |  |  |  |  |  |
| 50 | A empresa manteve seus estoques de insumos em dia |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL DE PONTOS** | |  |  |  |  |  |  |

**Observações:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Total da pontuação:** | | |
| **Classificação** | | **Desconto (valor da nota)** |
| Ruim (igual ou maior que 30 pontos) |  | 3% |
| Regular (igual ou maior que 25 pontos) |  | 1% |
| Bom |  | - |
| **Valor do Desconto ($)** | |  |

**Quanto as documentações anexadas:**

**( ) Planilha de Controle de Temperatura de Refeições (contratada)**

**( ) Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos (contratada)**

**( ) Planilha de Acordo de Níveis de Serviços (contratante)**

**( ) Relatório de Liberação de Refeições (contratante)**

**( ) Relatório de Extras Fornecidos (contratante)**

**( ) Relatório de Treinamentos de Funcionários (contratada)**

**( ) Relatório de Faltas de Funcionários (contratante)**

**( ) Dedetização e desratização da UAN (contratante)**

**( ) Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições ( Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo (contratada)**

**Análises:**

**( ) Água (contratante) ( ) Alimento (contratada)**

**( ) Utensílios (contratada) ( ) Superfície (contratada)**

**( ) Equipamentos (contratada) ( ) Mão de manipuladores (contratada)**

**ANEXO I-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE REFEIÇÃO.**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no quantitativo de refeições por dia acusados.**

|  |  |
| --- | --- |
| **GÊNERO** | **PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA**  **REFEIÇÃO** |
| PROTEÍNA (FALTA) | 40% |
| PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO) | 20% |

|  |  |
| --- | --- |
| **GÊNERO/ FALTA OU**  **SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA** | **PERCENTUAL DE DESCONTO/**  **SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO** |
| GUARNIÇÃO | 19% |
| ARROZ E FEIJÃO | 20% |
| ARROZ OU FEIJÃO | 10% |
| SALADA | 5% |
| SOBREMESA | 5% |
| REFRESCO/ ÁGUA | 1% |

|  |  |
| --- | --- |
| **GÊNERO/ FALTA OU**  **SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA** | **PERCENTUAL DE DESCONTO/**  **SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO** |
| CAFÉ | 2% |
| LEITE | 20% |
| PÃO OU SIMILAR | 20% |
| MANTEIGA E AÇÚCAR | 3% |
| QUEIJO OU SIMILAR | 30% |
| FRUTA | 25% |

|  |  |
| --- | --- |
| **ATRASO DAS REFEIÇÕES SEM JUSTIFICATIVA** | **PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO** |
| ATRASO EM MAIS DE 15 MINUTOS | 10% |
| ATRASO EM MAIS DE 30 MINUTOS | 20% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO** | | | | | | |
| **UNIDADE:** | | | | | | |
| **MÊS:** | | | | | | |
| **TIPO DE REFEIÇÃO** | **INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA** | **QUANTIDADE DE REFEIÇÕES INADEQUADAS** | **DATA DA OCORRENCIA** | **VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO** | **% DE DESCONTO CONTIDA NO PB** | **VALOR DO DESCONTO** |
| DESJEJUM |  |  |  |  |  |  |
| COLAÇÃO |  |  |  |  |  |  |
| ALMOÇO |  |  |  |  |  |  |
| MERENDA |  |  |  |  |  |  |
| JANTAR |  |  |  |  |  |  |
| CEIA |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO, UNIFORME E UTENSILIOS**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.**

|  |  |
| --- | --- |
| **FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 3 VEZES AO MÊS** | **PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO** |
| LIMPEZA | 5% |
| CONSERVAÇÃO PREDITIVA | 2% |
| CONSERVAÇÃO PREVENTIVA | 3% |
| CONSERVAÇAO CORRETIVA | 5% |
| UNIFORME | 2% |
| UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS | 5% |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO - OUTROS** | | | | | |
| **UNIDADE:** | | | | | |
| **MÊS:** | | | | | |
| **TIPO DE SERVIÇO** | **INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA** | **QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS NOTIFICADAS** | **DATAS DA OCORRENCIA** | **% DE DESCONTO CONTIDA NO PB** | **VALOR DO DESCONTO** |
| LIMPEZA |  |  |  |  |  |
| CONSERVAÇÃO PREDITIVA |  |  |  |  |  |
| CONSERVAÇÃO CORRETIVA |  |  |  |  |  |
| UNIFORME |  |  |  |  |  |
| UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS |  |  |  |  |  |

**ANEXO I-D: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA.**

**Em caso de desconto, o mesmo será aplicado em cima do valor diário do cargo pela quantidade de dia de falta sem reposição.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RELATÓRIO DE FALTAS DE FUNCIONÁRIOS PARA DESCONTO POR FALTAS SEM SUBSTITUIÇÕES** | | | | | |
| **Unidade:** | | | | | |
| **Empresa:** | | | | | |
| **Mês de competência:** | | | | | |
| **DATA DA FALTA** | **NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO** | **CARGO** | **ESCALA DO FUNCIONÁRIO** | **HOUVE SUBSTITUIÇÃO DO MESMO? S/N** | **SE SIM, NOME DO FUNCIONÁRIO QUE O SUBSTITUIU** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**ANEXO II A**

**ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ESTIMATIVA/MÊS - LOTE I** | | | | | **($) VALOR** |
| **DESCRIÇÃO** | | **UNIDADE** | **HEMORIO** | **IEDE** | **CPRJ** |
| 1- Água de coco natural | | Litro | 16 | 0 | 0 |  |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | | Copo 200 ml | 149 | 1 | 0 |  |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | | Gf. 500 ml | 98 | 11 | 0 |  |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | | Unid | 9 | 0 | 0 |  |
| 5- Balas de frutas (pç) | | 5 g | 0 | 0 | 0 |  |
| 6- Bebidas isotônicas | | 473 ml | 0 | 0 | 0 |  |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | | 50 g. | 22 | 3 | 0 |  |
| 8- Bolo industrializado | | 45g | 2 | 0 | 0 |  |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | | Litro | 3 | 2 | 0 |  |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | | Unid | 2 | 0 | 0 |  |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | | Unid | 0 | 0 | 0 |  |
| 12.1- Abacaxi | | 150g | 0 | 0 | 0 |  |
| 12.2-Ameixa seca | | 150g | 0 | 0 | 0 |  |
| 12.3- Banana | | 150g | 1 | 23 | 0 |  |
| 12.4- Laranja | | 50g | 2 | 5 | 0 |  |
| 12.5- Maçã | | 150 g. | 8 | 11 | 0 |  |
| 12.6- Mamão | | 150 g. | 1 | 2 | 0 |  |
| 12.7- Melancia | | 150g. | 0 | 1 | 0 |  |
| 12.8- Melão | | 150g. | 0 | 0 | 0 |  |
| 12.9- Pêra | | 150 g. | 0 | 0 | 0 |  |
| 13- Gelatina comum | | 100g. | 5 | 1 | 0 |  |
| 14- Gelatina dietética | | 100g. | 0 | 0 | 0 |  |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | | 100g. | 1 | 0 | 0 |  |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | | Unid | 4 | 1 | 0 |  |
| 17- Geléia de mocotó | | 80g. | 1 | 0 | 0 |  |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | | Und | 3 | 0 | 0 |  |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | | Und | 24 | 0 | 0 |  |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | | Und | 0 | 0 | 0 |  |
| 21- Leite com chocolate ou similar | | Litro | 0 | 1 | 0 |  |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | | Und | 2 | 0 | 0 |  |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | | Litro | 27 | 1 | 0 |  |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | | Und | 0 | 0 | 0 |  |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | | Litro | 1 | 0 | 0 |  |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | | 40g. | 54 | 20 | 98 |  |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | | 5g. | 0 | 0 | 25 |  |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | | 5g. | 5 | 0 | 25 |  |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | | 10g. | 0 | 10 | 75 |  |
| 27.4- Módulo de glutamina | | 5g. | 2 | 0 | 10 |  |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | | 10g. | 0 | 0 | 0 |  |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | | 10ml | 0 | 0 | 0 |  |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | | 5g. | 0 | 18 | 0 |  |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | | 5g. | 16 | 25 | 0 |  |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | | Und | 2 | 0 | 0 |  |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | | Und | 0 | 0 | 0 |  |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | | Litro | 0 | 0 | 0 |  |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | | Litro | 22 | 0 | 0 |  |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | | Und | 15 | 12 | 450 |  |
| 33- Picolé de frutas | | Und | 2 | 0 | 0 |  |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | | 30 g. | 1 | 6 | 0 |  |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | | Litro | 0 | 1 | 0 |  |
| 36- Salada de fruta | | 120 g. | 0 | 0 | 0 |  |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | | Litro | 0 | 1 | 0 |  |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | | 110 g. | 0 | 0 | 0 |  |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | | Und | 0 | 0 | 0 |  |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | | Litro | 0 | 5 | 13 |  |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | | Litro | 0 | 1 | 7 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ESTIMATIVA/MÊS - LOTE II** | | | | **($) VALOR** |
| **DESCRIÇÃO** | | **UNIDADE** | **IECAC** | **HESM** |
| 1- Água de coco natural | | Litro | **1** | 0 |  |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | | Copo 200 ml | **243** | 0 |  |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | | Gf. 500 ml | **0** | 5 |  |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | | Unid | **0** | 0 |  |
| 5- Balas de frutas (pç) | | 5 g | **0** | 0 |  |
| 6- Bebidas isotônicas | | 473 ml | **0** | 0 |  |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | | 50 g. | **12** | 4 |  |
| 8- Bolo industrializado | | 45g | **0** | 0 |  |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | | Litro | **1** | 1 |  |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | | Unid | **0** | 0 |  |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | | Unid | **110** | 0 |  |
| 12.1- Abacaxi | | 150g | **0** | 0 |  |
| 12.2-Ameixa seca | | 150g | **24** | 0 |  |
| 12.3- Banana | | 150g | **21** | 8 |  |
| 12.4- Laranja | | 50g | **3** | 0 |  |
| 12.5- Maçã | | 150 g. | **4** | 2 |  |
| 12.6- Mamão | | 150 g. | **8** | 0 |  |
| 12.7- Melancia | | 150g. | **0** | 0 |  |
| 12.8- Melão | | 150g. | **0** | 0 |  |
| 12.9- Pêra | | 150 g. | **1** | 0 |  |
| 13- Gelatina comum | | 100g. | **0** | 0 |  |
| 14- Gelatina dietética | | 100g. | **0** | 0 |  |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | | 100g. | **0** | 0 |  |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | | Unid | **1** | 1 |  |
| 17- Geléia de mocotó | | 80g. | **0** | 0 |  |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | | Und | **1** | 9 |  |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | | Und | **1** | 41 |  |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | | Und | **0** | 0 |  |
| 21- Leite com chocolate ou similar | | Litro | **1** | 0 |  |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | | Und | **0** | 0 |  |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | | Litro | **3** | 0 |  |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | | Und | **0** | 0 |  |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | | Litro | **1** | 0 |  |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | | Litro | **0** | 0 |  |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | | Litro | **0** | 0 |  |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | | Litro | **0** | 0 |  |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | | Litro | **0** | 0 |  |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | | Litro | **0** | 0 |  |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | | Litro | **0** | 0 |  |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | | 40g. | **2** | 0 |  |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | | 5g. | **410** | 0 |  |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | | 5g. | **0** | 0 |  |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | | 10g. | **28** | 0 |  |
| 27.4- Módulo de glutamina | | 5g. | **10** | 0 |  |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | | 10g. | **0** | 0 |  |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | | 10ml | **90** | 0 |  |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | | 5g. | **55** | 0 |  |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | | 5g. | **122** | 0 |  |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | | Und | **0** | 0 |  |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | | Und | **0** | 0 |  |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | | Litro | **27** | 0 |  |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | | Litro | **5** | 9 |  |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | | Und | **6** | 16 |  |
| 33- Picolé de frutas | | Und | **0** | 0 |  |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | | 30 g. | **0** | 5 |  |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | | Litro | **1** | 8 |  |
| 36- Salada de fruta | | 120 g. | **0** | 0 |  |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | | Litro | **2** | 0 |  |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | | 110 g. | **4** | 0 |  |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | | Und | **0** | 0 |  |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | | Litro | **13** | 0,5 |  |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | | Litro | **1** | 3 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ESTIMATIVA/MÊS - LOTE III** | | | | **($) VALOR** |
| **DESCRIÇÃO** | | **UNIDADE** | **HEAN** | **LACENN** |
| 1- Água de coco natural | | Litro | 0 | 0 |  |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | | Copo 200 ml | 98 | 0 |  |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | | Gf. 500 ml | 22 | 0 |  |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | | Unid | 0 | 0 |  |
| 5- Balas de frutas (pç) | | 5 g | 0 | 0 |  |
| 6- Bebidas isotônicas | | 473 ml | 0 | 0 |  |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | | 50 g. | 0 | 0 |  |
| 8- Bolo industrializado | | 45g | 0 | 0 |  |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | | Litro | 0 | 0 |  |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | | Unid | 0 | 0 |  |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | | Unid | 0 | 0 |  |
| 12.1- Abacaxi | | 150g | 0 | 0 |  |
| 12.2-Ameixa seca | | 150g | 0 | 0 |  |
| 12.3- Banana | | 150g | 0 | 0 |  |
| 12.4- Laranja | | 50g | 0 | 0 |  |
| 12.5- Maçã | | 150 g. | 0 | 0 |  |
| 12.6- Mamão | | 150 g. | 0 | 0 |  |
| 12.7- Melancia | | 150g. | 0 | 0 |  |
| 12.8- Melão | | 150g. | 0 | 0 |  |
| 12.9- Pêra | | 150 g. | 0 | 0 |  |
| 13- Gelatina comum | | 100g. | 0 | 0 |  |
| 14- Gelatina dietética | | 100g. | 0 | 0 |  |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | | 100g. | 0 | 0 |  |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | | Unid | 0 | 0 |  |
| 17- Geléia de mocotó | | 80g. | 0 | 0 |  |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | | Und | 0 | 0 |  |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | | Und | 0 | 0 |  |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | | Und | 0 | 0 |  |
| 21- Leite com chocolate ou similar | | Litro | 0 | 0 |  |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | | Und | 0 | 0 |  |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | | Litro | 0 | 0 |  |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | | Und | 0 | 0 |  |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | | 40g. | 50 | 0 |  |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | | 5g. | 0 | 0 |  |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | | 5g. | 0 | 0 |  |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | | 10g. | 0 | 0 |  |
| 27.4- Módulo de glutamina | | 5g. | 0 | 0 |  |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | | 10g. | 0 | 0 |  |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | | 10ml | 0 | 0 |  |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | | 5g. | 0 | 0 |  |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | | 5g. | 162 | 0 |  |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | | Und | 0 | 0 |  |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | | Und | 0 | 0 |  |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | | Litro | 0 | 0 |  |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | | Und | 0 | 0 |  |
| 33- Picolé de frutas | | Und | 0 | 0 |  |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | | 30 g. | 0 | 0 |  |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | | Litro | 0 | 0 |  |
| 36- Salada de fruta | | 120 g. | 0 | 0 |  |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | | Litro | 0 | 0 |  |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | | 110 g. | 0 | 0 |  |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | | Und | 0 | 0 |  |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | | Litro | 0 | 0 |  |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | | Litro | 0 | 0 |  |

**ANEXO II B**

**HISTÓRICO DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - HEMORIO** | | | | | | | | | | | | |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **Média de Consumo** |
| 1- Água de coco natural | 15,6 | 27,6 | 14,4 | 6 | 21,4 | 13,8 | 12,3 | 25,2 | 13,5 | 14 | 15,3 | 12 | 15,93 |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | 81 | 190 | 170 | 205 | 107 | 69 | 222 | 299 | 205 | 98 | 58 | 78 | 148,50 |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | 286 | 357 | 283 | 48 | 153 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 97,92 |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | 11 | 12 | 8 | 8 | 7 | 8 | 10 | 9 | 8 | 8 | 7 | 9 | 8,75 |
| 5- Balas de frutas (pç) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 6- Bebidas isotônicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | 20 | 36 | 3 | 5 | 30 | 8 | 29 | 80 | 16 | 14 | 12 | 11 | 22,00 |
| 8- Bolo industrializado | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,83 |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | 8,9 | 2 | 2,65 | 3,5 | 2 | 0 | 1,8 | 0,2 | 2,5 | 1,6 | 0 | 2,5 | 2,30 |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | 0 | 0 | 2 | 4 | 2 | 0 | 4 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1,33 |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.1- Abacaxi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.2-Ameixa seca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.3- Banana | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,50 |
| 12.4- Laranja | 0 | 4 | 0 | 5 | 0 | 6 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 | 1,75 |
| 12.5- Maçã | 33 | 2 | 2 | 14 | 4 | 0 | 10 | 3 | 18 | 0 | 5 | 0 | 7,58 |
| 12.6- Mamão | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,17 |
| 12.7- Melancia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.8- Melão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.9- Pêra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 13- Gelatina comum | 42 | 0 | 11 | 4 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,92 |
| 14- Gelatina dietética | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 4 | 0 | 0,92 |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 10 | 12 | 0 | 0 | 3,92 |
| 17- Geléia de mocotó | 1 | 0 | 6 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0,92 |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,75 |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | 17 | 31 | 29 | 32 | 1 | 32 | 43 | 45 | 42 | 14 | 0 | 0 | 23,83 |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 21- Leite com chocolate ou similar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29,32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,44 |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 23,9 | 20,68 | 40,55 | 42,44 | 20,92 | 21,8 | 56,36 | 54 | 21,2 | 0 | 12,3 | 0 | 26,18 |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,17 |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,85 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,07 |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 112 | 142 | 0 | 125 | 0 | 122 | 0 | 148 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54,08 |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 63 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,25 |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.4- Módulo de glutamina | 8 | 0 | 4 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,75 |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 25,4 | 63,8 | 52,2 | 24,48 | 0 | 12,8 | 0 | 0 | 18,6 | 0 | 0 | 0 | 16,44 |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,42 |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | 35,24 | 27,8 | 15,64 | 34,36 | 25,8 | 21,8 | 23,5 | 18,8 | 17,2 | 16,3 | 14,2 | 12,5 | 21,93 |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | 15 | 21 | 23 | 14 | 17 | 14 | 11 | 18 | 12 | 13 | 12 | 12 | 15,17 |
| 33- Picolé de frutas | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1,50 |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 4,8 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,48 |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 36- Salada de fruta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - IEDE** | | | | | | | | | | | | |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1- Água de coco natural | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | 0 | 0 | 0 | 53 | 37 | 0 | 6 | 6 | 1 | 12 | 7 | 0 | 10,16666667 |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5- Balas de frutas (pç) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6- Bebidas isotônicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | 0,5 | 0 | 4 | 1 | 0 | 0 | 1 | 11 | 2 | 0 | 1 | 14 | 2,875 |
| 8- Bolo industrializado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | 0 | 0 | 0 | 0,05 | 0 | 0 | 1,35 | 2,8 | 0 | 7,3 | 0 | 2,8 | 1,191666667 |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.1- Abacaxi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.2-Ameixa seca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.3- Banana | 14 | 0 | 7 | 61 | 58 | 21 | 0 | 9 | 18 | 12 | 6 | 51 | 21,41666667 |
| 12.4- Laranja | 1 | 4 | 0 | 12 | 9 | 7 | 3 | 8 | 1 | 3 | 3 | 0 | 4,25 |
| 12.5- Maçã | 0 | 0 | 0 | 24 | 1 | 17 | 2 | 9 | 3 | 33 | 24 | 16 | 10,75 |
| 12.6- Mamão | 2 | 0 | 1 | 6 | 11 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,083333333 |
| 12.7- Melancia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0,083333333 |
| 12.8- Melão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.9- Pêra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13- Gelatina comum | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,083333333 |
| 14- Gelatina dietética | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0,166666667 |
| 17- Geléia de mocotó | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21- Leite com chocolate ou similar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0 | 0,383333333 |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0,15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0125 |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 36 | 9 | 11 | 89 | 3 | 30 | 18 | 14 | 3 | 24 | 10,5 | 25,5 | 22,75 |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 0 | 0 | 18 | 98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9,666666667 |
| 27.4- Módulo de glutamina | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 1 | 0 | 19 | 0 | 54 | 14 | 15 | 0 | 22 | 69 | 4 | 22 | 18,33333333 |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 0 | 0 | 74 | 0 | 0 | 0 | 34 | 87 | 77 | 30 | 3 | 0 | 25,41666667 |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | 38 | 29 | 15 | 21 | 16 | 14 | 0 | 2 | 0 | 4 | 10 | 15 | 13,66666667 |
| 33- Picolé de frutas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 0 | 0 | 6 | 17 | 1 | 6 | 0 | 14 | 10 | 11 | 5 | 1 | 5,916666667 |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 6,9 | 0 | 2,7 | 0 | 0 | 0 | 0,2 | 0,2 | 0 | 3 | 0,4 | 0 | 1,116666667 |
| 36- Salada de fruta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | 0 | 0 | 3,2 | 9,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,05 |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | 0 | 3,4 | 0,2 | 1,6 | 3,6 | 2,5 | 2 | 4,2 | 0 | 0,4 | 0 | 7,4 | 2,108333333 |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0 | 0,066666667 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - CPRJ** | | | | | | | | | | | | |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1- Água de coco natural | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | 0 | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,17 |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 5- Balas de frutas (pç) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 6- Bebidas isotônicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 8- Bolo industrializado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.1- Abacaxi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.2-Ameixa seca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.3- Banana | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.4- Laranja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0,33 |
| 12.5- Maçã | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.6- Mamão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.7- Melancia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.8- Melão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 12.9- Pêra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 13- Gelatina comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 14- Gelatina dietética | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 17- Geléia de mocotó | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 21- Leite com chocolate ou similar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 0 | 0 | 0 | 48 | 74 | 89 | 10 | 15 | 0 | 0 | 20 | 34 | 24,17 |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 0 | 0 | 42 | 10 | 16 | 24 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9,08 |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 0 | 16 | 56 | 7 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,83 |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 14 | 68 | 36 | 25 | 13,25 |
| 27.4- Módulo de glutamina | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,67 |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | 294 | 328 | 376 | 284 | 291 | 304 | 357 | 419 | 359 | 409 | 224 | 193 | 319,83 |
| 33- Picolé de frutas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 36- Salada de fruta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | 0 | 0 | 0 | 2,4 | 0 | 3,6 | 11 | 7,5 | 0 | 0 | 5,6 | 0 | 2,51 |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | 0,2 | 0,4 | 3,8 | 0 | 5,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,85 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - IECAC** | | | | | | | | | | | | |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1- Água de coco natural | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0,016666667 |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | 197 | 519 | 309 | 243 | 661 | 331 | 235 | 0 | 0 | 6 | 0 | 419 | 243,3333333 |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5- Balas de frutas (pç) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6- Bebidas isotônicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | 0 | 7 | 62 | 24 | 2 | 26 | 0 | 0 | 1 | 3 | 20 | 0 | 12,08333333 |
| 8- Bolo industrializado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 1,6 | 0 | 0,2 | 1,2 | 0 | 0 | 0,333333333 |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | 36 | 176 | 329 | 372 | 117 | 121 | 69 | 94 | 1 | 77 | 155 | 151 | 141,5 |
| 12.1- Abacaxi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.2-Ameixa seca | 0 | 3 | 11 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| 12.3- Banana | 0 | 5 | 22 | 27 | 68 | 17 | 44 | 11 | 2 | 8 | 19 | 25 | 20,66666667 |
| 12.4- Laranja | 0 | 0 | 3 | 5 | 7 | 3 | 3 | 9 | 6 | 0 | 2 | 2 | 3,333333333 |
| 12.5- Maçã | 0 | 2 | 7 | 6 | 10 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 6 | 13 | 4,166666667 |
| 12.6- Mamão | 0 | 0 | 5 | 10 | 17 | 9 | 21 | 14 | 10 | 3 | 4 | 5 | 8,166666667 |
| 12.7- Melancia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.8- Melão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.9- Pêra | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,25 |
| 13- Gelatina comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14- Gelatina dietética | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0,833333333 |
| 17- Geléia de mocotó | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,166666667 |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,083333333 |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21- Leite com chocolate ou similar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,2 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,033333333 |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 1 | 0 | 0 | 0,2 | 0,6 | 0,66 | 0 | 0,255 |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,066666667 |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,916666667 |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 183 | 394 | 459 | 485 | 519 | 476 | 404 | 351 | 527 | 458 | 356 | 306 | 409,8333333 |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 0 | 19 | 96,5 | 0 | 20,5 | 59 | 70,4 | 26,1 | 8,6 | 13,5 | 15 | 3,6 | 27,68333333 |
| 27.4- Módulo de glutamina | 0 | 18 | 44 | 0 | 0 | 2 | 0 | 13 | 1 | 6 | 29 | 7 | 10 |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 7,38 | 58 | 66,7 | 24,7 | 100 | 86,4 | 104,5 | 220 | 124,2 | 93 | 130,1 | 68 | 90,24833333 |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 30 | 117 | 122 | 68 | 38 | 41 | 90 | 44 | 7 | 16 | 75 | 13 | 55,08333333 |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 0 | 42 | 3 | 184 | 498 | 347 | 30 | 88 | 73 | 114 | 88 | 0 | 122,25 |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | 17,9 | 39,2 | 30,6 | 48,2 | 24,8 | 14,8 | 15,9 | 3 | 30,2 | 34,2 | 47,2 | 23,2 | 27,43333333 |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | 1,95 | 0 | 0 | 4 | 0,9 | 8,68 | 10,5 | 5,82 | 9,83 | 9,96 | 6,08 | 1,08 | 4,9 |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | 4 | 10 | 0 | 0 | 11 | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,5 |
| 33- Picolé de frutas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0,6 | 3 | 0 | 0,2 | 0,4 | 0,2 | 0 | 0,26 | 0 | 3,2 | 2,5 | 0,863333333 |
| 36- Salada de fruta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | 0 | 1,4 | 3 | 1,8 | 2,6 | 0 | 5,94 | 0,2 | 1,2 | 2,8 | 0,68 | 0 | 1,635 |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 0 | 2 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,166666667 |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | 29,8 | 12,2 | 3,6 | 11,2 | 0,6 | 8,2 | 6,4 | 7,4 | 24,66 | 22,9 | 3,8 | 17,4 | 12,34666667 |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | 0 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 2,6 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,25 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **HISTÓRICO DE CONSUMO – HESM** | | | | | | | | | | | |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1- Água de coco natural | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0,454545455 |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | 0 | 0 | 0 | 17 | 14 | 2 | 8 | 9 | 0 | 0 | 1 | 4,636363636 |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5- Balas de frutas (pç) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6- Bebidas isotônicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | 0 | 0 | 0 | 5 | 6 | 5 | 8 | 12 | 0 | 0 | 8 | 4 |
| 8- Bolo industrializado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | 0 | 0 | 0 | 1,55 | 0,75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,209090909 |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.1- Abacaxi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.2-Ameixa seca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.3- Banana | 0 | 0 | 0 | 3 | 6 | 3 | 4 | 6 | 0 | 0 | 11 | 3 |
| 12.4- Laranja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.5- Maçã | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | 1,272727273 |
| 12.6- Mamão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.7- Melancia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.8- Melão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.9- Pêra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13- Gelatina comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14- Gelatina dietética | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 4 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1,090909091 |
| 17- Geléia de mocotó | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | 5,1 | 12 | 0 | 0 | 0 | 8,5 | 33 | 37,8 | 0 | 0 | 0 | 8,763636364 |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | 0 | 18 | 14 | 11 | 62 | 29,9 | 30,1 | 29 | 75 | 94 | 89 | 41,09090909 |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21- Leite com chocolate ou similar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,018181818 |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.4- Módulo de glutamina | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | 8,4 | 9,3 | 9,3 | 9 | 9,3 | 9 | 9,3 | 9,9 | 0 | 0 | 0 | 6,681818182 |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | 0 | 0 | 0 | 8 | 31 | 30 | 31 | 20 | 0 | 48 | 10 | 16,18181818 |
| 33- Picolé de frutas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 10 | 5,272727273 |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 3,2 | 0 | 1 | 1,2 | 12,8 | 11,2 | 14,8 | 30 | 4,8 | 7,6 | 7,872727273 |
| 36- Salada de fruta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,027272727 |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | 0 | 0 | 0 | 1,6 | 0 | 0,4 | 0,4 | 0 | 0 | 0 | 2,2 | 0,418181818 |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | 0 | 0,4 | 0,6 | 0,8 | 0 | 10,2 | 1,8 | 0,8 | 0 | 16 | 2,8 | 3,036363636 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - HEAN** | | | | | | | | | | | | |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1- Água de coco natural | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | 0 | 0 | 559 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 166 | 181 | 261 | 12 | 98,25 |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22 | 1,833333333 |
| 4- Água mineral industrializada galão 20 litros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5- Balas de frutas (pç) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6- Bebidas isotônicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8- Bolo industrializado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11- frasco diet de 300 a 500 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.1- Abacaxi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.2-Ameixa seca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.3- Banana | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.4- Laranja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.5- Maçã | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.6- Mamão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.7- Melancia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.8- Melão | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12.9- Pêra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13- Gelatina comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14- Gelatina dietética | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 17- Geléia de mocotó | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21- Leite com chocolate ou similar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 113 | 50 | 27 | 20 | 20,66666667 |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.4- Módulo de glutamina | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 55 | 269 | 0 | 0 | 27 |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 33- Picolé de frutas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 36- Salada de fruta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**ANEXO III A**

**FÓRMULAS INFANTIS**

**(\*)Apenas as Unidades HEMORIO e IECAC fazem uso deste item.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESTIMATIVA/MÊS - LOTE I** | | | **VALOR ($)** |
| **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **HEMORIO** |
| 1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos . | Litro | 0,5 |  |
| 2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. | Litro | 0,5 |  |
| 3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . | Litro | 0 |  |
| 4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais. | Litro | 0 |  |
| 8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais. | Porção5 g | 0 |  |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | 0 |  |
| 10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão. | Litro | 0 |  |
| 12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção. | Litro | 0 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESTIMATIVA/MÊS - LOTE II** | | | **VALOR ($)** |
| **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **IECAC** |
| 1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos . | Litro | 19 |  |
| 2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. | Litro | 8 |  |
| 3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . | Litro | 1 |  |
| 4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 |  |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais. | Litro | 17 |  |
| 8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais. | Porção5 g | 0 |  |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | 2 |  |
| 10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 14,5 |  |
| 11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão. | Litro | 0 |  |
| 12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção. | Litro | 9,5 |  |

**ANEXO III B**

**HISTÓRICO DE CONSUMO DE FÓRMULAS INFANTIS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Descrição das Fórmulas Infantis** | **UND** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - HEMORIO** | | | | | | | | | | | |  |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos . | Litro | 0,4 | 0,6 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,6 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| 2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. | Litro | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,4 | 0,2 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,6 | 0,4 | 0,4 | 0,366666667 |
| 3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais. | Porção5 g | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Descrição das Fórmulas Infantis** | **UND** | **HISTÓRICO DE CONSUMO - IECAC** | | | | | | | | | | | |  |
| **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| 1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos . | Litro | 0,66 | 0 | 1 | 10,32 | 14,87 | 6,65 | 20,74 | 35,76 | 42,94 | 34,71 | 39,78 | 16,48 | 18,65916667 |
| 2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. | Litro | 9,2 | 0,26 | 23,18 | 15,73 | 16,28 | 5,85 | 6,48 | 5,72 | 10,49 | 0 | 1,25 | 0 | 7,87 |
| 3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,68 | 0,08 | 3,98 | 0 | 1,31 | 1,8 | 0,7 | 0,7125 |
| 4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais. | Litro | 9,58 | 23,56 | 21,47 | 0 | 3,21 | 3,18 | 21,06 | 18,5 | 38,95 | 34,3 | 10,11 | 19,26 | 16,93166667 |
| 8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais. | Porção5 g | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,75 | 8,24 | 3,61 | 2,67 | 0 | 0 | 1,37 | 2,45 | 1,7575 |
| 10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 8,47 | 1,72 | 17,18 | 1,29 | 7,85 | 32,1 | 40,78 | 4,29 | 13,69 | 29,53 | 16,91 | 14,48416667 |
| 11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção. | Litro | 3,76 | 1,5 | 0 | 7,2 | 38,97 | 18,4 | 22,1 | 8,54 | 3,82 | 9,66 | 1,1 | 2,87 | 9,826666667 |

**ANEXO IV A**

**SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE**

|  |  |
| --- | --- |
| **LOTE I** | |
| **HEMORIO** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Área de Recebimento | térreo |
| Cozinha | térreo |
| Refeitório | térreo |
| Coleta | térreo |
| Aquário Carioca – copa – prédio anexo | 2° andar |
| Copa - direção | 3° andar |
| Estoque – copa | 6° andar |
| Copa | 7° andar |
| Copa | 8° andar |
| **IEDE** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Ambulatório de Fenilcetonúria | 1° andar |
| Ambulatório de Transtornos Alimentares (GOTA) | 1° andar |
| Sala da Chefia de nutrição | 1° andar |
| Área de Recebimento | 1° andar |
| Cozinha | 1° andar |
| Refeitório | 1° andar |
| Ambulatório Geral de Nutrição | 2° andar |
| Setor de Educação | 2° andar |
| Enfermaria | 2° andar |
| **CPRJ** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Cozinha | térreo |
| Área de Recebimento | térreo |
| Refeitório | térreo |
|  |  |
| **LOTE II** | |
| **IECAC** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Área de Recebimento | térreo |
| Cozinha | térreo |
| Refeitório | térreo |
| Copa | 3° andar |
| Copa | 4° andar |
| Copa | 5° andar |
| Lactário | 5°andar |
| Copa – compartilhada com a Enfermagem | 6° andar |
| Copa – compartilhada com a Enfermagem | 7° andar |
| **HESM** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Cozinha | 3° andar |
|
| Copa | 3° andar |
|
| Estoque | 3° andar |
|
| ·          Existe um espaço destinado à área da cozinha e refeitório, assim como suas respectivas divisões, entretanto, este projeto anterior, foi embargado e não prosseguiu com a efetividade da obra, já iniciada anteriormente. Cabe ressaltar que, no momento, adaptamos a cozinha e refeitório, no terceiro andar, desta Unidade Hospitalar, pois não conseguimos opção mais viável, para atender funcionários e aos pacientes, que fazem as refeições, nos respectivos leitos. | |
|  |  |
| **LOTE III** | |
| **LACENN** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Copa (refeitório) | térreo |
| **HEAN** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Estoque de nutrição | Térreo |
| Refeitório | Térreo |
| Cozinha | Térreo |
| Área de recebimento | Térreo |
| Copa de distribuição | 1° andar |

**ANEXO IV-B**

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS NAS COZINHAS**

**HEMORIO:**

Cozinha

Bancada de inox fixa – 05 unidades

Copas

03 refrigeradores Eletrolux - capacidade 317 litros

**IEDE:**

Cocção

Fogão 6 bocas

Dim. aprox. 120 com x 60 cm

Fogão 4 bocas

Dim. aprox. 90 x 60 cm

Máquinas

Balança 200kg - 1 unidade

Ar condicionado - 3 unidades (1 estoque + 2 refeitório)

Refrigerador inox 4 portas - 2 unidades

Freezer vertical - 1 unidade

Exaustão

01 ud Coifa em aço inox

Pia em aço inox - 07 unidades

Filtro de água - 02 unidades

Refeitório

20 ud Mesa de 4 lugares com estrutura em aço e tampo em laminado

80 ud Cadeiras assento e encosto em polipropileno e base fix

**CPRJ:**

Cocção

Exaustor – 02 unidades

Coifa – 01 unidade

Bancadas de apoio em inox – 03 unidades

Banho maria – 01 unidade

Fogão industrial 06 bocas – 01 unidade

Refeitório

Aparelhos de ar condicionado – 02 unidades

**IECAC:**

- Geladeira horizontal (tipo freezer) - 01

- Extintor de incêndio de CO² (6 KG) – 01

- Câmara frigorífica com 02 compressores - 01

- Balança transportável para carga (200 kg) - 01

- Fogão industrial com 08 bocas, tostador e forno - 01

- Fogão industrial com 06 bocas, tostador e forno - 01

- Geladeira doméstica Consul 240 L - 01

- Ar condicionado Split - 07 (cozinha, refeitório e lactário)

- Balcão térmico quente com 05 cubas - 01

- Balcão térmico frio - 01

- Mesa inox grande - 01

- Refrigerador Consul Compacto 120 L - 01 (lactário)

- Refrigerador Consul 280 L - 01 (lactário)

- Coifas -  02

- TV LED marca Buster - 01 (refeitório)

- Purificador de água - 01 (refeitório)

**HESM:**

Refeitório

1 Balcão térmico

**LACENN:**

|  |
| --- |
| * Mesa de madeira em fórmica para computadores |
| * Mesa de ferro com tampo de mármore |
| * Refrigerador Consul 50 Compacto |
| * Refrigerador Consul 240 Pratice |
| * Refrigerador Consul 240 Pratice |
| * Boiler capacidade 100 litros |
| * Fogão industrial, com forno e quatro queimadores |
| * Mesa inox lisa 1.8 |
| * Mesa de madeira com pé de ferro |
| * Ar condicionado HITACHI |
| * Geladeira Brastemp |
| * Telefone INTELBRAS |
| * Microondas PHILCO 20 l |
| * Quadro de aviso em acrílico |
| * Suporte de copo 50 ML |
| * Suporte papel toalha |
| * Suporte de alcool em gel |

**HEAN**

**\*itens patrimoniados**

**Refeitório**

5 mesas brancas

25 cadeiras azuis

3 pias para higienização das mãos

**Cozinha**

2 pias com bancada de inox

2 bancadas de inox fixas

4 prateleiras fixas

2 estantes

1 carrinho de inox (aberto)

**Área de lavagem**

1 pia com bancada de inox

1 tanque de inox

**Copa de distribuição**

1 pia com bancada

1 bancada de inox

1 prateleira fixa

**Estoque de Nutrição**

5 estantes

1 mesa de escritório

1 cadeira preta de escritório

**Equipamentos**

2 micro-ondas

1 cafeteira industrial

1 balança digital 15kg

1 balança digital 300kg

1 liquidificador industrial

1 extrator de suco

**ANEXO V-**

**ENDEREÇOS DAS UNIDADES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOTES** | **UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| **I** | HEMORIO - Instituto Estadual de Hematologia Arthur de Siqueira Cavalcanti | R. Frei Caneca, 8 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-030 |
| IEDE - Instituto Estadual de Diabetes e Endocrinologia Luiz Capriglione | R. Moncorvo Filho, 90 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-340 |
| CPRJ – Centro Psiquiátrico Rio de Janeiro | Praça Cel. Assunção, s/n - Praça Mauá, Rio de Janeiro - RJ, 20220-450 |
| **II** | IECAC - Instituto Estadual de Cardiologia Aloysio de Castro | Rua Davi Campista, 326 - Humaitá, Rio de Janeiro - RJ, 22261-010 |
| HESM - Hospital Estadual Santa Maria | Estr. Rio Pequeno, 656 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ, 22723-190 |
| **III** | LACENN - Laboratório Central Noel Nutels | R. do Rezende, 118 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20231-092 |
| HEAN – HOSPITAL ESTADUAL ANCHIETA | R. Carlos Seidl, 785 - Caju, Rio de Janeiro - RJ, 20031-000 |

**ANEXO VI – A**

**ESTIMATIVA MENSAL COMPILADA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONSUMO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE** | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **UNIDADES** | | | |
| **HEMORIO** | | **IEDE** | **CPRJ** |
| **Funcionários** | | | | |
| **Dieta Normal** | | | | |
| Desjejum | 2030 | | 601 | 260 |
| Colação | 0 | | 0 | 0 |
| Almoço | 8115 | | 2465 | 1000 |
| Merenda | 3010 | | 605 | 195 |
| Janta | 1885 | | 381 | 145 |
| Ceia | 0 | | 0 | 0 |
| **Total** | **15040** | | **4052** | **1340** |
| **DOADORES** | | | | |
| Lanche Interno - pré doação | 5503 | | 0 | 0 |
| Lanche Interno - pós doação | 4743 | | 0 | 0 |
| Lanche Externo - pré doação | 2684 | | 0 | 0 |
| Lanche Externo - pós doação | 2694 | | 0 | 0 |
| **Total** | **15624** | | **0** | **0** |
| **Acompanhantes** | | | | |
| **Dieta Normal** | | | | |
| Desjejum | 1008 | | 54 | 0 |
| Colação | 0 | | 0 | 0 |
| Almoço | 1233 | | 59 | 0 |
| Merenda | 653 | | 0 | 0 |
| Janta | 1203 | | 53 | 0 |
| Ceia | 0 | | 0 | 0 |
| **Total** | **4097** | | **166** | **0** |
| **Pacientes** | | | | |
| **Dieta Normal** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 112 | 1200 |
| Colação | 0 | 0 | 88 | 60 |
| Almoço | 0 | 0 | 116 | 1515 |
| Merenda | 0 | 0 | 103 | 955 |
| Janta | 0 | 0 | 98 | 590 |
| Ceia | 0 | 0 | 97 | 595 |
| **Total** | **0** | **0** | **614** | **4915** |
| **Total A + P** | **0** | | - | - |
| **Dieta Branda** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 688 | 530 | 0 | 0 |
| Colação | 1266 | 468 | 0 | 0 |
| Almoço | 750 | 570 | 0 | 0 |
| Merenda | 720 | 510 | 0 | 0 |
| Janta | 720 | 510 | 0 | 0 |
| Ceia | 660 | 510 | 0 | 0 |
| **Total** | **4804** | **3098** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **7902** | | - | - |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 305 | 30 | 0 | 5 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 5 |
| Almoço | 328 | 30 | 0 | 5 |
| Merenda | 333 | 30 | 0 | 5 |
| Janta | 305 | 30 | 0 | 5 |
| Ceia | 333 | 30 | 0 | 5 |
| **Total** | **1604** | **150** | **0** | **30** |
| **Total A + P** | **1754** | | - | - |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Almoço | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Merenda | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Janta | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Ceia | 30 | 0 | 0 | 2 |
| **Total** | **150** | **0** | **0** | **12** |
| **Total A + P** | **150** | | - | - |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 120 | 30 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 90 | 30 | 0 | 0 |
| Merenda | 90 | 30 | 0 | 0 |
| Janta | 90 | 30 | 0 | 0 |
| Ceia | 90 | 30 | 0 | 0 |
| **Total** | **480** | **150** | 0 | 0 |
| **Total A + P** | **630** | | - | - |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA |
| Desjejum | 180 | 0 | 137 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 137 | 30 |
| Almoço | 180 | 0 | 151 | 30 |
| Merenda | 180 | 0 | 141 | 30 |
| Janta | 180 | 0 | 142 | 30 |
| Ceia | 180 | 0 | 141 | 30 |
| **Total** | **900** | **0** | **849** | **180** |
| **Total A + P** | **900** | | - | - |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA |
| Desjejum | 90 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 90 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 90 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 90 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 90 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **450** | **0** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **450** | | - | - |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 180 | 30 | 38 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 38 | 0 |
| Almoço | 180 | 30 | 44 | 0 |
| Merenda | 180 | 30 | 41 | 0 |
| Janta | 180 | 30 | 42 | 0 |
| Ceia | 180 | 30 | 42 | 0 |
| **Total** | **900** | **150** | **245** | **0** |
| **Total A + P** | **1050** | | - | - |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 60 | 30 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 60 | 30 | 0 | 0 |
| Merenda | 60 | 30 | 0 | 0 |
| Janta | 60 | 30 | 0 | 0 |
| Ceia | 60 | 30 | 0 | 0 |
| **Total** | **300** | **150** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **450** | | - | - |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 30 | 30 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 0 | 0 |
| Merenda | 30 | 30 | 0 | 0 |
| Janta | 30 | 30 | 0 | 0 |
| Ceia | 30 | 30 | 0 | 0 |
| **Total** | **150** | **150** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **300** | | - | - |
| **Mensal Adulto** | **44.499** | | **5926** | **6.477** |
| **Mensal Pediatria** | **3.848** | | - | - |
| **Mensal Total** | **48.347** | | **5926** | **6477** |
| **Global Adulto** | **266.994** | | - | - |
| **Global Pediatria** | **23.088** | | - | - |
| **Global Total** | **1.740.492** | | **35556** | **38862** |
| **MENSAL POR LOTE** | **60.750** | | | |
| **GLOBAL POR LOTE** | **364500** | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONSUMO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE - LOTE III** | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **UNIDADES** | | |
| **IECAC** | | **HESM** |
| **Funcionários** | | | |
| **Dieta Normal** | | | |
| Desjejum | 2323 | | 924 |
| Colação | 0 | | 0 |
| Almoço | 4002 | | 1274 |
| Merenda | 1011 | | 782 |
| Janta | 2040 | | 594 |
| Ceia | 0 | | 0 |
| **Total** | **9376** | | **3574** |
| **Acompanhantes** | | | |
| **Dieta Normal** | | | |
| Desjejum | 0 | | 0 |
| Colação | 0 | | 0 |
| Almoço | 0 | | 0 |
| Merenda | 0 | | 0 |
| Janta | 0 | | 0 |
| Ceia | 0 | | 0 |
| **Total** | **0** | | **0** |
| **Pacientes** | | | |
| **Dieta Normal** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **0** | | - |
| **Dieta Branda** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 619 |
| Colação | 0 | 0 | 617 |
| Almoço | 0 | 0 | 621 |
| Merenda | 0 | 0 | 620 |
| Janta | 0 | 0 | 618 |
| Ceia | 0 | 0 | 619 |
| **Total** | **0** | **0** | **3714** |
| **Total A + P** | **0** | | - |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 179 |
| Colação | 0 | 0 | 179 |
| Almoço | 0 | 0 | 180 |
| Merenda | 0 | 0 | 180 |
| Janta | 0 | 0 | 180 |
| Ceia | 0 | 0 | 180 |
| **Total** | **0** | **0** | **1078** |
| **Total A + P** | **0** | | - |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **0** | | - |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 96 | 0 | 15 |
| Colação | 96 | 0 | 15 |
| Almoço | 83 | 0 | 15 |
| Merenda | 82 | 0 | 16 |
| Janta | 84 | 0 | 15 |
| Ceia | 84 | 0 | 15 |
| **Total** | **525** | **0** | **91** |
| **Total A + P** | **525** | | - |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 1464 | 0 | 100 |
| Colação | 1208 | 0 | 100 |
| Almoço | 1261 | 0 | 101 |
| Merenda | 1234 | 0 | 100 |
| Janta | 1223 | 0 | 100 |
| Ceia | 1211 | 0 | 100 |
| **Total** | **7601** | **0** | **601** |
| **Total A + P** | **7601** | | - |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 219 | 0 | 0 |
| Colação | 219 | 0 | 0 |
| Almoço | 387 | 0 | 0 |
| Merenda | 225 | 0 | 0 |
| Janta | 301 | 0 | 0 |
| Ceia | 226 | 0 | 0 |
| **Total** | **1577** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **1577** | | - |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 1148 | 56 | 32 |
| Colação | 752 | 56 | 32 |
| Almoço | 1211 | 63 | 32 |
| Merenda | 860 | 63 | 32 |
| Janta | 1232 | 62 | 32 |
| Ceia | 849 | 62 | 32 |
| **Total** | **6052** | **362** | **192** |
| **Total A + P** | **6414** | | - |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 70 |
| Colação | 0 | 0 | 70 |
| Almoço | 0 | 0 | 70 |
| Merenda | 0 | 0 | 70 |
| Janta | 0 | 0 | 70 |
| Ceia | 0 | 0 | 70 |
| **Total** | **0** | **0** | **420** |
| **Total A + P** | **0** | | - |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** |
| **Total A + P** | **0** | | - |
| **Mensal Adulto** | **25.131** | | **9670** |
| **Mensal Pediatria** | **362** | | - |
| **Mensal Total** | **25.493** | | **9670** |
| **Global Adulto** | **150786** | |  |
| **Global Pediatria** | **2172** | | - |
| **Global Total** | **152958** | | **58020** |
| **MENSAL POR LOTE** | **210978** | | |
| **GLOBAL POR LOTE** | **1265868** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONSUMO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE - LOTE III** | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **UNIDADES** | |
| **HEAN** | **LACENN** |
| **Funcionários** | | |
| **Dieta Normal** | | |
| Desjejum | 586 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 1234 | 1.900 |
| Merenda | 882 | 0 |
| Janta | 645 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **3347** | **1900** |
| **Acompanhantes** | | |
| **Dieta Normal** | | |
| Desjejum | 260 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 313 | 0 |
| Merenda | 236 | 0 |
| Janta | 261 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **1070** | **0** |
| **Pacientes** | | |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 503 | 0 |
| Colação | 504 | 0 |
| Almoço | 570 | 0 |
| Merenda | 504 | 0 |
| Janta | 555 | 0 |
| Ceia | 495 | 0 |
| **Total** | **3131** | **0** |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 65 | 0 |
| Colação | 76 | 0 |
| Almoço | 110 | 0 |
| Merenda | 66 | 0 |
| Janta | 147 | 0 |
| Ceia | 85 | 0 |
| **Total** | **549** | **0** |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** |
| **Mensal p/ Unidade** | **8.097** | **1.745** |
| **Global p/ Unidade** | **48582** | **10470** |
| **Global por Lote** | **59052** | |

**ANEXO VI - B**

**CUSTO POR REFEIÇÃO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TIPO DA REFEIÇÃO | Paciente Adulto | Paciente Pediatria | Acompanhante/ Funcionário | Doadores |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Branda** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Pastosa** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Semiliquida** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Liquida** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Hipoglicídica** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Hipoproteica** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Hipossódica** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Hipolipídica** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |
| **Dieta Isenta De Lactose** |  |  |  |  |
| Desjejum |  |  |  |  |
| Colação |  |  |  |  |
| Almoço |  |  |  |  |
| Merenda |  |  |  |  |
| Janta |  |  |  |  |
| Ceia |  |  |  |  |

**OBSERVAÇÕES GERAIS:**

* **Custo unitário de refeições para pacientes pediátricos deverá ser equivalente a 80% do valor da dieta normal e 60% do valor de dieta líquida de paciente adulto.**
* **As dietas líquidas fornecidas para pacientes terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas normal.**

**OBS CPRJ: Estimativa para dietas pastosa, hipoglicidica e semi liquida foram incluídas, apesar de não terem histórico, pois não estavam sendo lançadas como tais com a justificativa de terem o mesmo valor. Já fizemos a correção para as próximas faturas.**

**OBS IECAC: Na oportunidade sugiro um acréscimo de 20% como margem de segurança nas totalizações, já que o fornecimento de refeições, alimentos complementares e fórmulas infantis é bastante variável, dependendo da demanda do período, evitando-se desta forma que haja desabastecimento ou prejuízo na assistência aos pacientes.**

**OBS LACENN: Informamos que o LACEN-RJ por se tratar de uma Unidade Laboratorial oferece apenas almoço para os funcionários Estatutários e Fundacionistas, temos uma média mensal de 1.800 refeições, porém é variável devido aos dias úteis no mês, o ideal seria 1.900 refeições. ​**

**A planilha foi preenchida conforme solicitado, o aumento de refeições em alguns meses foi devido a solicitações externas autorizadas pela Fundação Saúde.**

**ANEXO VI - C**

**HISTÓRICO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Histórico de consumo - HEMORIO** | | | | | | | | | | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **Média de Consumo** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 2130 | 2250 | 1950 | 2040 | 2070 | 2100 | 1860 | 1770 | 2070 | 2100 | 1950 | 2070 | 2030 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 8700 | 9600 | 8250 | 8460 | 7830 | 8760 | 8040 | 7740 | 7830 | 7350 | 7560 | 7260 | 8115 |
| Merenda | 3060 | 3240 | 2940 | 3030 | 3030 | 3090 | 3060 | 2970 | 3030 | 2940 | 2880 | 2850 | 3010 |
| Janta | 2250 | 2130 | 1950 | 1860 | 1860 | 1800 | 1830 | 1860 | 1860 | 1770 | 1740 | 1710 | 1885 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **16140** | **17220** | **15090** | **15390** | **14790** | **15750** | **14790** | **14340** | **14790** | **14160** | **14130** | **13890** | 15040 |
| **Doadores** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Doadores |
| Lanche Interno - pré doação | 6646 | 8189 | 5547 | 4315 | 4248 | 4741 | 4982 | 6330 | 5200 | 5344 | 5056 | 5429 | 5502,25 |
| Lanche Interno - pós doação | 5675 | 6923 | 4764 | 3801 | 3696 | 4156 | 4361 | 5453 | 4800 | 4545 | 4216 | 4517 | 4742,25 |
| Lanche Externo - pré doação | 639 | 1236 | 3225 | 3110 | 2819 | 3970 | 2424 | 3002 | 3542 | 4022 | 3393 | 820 | 2683,5 |
| Lanche Externo - pós doação | 588 | 1171 | 3223 | 3264 | 2997 | 3971 | 2544 | 3223 | 3330 | 3821 | 3265 | 922 | 2693,25 |
| **Total** | **13548** | **17519** | **16759** | **14490** | **13760** | **16838** | **14311** | **18008** | **16872** | **17732** | **15930** | **11688** | 15621,25 |
| **Acompanhantes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 1080 | 1200 | 1140 | 1110 | 960 | 1140 | 930 | 900 | 960 | 930 | 840 | 900 | 1007,5 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 1320 | 1200 | 1260 | 1200 | 1230 | 1260 | 1200 | 1230 | 1200 | 1200 | 1260 | 1230 | 1232,5 |
| Merenda | 720 | 720 | 690 | 630 | 630 | 690 | 630 | 630 | 600 | 660 | 630 | 600 | 652,5 |
| Janta | 1350 | 1350 | 1260 | 1200 | 1140 | 1260 | 1260 | 1140 | 1080 | 1260 | 1110 | 1020 | 1202,5 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **4470** | **4470** | **4350** | **4140** | **3960** | **4350** | **4020** | **3900** | **3840** | **4050** | **3840** | **3900** | 4107,5 |
| **Pacientes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Pacientes** |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 690 | 660 | 690 | 690 | 690 | 690 | 690 | 690 | 690 | 690 | 690 | 690 | 687,5 |
| Colação | 1380 | 0 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1380 | 1265 |
| Almoço | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Merenda | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 |
| Janta | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 |
| Ceia | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 |
| **Total** | **4920** | **3510** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4920** | **4802,5** |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 330 | 30 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 305 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 330 | 300 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 327,5 |
| Merenda | 360 | 30 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 332,5 |
| Janta | 330 | 30 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 305 |
| Ceia | 330 | 360 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 332,5 |
| **Total** | **1680** | **750** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1680** | **1602,5** |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Merenda | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Janta | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Ceia | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| **Total** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** | **480** |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Merenda | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Janta | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Ceia | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| **Total** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Merenda | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Janta | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Ceia | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| **Total** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** | **450** |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Merenda | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Janta | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Ceia | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| **Total** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** | **900** |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Merenda | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Janta | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Ceia | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| **Total** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** | **300** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **Média de Consumo** |
| **Pacientes** | | | | | | | | | | | | | |
| **Dieta Normal** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
| **Dieta Branda** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 540 | 420 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 530 |
| Colação | 510 | 0 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 467,5 |
| Almoço | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 |
| Merenda | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| Janta | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| Ceia | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| **Total** | **3150** | **2520** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3150** | **3097,5** |
| **Dieta Pastosa** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |
| **Dieta Semiliquida** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,5 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,5 |
| Merenda | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,5 |
| Janta | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,5 |
| Ceia | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,5 |
| **Total** | **0** | **150** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **15** |
| **Dieta Liquida** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |
| **Dieta Hipoglicídica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipoproteica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipossódica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |
| **Dieta Hipolipídica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Merenda | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Janta | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ceia | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Total** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** | **150** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HISTÓRICO DE CONSUMO - IEDE** | | | | | | | | | | | | |  |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 308 | 287 | 309 | 359 | 460 | 733 | 722 | 726 | 672 | 728 | 697 | 675 | 556,3333333 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 2323 | 1990 | 1921 | 2134 | 2598 | 2499 | 2925 | 2607 | 2545 | 2776 | 2579 | 2554 | 2454,25 |
| Merenda | 471 | 442 | 271 | 401 | 536 | 621 | 754 | 726 | 658 | 751 | 685 | 630 | 578,8333333 |
| Janta | 338 | 325 | 321 | 372 | 385 | 430 | 415 | 410 | 393 | 391 | 327 | 413 | 376,6666667 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **3440** | **3044** | **2822** | **3266** | **3979** | **4283** | **4816** | **4469** | **4268** | **4646** | **4288** | **4272** | 3966,083333 |
| **Acompanhantes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 59 | 32 | 58 | 110 | 61 | 47 | 80 | 67 | 63 | 28 | 28 | 19 | 54,33333333 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 61 | 37 | 63 | 112 | 61 | 52 | 86 | 76 | 71 | 31 | 33 | 16 | 58,25 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 55 | 35 | 52 | 109 | 64 | 37 | 75 | 74 | 64 | 29 | 26 | 16 | 53 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **175** | **104** | **173** | **331** | **186** | **136** | **241** | **217** | **198** | **88** | **87** | **51** | 165,5833333 |
| **Pacientes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Pacientes** |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 111 | 112 | 107 | 89 | 131 | 163 | 105 | 108 | 100 | 123 | 90 | 124 | 113,5833333 |
| Colação | 91 | 82 | 85 | 67 | 120 | 134 | 62 | 84 | 79 | 97 | 61 | 100 | 88,5 |
| Almoço | 115 | 131 | 100 | 88 | 154 | 166 | 111 | 120 | 103 | 131 | 81 | 125 | 118,75 |
| Merenda | 114 | 100 | 89 | 78 | 150 | 155 | 85 | 102 | 101 | 110 | 68 | 113 | 105,4166667 |
| Janta | 103 | 100 | 83 | 80 | 134 | 145 | 84 | 86 | 93 | 108 | 66 | 109 | 99,25 |
| Ceia | 105 | 99 | 81 | 80 | 134 | 144 | 81 | 87 | 92 | 107 | 64 | 107 | 98,41666667 |
| **Total** | **639** | **624** | **545** | **482** | **823** | **907** | **528** | **587** | **568** | **676** | **430** | **678** | 623,9166667 |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 77 | 50 | 100 | 184 | 162 | 169 | 138 | 136 | 121 | 216 | 168 | 121 | 136,8333333 |
| Colação | 78 | 47 | 99 | 183 | 160 | 170 | 137 | 138 | 122 | 217 | 169 | 117 | 136,4166667 |
| Almoço | 87 | 54 | 109 | 195 | 173 | 181 | 150 | 159 | 128 | 227 | 174 | 126 | 146,9166667 |
| Merenda | 74 | 56 | 87 | 188 | 165 | 174 | 140 | 149 | 120 | 223 | 167 | 122 | 138,75 |
| Janta | 79 | 54 | 98 | 187 | 169 | 178 | 139 | 153 | 122 | 222 | 165 | 122 | 140,6666667 |
| Ceia | 80 | 55 | 98 | 182 | 167 | 177 | 139 | 152 | 123 | 221 | 166 | 122 | 140,1666667 |
| **Total** | **475** | **316** | **591** | **1119** | **996** | **1049** | **843** | **887** | **736** | **1326** | **1009** | **730** | 839,75 |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 59 | 49 | 24 | 33 | 51 | 44 | 36 | 33 | 44 | 22 | 39 | 62 | 41,33333333 |
| Colação | 59 | 48 | 23 | 32 | 52 | 44 | 35 | 30 | 44 | 24 | 39 | 62 | 41 |
| Almoço | 65 | 57 | 26 | 40 | 53 | 52 | 43 | 32 | 49 | 27 | 45 | 71 | 46,66666667 |
| Merenda | 62 | 52 | 25 | 39 | 50 | 46 | 39 | 33 | 41 | 25 | 41 | 64 | 43,08333333 |
| Janta | 64 | 58 | 25 | 43 | 51 | 47 | 40 | 34 | 46 | 27 | 41 | 65 | 45,08333333 |
| Ceia | 64 | 59 | 25 | 42 | 51 | 47 | 40 | 34 | 46 | 27 | 40 | 65 | 45 |
| **Total** | **373** | **323** | **148** | **229** | **308** | **280** | **233** | **196** | **270** | **152** | **245** | **389** | 262,1666667 |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Mensal p/ Unidade** | **5.102** | **4.411** | **4.279** | **5.427** | **6.292** | **6.655** | **6.661** | **6.356** | **6.040** | **6.888** | **6.059** | **6.120** | **5.858** |
| **Global p/ Unidade** | **61.224** | **52.932** | **51.348** | **65.124** | **75.504** | **79.860** | **79.932** | **76.272** | **72.480** | **82.656** | **72.708** | **73.440** | **70.290** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HISTÓRICO DE CONSUMO - CPRJ** | | | | | | | | | | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 209 | 232 | 234 | 243 | 246 | 279 | 286 | 289 | 278 | 279 | 265 | 230 | 255,8333333 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 860 | 792 | 806 | 825 | 832 | 878 | 1160 | 1001 | 1040 | 1027 | 1034 | 1003 | 938,1666667 |
| Merenda | 254 | 171 | 139 | 187 | 182 | 198 | 217 | 178 | 206 | 235 | 190 | 182 | 194,9166667 |
| Janta | 112 | 133 | 123 | 117 | 114 | 142 | 140 | 144 | 148 | 160 | 142 | 237 | 142,6666667 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **1226** | **1096** | **1068** | **1129** | **1128** | **1218** | **1517** | **1323** | **1394** | **1422** | **1366** | **1422** | 1275,75 |
| **Acompanhantes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Pacientes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 1168 | 1396 | 1114 | 1031 | 1235 | 1273 | 1370 | 1356 | 1149 | 1263 | 1133 | 1224 | 1226 |
| Colação | 53 | 36 | 8 |  | 15 | 26 | 37 | 4 | 8 | 42 | 63 | 38 | 27,5 |
| Almoço | 1617 | 1700 | 1424 | 1306 | 1581 | 1612 | 1733 | 1692 | 1431 | 1523 | 1393 | 1491 | 1541,916667 |
| Merenda | 972 | 1228 | 893 | 846 | 1070 | 1190 | 1149 | 1132 | 1102 | 1067 | 895 | 1075 | 1051,583333 |
| Janta | 560 | 717 | 558 | 484 | 599 | 643 | 666 | 733 | 580 | 624 | 535 | 652 | 612,5833333 |
| Ceia | 561 | 718 | 558 | 485 | 594 | 643 | 666 | 734 | 584 | 622 | 544 | 671 | 615 |
| **Total** | **4931** | **5795** | **4555** | **3121** | **5094** | **5387** | **5621** | **5651** | **4854** | **5141** | **4563** | **5151** | 4988,666667 |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Mensal p/ Unidade** | **6157** | **6891** | **5623** | **4250** | **6222** | **6605** | **7138** | **6974** | **6248** | **6563** | **5929** | **6573** | **6264,416667** |
| **Global p/ Unidade** | **73884** | **82692** | **67476** | **51000** | **74664** | **79260** | **85656** | **83688** | **74976** | **78756** | **71148** | **78876** | **75173** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HISTÓRICO DE CONSUMO - IECAC** | | | | | | | | | | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 2043 | 2195 | 2199 | 2291 | 2565 | 2295 | 2443 | 2366 | 2308 | 2449 | 2419 | 2304 | 2323,083333 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 3889 | 4135 | 3641 | 3932 | 4262 | 3844 | 4421 | 4203 | 3994 | 4178 | 3927 | 3597 | 4001,916667 |
| Merenda | 1091 | 1146 | 933 | 1176 | 1081 | 919 | 1073 | 994 | 853 | 1000 | 1007 | 858 | 1010,916667 |
| Janta | 1921 | 2127 | 1882 | 2033 | 2145 | 2051 | 2097 | 2139 | 2033 | 2142 | 2049 | 1857 | 2039,666667 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **8944** | **9603** | **8655** | **9432** | **7908** | **9109** | **10034** | **9702** | **9188** | **9769** | **9402** | **8616** | 9196,833333 |
| **Acompanhantes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Pacientes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Pacientes** |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | 0 | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 67 | 78 | 86 | 135 | 115 | 150 | 84 | 116 | 114 | 78 | 68 | 60 | 95,91666667 |
| Colação | 63 | 76 | 89 | 134 | 116 | 148 | 85 | 113 | 116 | 79 | 70 | 60 | 95,75 |
| Almoço | 56 | 66 | 73 | 125 | 109 | 129 | 76 | 89 | 98 | 67 | 56 | 51 | 82,91666667 |
| Merenda | 50 | 68 | 73 | 118 | 111 | 127 | 74 | 86 | 100 | 66 | 54 | 53 | 81,66666667 |
| Janta | 50 | 71 | 72 | 122 | 110 | 136 | 73 | 93 | 107 | 66 | 59 | 45 | 83,66666667 |
| Ceia | 58 | 72 | 72 | 122 | 110 | 135 | 73 | 93 | 107 | 67 | 59 | 45 | 84,41666667 |
| **Total** | **344** | **431** | **465** | **756** | **671** | **825** | **465** | **590** | **642** | **423** | **366** | **314** | 524,3333333 |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 1404 | 1646 | 1370 | 1447 | 1571 | 1512 | 1773 | 1657 | 1301 | 1315 | 1193 | 1377 | 1463,833333 |
| Colação | 1260 | 1296 | 1167 | 1181 | 1188 | 1198 | 1463 | 1351 | 1077 | 1121 | 1056 | 1135 | 1207,75 |
| Almoço | 1275 | 1331 | 1191 | 1204 | 1256 | 1214 | 1450 | 1396 | 1198 | 1206 | 1238 | 1168 | 1260,583333 |
| Merenda | 1266 | 1341 | 1210 | 1215 | 1197 | 1217 | 1485 | 1404 | 1100 | 1165 | 1046 | 1164 | 1234,166667 |
| Janta | 1281 | 1323 | 1162 | 1186 | 1240 | 1187 | 1448 | 1355 | 1109 | 1196 | 1029 | 1162 | 1223,166667 |
| Ceia | 1277 | 1334 | 1156 | 1183 | 1186 | 1187 | 1442 | 1353 | 1092 | 1140 | 1026 | 1161 | 1211,416667 |
| **Total** | **7763** | **8271** | **7256** | **7416** | **7638** | **7515** | **9061** | **8516** | **6877** | **7143** | **6588** | **7167** | 7600,916667 |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 253 | 254 | 219 | 121 | 213 | 138 | 142 | 128 | 206 | 243 | 359 | 350 | 218,8333333 |
| Colação | 257 | 254 | 219 | 119 | 214 | 138 | 144 | 128 | 206 | 244 | 358 | 350 | 219,25 |
| Almoço | 259 | 365 | 220 | 422 | 453 | 449 | 390 | 381 | 410 | 460 | 480 | 355 | 387 |
| Merenda | 256 | 251 | 225 | 120 | 211 | 149 | 142 | 154 | 223 | 251 | 364 | 356 | 225,1666667 |
| Janta | 269 | 259 | 228 | 312 | 333 | 328 | 161 | 332 | 333 | 346 | 362 | 350 | 301,0833333 |
| Ceia | 269 | 267 | 228 | 132 | 216 | 150 | 145 | 132 | 213 | 246 | 362 | 350 | 225,8333333 |
| **Total** | **1563** | **1650** | **1339** | **1226** | **1640** | **1352** | **1124** | **1255** | **1591** | **1790** | **2285** | **2111** | 1577,166667 |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 943 | 988 | 855 | 1148 | 1135 | 1270 | 1106 | 1238 | 1359 | 1262 | 1301 | 1169 | 1147,833333 |
| Colação | 729 | 659 | 564 | 686 | 790 | 792 | 652 | 760 | 912 | 849 | 862 | 767 | 751,8333333 |
| Almoço | 1071 | 1158 | 899 | 1212 | 1214 | 1301 | 1129 | 1260 | 1399 | 1284 | 1387 | 1219 | 1211,083333 |
| Merenda | 763 | 687 | 639 | 789 | 855 | 1064 | 707 | 884 | 1024 | 928 | 1002 | 973 | 859,5833333 |
| Janta | 1059 | 1205 | 872 | 1281 | 1274 | 1284 | 1277 | 1230 | 1365 | 1276 | 1313 | 1343 | 1231,583333 |
| Ceia | 750 | 679 | 609 | 756 | 888 | 1005 | 664 | 858 | 958 | 1010 | 1014 | 1002 | 849,4166667 |
| **Total** | **5315** | **5376** | **4438** | **5872** | **6156** | **6716** | **5535** | **6230** | **7017** | **6609** | **6879** | **6473** | 6051,333333 |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Mensal p/ Unidade** | **23929** | **25331** | **22153** | **24702** | **24013** | **25517** | **26219** | **26293** | **25315** | **25734** | **25520** | **24681** | **24950,58333** |
| **Global p/ Unidade** | **287148** | **303972** | **265836** | **296424** | **288156** | **306204** | **314628** | **315516** | **303780** | **308808** | **306240** | **296172** | **299407** |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Dieta Normal** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | 0 | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Branda** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Pastosa** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Dieta Semiliquida** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Liquida** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipoglicídica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipoproteica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipossódica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 28 | 12 | 107 | 95 | 36 | 81 | 64 | 61 | 72 | 66 | 36 | 15 | 56,08333333 |
| Colação | 28 | 12 | 106 | 95 | 36 | 81 | 64 | 61 | 72 | 66 | 36 | 15 | 56 |
| Almoço | 30 | 13 | 110 | 109 | 35 | 97 | 70 | 74 | 79 | 77 | 48 | 18 | 63,33333333 |
| Merenda | 30 | 14 | 110 | 109 | 35 | 97 | 70 | 74 | 79 | 77 | 48 | 18 | 63,41666667 |
| Janta | 30 | 12 | 108 | 104 | 39 | 94 | 68 | 70 | 82 | 71 | 46 | 15 | 61,58333333 |
| Ceia | 30 | 12 | 108 | 104 | 39 | 94 | 68 | 70 | 82 | 71 | 46 | 15 | 61,58333333 |
| **Total** | 176 | 75 | 649 | 616 | 220 | 544 | 404 | 410 | 466 | 428 | 260 | 96 | 362 |
| **Dieta Hipolipídica** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Isenta De Lactose** | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | PEDIATRIA | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Mensal p/ Unidade** | **176** | **75** | **649** | **616** | **220** | **544** | **404** | **410** | **466** | **428** | **260** | **96** | **362** |
| **Global p/ Unidade** | **2112** | **900** | **7788** | **7392** | **2640** | **6528** | **4848** | **4920** | **5592** | **5136** | **3120** | **1152** | **4344** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HISTÓRICO DE CONSUMO - HESM** | | | | | | | | | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 853 | 867 | 900 | 928 | 991 | 955 | 938 | 922 | 907 | 766 | 838 | 896,8181818 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 1249 | 1195 | 1161 | 1292 | 1360 | 1224 | 1346 | 1273 | 1253 | 1055 | 1192 | 1236,363636 |
| Merenda | 729 | 706 | 718 | 760 | 844 | 793 | 818 | 795 | 817 | 635 | 726 | 758,2727273 |
| Janta | 523 | 566 | 555 | 580 | 621 | 612 | 625 | 593 | 620 | 507 | 546 | 577,0909091 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **3354** | **3334** | **3334** | **3560** | **3816** | **3584** | **3727** | **3583** | **3597** | **2963** | **3302** | 3468,545455 |
| **Acompanhantes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Pacientes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Pacientes** |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 435 | 351 | 516 | 647 | 703 | 708 | 611 | 537 | 766 | 594 | 616 | 589,4545455 |
| Colação | 435 | 350 | 515 | 646 | 703 | 706 | 609 | 537 | 763 | 592 | 615 | 588,2727273 |
| Almoço | 435 | 353 | 514 | 648 | 704 | 709 | 618 | 539 | 765 | 596 | 620 | 591 |
| Merenda | 434 | 352 | 514 | 645 | 702 | 708 | 614 | 539 | 764 | 594 | 621 | 589,7272727 |
| Janta | 434 | 352 | 510 | 645 | 706 | 704 | 614 | 535 | 762 | 595 | 621 | 588,9090909 |
| Ceia | 434 | 352 | 511 | 643 | 708 | 700 | 613 | 535 | 762 | 595 | 620 | 588,4545455 |
| **Total** | **2607** | **2110** | **3080** | **3874** | **4226** | **4235** | **3679** | **3222** | **4582** | **3566** | **3713** | 3535,818182 |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 154 | 252 | 234 | 223 | 113 | 103 | 176 | 169 | 123 | 50 | 104 | 154,6363636 |
| Colação | 154 | 252 | 234 | 223 | 113 | 103 | 176 | 169 | 122 | 50 | 104 | 154,5454545 |
| Almoço | 154 | 252 | 234 | 228 | 113 | 105 | 177 | 171 | 122 | 51 | 105 | 155,6363636 |
| Merenda | 154 | 254 | 233 | 226 | 114 | 102 | 177 | 171 | 122 | 50 | 105 | 155,2727273 |
| Janta | 154 | 254 | 234 | 226 | 113 | 102 | 177 | 170 | 122 | 49 | 106 | 155,1818182 |
| Ceia | 153 | 254 | 234 | 226 | 114 | 102 | 177 | 170 | 122 | 49 | 106 | 155,1818182 |
| **Total** | **923** | **1518** | **1403** | **1352** | **680** | **617** | **1060** | **1020** | **733** | **299** | **630** | 930,4545455 |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 29 | 19 | 15 | 12 | 23 | 11 | 3 | 0 | 10 | 17 | 26 | 15 |
| Colação | 29 | 19 | 15 | 12 | 23 | 11 | 3 | 0 | 10 | 17 | 25 | 14,90909091 |
| Almoço | 29 | 19 | 15 | 12 | 24 | 11 | 3 | 0 | 11 | 17 | 25 | 15,09090909 |
| Merenda | 30 | 20 | 15 | 12 | 24 | 11 | 3 | 0 | 11 | 18 | 25 | 15,36363636 |
| Janta | 30 | 20 | 15 | 12 | 24 | 11 | 3 | 0 | 9 | 18 | 26 | 15,27272727 |
| Ceia | 30 | 20 | 15 | 12 | 24 | 11 | 3 | 0 | 9 | 18 | 26 | 15,27272727 |
| **Total** | **177** | **117** | **90** | **72** | **142** | **66** | **18** | **0** | **60** | **105** | **153** | 90,90909091 |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 64 | 123 | 163 | 134 | 88 | 94 | 81 | 66 | 94 | 104 | 93 | 100,3636364 |
| Colação | 64 | 123 | 163 | 134 | 87 | 93 | 81 | 66 | 94 | 104 | 93 | 100,1818182 |
| Almoço | 63 | 124 | 163 | 135 | 89 | 93 | 83 | 65 | 94 | 104 | 94 | 100,6363636 |
| Merenda | 63 | 123 | 162 | 135 | 88 | 93 | 83 | 65 | 94 | 104 | 93 | 100,2727273 |
| Janta | 63 | 122 | 161 | 135 | 87 | 92 | 84 | 65 | 94 | 104 | 94 | 100,0909091 |
| Ceia | 63 | 122 | 161 | 135 | 87 | 92 | 84 | 64 | 94 | 104 | 94 | 100 |
| **Total** | **380** | **737** | **973** | **808** | **526** | **557** | **496** | **391** | **564** | **624** | **561** | 601,5454545 |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 83 | 46 | 32 | 36 | 62 | 28 | 26 | 3 | 21 | 9 | 0 | 31,45454545 |
| Colação | 83 | 46 | 32 | 36 | 62 | 28 | 26 | 3 | 21 | 9 | 0 | 31,45454545 |
| Almoço | 83 | 46 | 32 | 36 | 62 | 28 | 26 | 3 | 21 | 9 | 0 | 31,45454545 |
| Merenda | 83 | 46 | 32 | 36 | 62 | 29 | 26 | 3 | 21 | 9 | 0 | 31,54545455 |
| Janta | 83 | 46 | 32 | 36 | 62 | 29 | 26 | 3 | 21 | 9 | 0 | 31,54545455 |
| Ceia | 83 | 46 | 32 | 36 | 62 | 29 | 26 | 3 | 21 | 9 | 0 | 31,54545455 |
| **Total** | **498** | **276** | **192** | **216** | **372** | **171** | **156** | **18** | **126** | **63** | **0** | 189,8181818 |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 74 | 70 | 51 | 51 | 40 | 48 | 74 | 106 | 59 | 82 | 106 | 69,18181818 |
| Colação | 74 | 70 | 51 | 51 | 39 | 48 | 74 | 106 | 59 | 82 | 106 | 69,09090909 |
| Almoço | 74 | 70 | 51 | 51 | 40 | 48 | 74 | 105 | 59 | 82 | 106 | 69,09090909 |
| Merenda | 74 | 70 | 51 | 52 | 41 | 48 | 74 | 105 | 59 | 81 | 106 | 69,18181818 |
| Janta | 74 | 70 | 51 | 52 | 41 | 48 | 74 | 105 | 59 | 81 | 105 | 69,09090909 |
| Ceia | 74 | 70 | 51 | 52 | 41 | 48 | 74 | 105 | 59 | 81 | 105 | 69,09090909 |
| **Total** | **444** | **420** | **306** | **309** | **242** | **288** | **444** | **632** | **354** | **489** | **634** | 414,7272727 |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Mensal p/ Unidade** | **8.383** | **8.512** | **9.378** | **10.191** | **10.004** | **9.518** | **9.580** | **8.866** | **10.016** | **8.109** | **8.993** | **9.232** |
| **Global p/ Unidade** | **100.596** | **102.144** | **112.536** | **122.292** | **120.048** | **114.216** | **114.960** | **106.392** | **120.192** | **97.308** | **107.916** | **110.782** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HISTÓRICO DE CONSUMO - HEAN** | | | | | | | | | | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **fev/19** | **jan/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **MÉDIA DE CONSUMO** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 569 | 626 | 620 | 602 | 622 | 551 | 620 | 630 | 593 | 505 | 919 | 180 | 586,4166667 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 1276 | 1262 | 1273 | 1131 | 1606 | 863 | 2031 | 1679 | 1243 | 842 | 1340 | 269 | 1234,583333 |
| Merenda | 948 | 1042 | 1033 | 1120 | 1011 | 691 | 975 | 939 | 901 | 659 | 960 | 304 | 881,9166667 |
| Janta | 687 | 681 | 654 | 669 | 692 | 395 | 727 | 695 | 671 | 531 | 1161 | 178 | 645,0833333 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **3480** | **3611** | **3580** | **3522** | **3931** | **2500** | **4353** | **3943** | **3408** | **2537** | **4380** | **931** | 3348 |
| **Acompanhantes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 208 | 199 | 248 | 281 | 272 | 179 | 279 | 291 | 276 | 318 | 390 | 180 | 260,0833333 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 208 | 199 | 255 | 985 | 272 | 169 | 279 | 291 | 290 | 318 | 390 | 180 | 319,6666667 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 172 | 0 | 291 | 276 | 315 | 390 | 180 | 138 |
| Janta | 208 | 199 | 255 | 281 | 272 | 172 | 279 | 291 | 288 | 315 | 390 | 180 | 260,8333333 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **624** | **597** | **758** | **1547** | **848** | **692** | **837** | **1164** | **1130** | **1263** | **1560** | **720** | 978,3333333 |
| **Pacientes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Pacientes** |
| **Dieta Normal** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Branda** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Branda** |
| Desjejum | 690 | 550 | 626 | 723 | 742 | 287 | 318 | 601 | 676 | 272 | 442 | 104 | 502,5833333 |
| Colação | 690 | 550 | 638 | 723 | 719 | 312 | 318 | 601 | 669 | 272 | 454 | 107 | 504,4166667 |
| Almoço | 694 | 550 | 664 | 771 | 789 | 399 | 412 | 751 | 759 | 341 | 596 | 120 | 570,5 |
| Merenda | 694 | 550 | 634 | 738 | 738 | 292 | 319 | 598 | 681 | 270 | 433 | 105 | 504,3333333 |
| Janta | 678 | 516 | 661 | 732 | 738 | 399 | 410 | 749 | 725 | 338 | 597 | 124 | 555,5833333 |
| Ceia | 678 | 516 | 626 | 707 | 729 | 288 | 318 | 599 | 680 | 270 | 435 | 102 | 495,6666667 |
| **Total** | **4124** | **3232** | **3849** | **4394** | **4455** | **1977** | **2095** | **3599** | **4190** | **1763** | **2957** | **662** | 3108,083333 |
| **Dieta Pastosa** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Pastosa** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Semiliquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Semiliquida** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Liquida** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Liquida** |
| Desjejum | 120 | 88 | 108 | 69 | 54 | 42 | 11 | 61 | 38 | 62 | 0 | 0 | 54,41666667 |
| Colação | 129 | 101 | 115 | 88 | 82 | 42 | 30 | 67 | 42 | 70 | 0 | 0 | 63,83333333 |
| Almoço | 119 | 88 | 116 | 86 | 94 | 98 | 114 | 125 | 139 | 119 | 0 | 0 | 91,5 |
| Merenda | 122 | 88 | 101 | 71 | 62 | 40 | 11 | 62 | 45 | 63 | 0 | 0 | 55,41666667 |
| Janta | 150 | 149 | 179 | 158 | 153 | 98 | 138 | 127 | 197 | 124 | 0 | 0 | 122,75 |
| Ceia | 150 | 145 | 143 | 124 | 75 | 42 | 11 | 64 | 38 | 60 | 0 | 0 | 71 |
| **Total** | **790** | **659** | **162** | **596** | **520** | **362** | **315** | **506** | **499** | **498** | **0** | **0** | 408,9166667 |
| **Dieta Hipoglicídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoglicídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipoproteica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipoproteica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipossódica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipossódica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Hipolipídica** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Hipolipídica** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Dieta Isenta De Lactose** | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | **Dieta Isenta De Lactose** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Mensal p/ Unidade** | **9.018** | **8.099** | **8.349** | **10.059** | **9.754** | **5.531** | **7.600** | **9.212** | **9.227** | **6.061** | **8.897** | **2.313** | **7843,333333** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HISTÓRICO DE CONSUMO - LACENN** | | | | | | | | | | | | | |
| **TIPO DA REFEIÇÃO** | **Jan/19** | **fev/19** | **dez/18** | **nov/18** | **out/18** | **set/18** | **ago/18** | **jul/18** | **jun/18** | **mai/18** | **abr/18** | **mar/18** | **Média de Consumo** |
| **Funcionários** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Funcionários** |
| **Dieta Normal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Dieta Normal** |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 1.800 | 1.660 | 1.480 | 1.610 | 1.920 | 1.650 | 1.970 | 1.810 | 1.650 | 1.810 | 1.630 | 1.950 | 1745 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Total** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | 0 |
| **Mensal p/ Unidade** | **1800** | **1660** | **1480** | **1610** | **1920** | **1650** | **1970** | **1810** | **1650** | **1810** | **1630** | **1950** | **1745** |

**ANEXO VII**

**HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES POR UNIDADES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **HEMORIO** | | | |
| **Refeições** | **Pacientes** | **Funcionários** | **Acompanhantes** |
| Desjejum | 7h30min | 6h as 6h50min | 6h as 6h50min |
| Colação | 9h30min | - | - |
| Almoço | 11h30min | 11h as 14h | 13h as 14h |
| Merenda | 14h30min | 16h30min as 17h30min | - |
| Jantar | 17h30min | 20h as 21h | 20h as 21h |
| Ceia | 20h | - | - |
|  |  |  |  |
| **IEDE** | | | |
| **Refeições** | **Pacientes** | **Funcionários** | **Acompanhantes** |
| Desjejum | 7h | 06h30min as 7h | 7h |
| Colação | 9h15min | - | - |
| Almoço | 11h | 11h30min as 13h30min | 11h |
| Merenda | 14h30min | 15h30min as 16h | - |
| Jantar | 17h20min | 19h as 19h50min | 17h20min |
| Ceia | 20h | - | - |
|  |  |  |  |
| **CPRJ** | | | |
| **Refeições** | **Pacientes** | **Funcionários** | **Pacientes Hospital Dia 2ª à 6ª** |
| Desjejum | 8:00 às 08:30 | 7:00 ás 7:30 | 8:30 às 8:50 |
|  |  | FDS/FER : 7:00 às 7:30 |  |
| Colação | 09:00 | - | - |
| Almoço | 11:00 às 11:30 | 12:30ÀS 13:45 | 11:30 às 12:00 |
|  |  | FDS/FER : 12:00 às 13:30 |  |
| Merenda | 15:00 às 15:30 | 16:30 às 17:00 | 15:45 às 16:00 |
|  |  | FDS/FER : 16:00 às 16:30 |  |
| Jantar | 18:00 às 18:30 | 18:45 às 19:45 | NA |
|  |  | FDS/FER : mantido |  |
| Ceia | 20:00 | NA | NA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **IECAC** | | | |
| **Refeições** | **Pacientes** | **Funcionários** | **Acompanhantes** |
| Desjejum | 7h | 6h30min | 7h |
| Colação | 9h | - | - |
| Almoço | 11h30min | 12h | 13h |
| Merenda | 15h | 16h30min | - |
| Jantar | 18h | 19h30min | 20h |
| Ceia | 20h30min | - | - |
|  |  |  |  |
| **HESM** | | | |
| **Refeições** | **Pacientes** | **Funcionários** | **Acompanhantes** |
| Desjejum | 07:20h | 06:45h – 07:45h | - |
| Colação | 09:30h | - | - |
| Almoço | 11:30h | 11:30h – 13:30h | - |
| Merenda | 15h | 16h -16:30h | - |
| Jantar | 18h | 19:30h-20:30h | - |
| Ceia | 20h | - | - |
|  |  |  |  |
| **LACENN** | |  |  |
| **Refeições** | **Funcionários** |  |  |
| Desjejum | - |  |  |
| Colação | - |  |  |
| Almoço | 11h30min as 14h |  |  |
| Merenda | - |  |  |
| Jantar | - |  |  |
| Ceia | - |  |  |
|  |  |  |  |
| **HEAN** | | | |
| **Refeições** | **Pacientes** | **Funcionários** | **Acompanhantes** |
| Desjejum | 08:00h | 06:00h as 07:30h | 07:30h as 08:00h |
| Colação | 10:00h | -------- | ---------- |
| Almoço | 12:00h | 11:00h as 13:00h | 13:00h as 14:00h |
| Merenda | 15:00h | -------- | a definir (quando houver) |
| Jantar | 18:00h | 20:00h as 21:00h | 19:30h as 20:00h |
| Ceia | 21:00h | 23:00h as 24:00h | -------- |

**ANEXO VIII**

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

**Pregão Presencial nº /20 .**

**Proc.: E-08/007/\_\_\_\_\_\_/201**

**Gerência de Infraestrutura e Serviços - Nutrição**

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nacionalidade), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (estado civil), Identidade n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação epigrafada, que procedi à visita técnica nas unidades de saúde abaixo discriminadas, tomei conhecimento das condições locais, estando apto à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_\_.

**X\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante da Fundação**

**X\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante da Empresa**

|  |
| --- |
| **UNIDADES VISITADAS** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ANEXO IX – ESTIMATIVA DE MÃO DE OBRA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTES** | **UNIDADES** | **Nº LEITOS** | |
| **PLENOS** | **OCUPADOS** |
| **I** | HEMORIO | 102 | 70 |
| IEDE | 24 | 7 |
| CPRJ | 22 | 20 |
| **II** | IECAC | 114 | 93 |
| HESM | 46 | 37 |
| **III** | HEAN | 63 | 30 |
| LACENN | 0 | 0 |

**ESTIMATIVA DE MÃO DE OBRA APRESENTADO PELAS UNIDADES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cotação de Mão de Obra** | | | | | | | |
| **Distribuição Pessoal** | **LOTE I** | | | **LOTE II** | | **LOTE III** | |
| **Áreas** | **HEMORIO** | **IEDE** | **CPRJ** | **HEESM** | **IECAC** | **HEAN** | **LACENN** |
| **Nutricionista - Firma** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Técnico de Nutrição e Dietética** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Cozinheiro - Geral** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Cozinheiro - Dieta** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Almoxarife** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Auxiliar de Almoxarifado** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Auxiliar de Cozinha** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Copeiro** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Auxiliar de Limpeza** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Administração** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Magarefe** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total por Unidade** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total por Lote** |  | | |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mínimo de Mão de Obra estimado pelas Unidades** | | | | | | | |
| **Distribuição Pessoal** | **LOTE I** | | | **LOTE II** | | **LOTE III** | |
| **Áreas** | **HEMORIO** | **IEDE** | **CPRJ** | **HEESM** | **IECAC** | **HEAN** | **LACENN** |
| **Nutricionista - Firma** | 6 | 3 | 3 | 3 | 5 | 2 | 1 |
| **Técnico de Nutrição e Dietética** | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Cozinheiro - Geral** | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| **Cozinheiro - Dieta** | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| **Almoxarife** | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| **Auxiliar de Almoxarifado** | 2 | 2 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| **Auxiliar de Cozinha** | 8 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| **Copeiro** | 28 | 5 | 3 | 8 | 29 | 5 | 1 |
| **Auxiliar de Limpeza** | 8 | 3 | 3 | 3 | 8 | 2 | 1 |
| **Administração** | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| **Magarefe** | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| **Total por Unidade** | **63** | **20** | **14** | **19** | **53** | **10** | **3** |
| **Total por Lote** | **97** | | | **72** | | **13** | |

**ANEXO X**

**PLANILHA ABERTA DE CUSTOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | Tipo de serviço |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Salário Normativo da Categoria Profissional |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Categoria Profissional |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Data base da categoria |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Módulo 1 - Composição da Remuneração** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **Composição da Remuneração** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A | Salário-Base |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | Adicional de Periculosidade |  | 30% sobre o salário base | |  |  |  |  |  |  |
| C | Adicional de Insalubridade |  | 40% ou 20 % ou 10% sobre o salário base | | |  |  |  |  |  |
| D | Adicional Noturno |  | salário x 0,5833 x 0,20 | |  |  |  |  |  |  |
| E | Adicional de Hora Noturna Reduzida |  | salário x 8,33% x 1,20 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G | Outros (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.1** | **13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A | 13º (décimo terceiro) Salário |  | 8,33% sobre a remuneração total | | |  |  |  |  |  |
| B | Férias e Adicional de Férias |  | 2,78% sobre a remuneração total | | |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.** | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.2** | **GPS, FGTS e outras contribuições** | **Percentual (%)** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |
| A | INSS | 20,00% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | Salário Educação | 2,50% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C | SAT |  |  | anexo V do Decreto 6.957/2009 | | |  |  |  |  |
| D | SESC ou SESI | 1,50% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| E | SENAI - SENAC | 1,00% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| F | SEBRAE | 0,60% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G | INCRA | 0,20% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| H | FGTS | 8,00% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.3** | **Benefícios Mensais e Diários** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  | obs: em caso de plantonista 12x36 os dias trabalhados por mês para cálculos é 15 dias. | |  |
| A | Transporte |  | 21 x 2 modais - (0,06 x salário base) | | |  |  |  |
| B | Auxílio-Refeição/Alimentação |  | 21 x valor mínimo diário - (21 x valor mínimo diário x 0,10) | | | |  |  |
| C | Benefício xxx |  |  |  |  |  |  |  |
| D | Outros (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 | GPS, FGTS e outras contribuições |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 | Benefícios Mensais e Diários |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Módulo 3 - Provisão para Rescisão** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Provisão para Rescisão** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A | Aviso Prévio Indenizado |  | 0,42% |  |  |  |  |  |  |  |
| B | Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado |  | 0,33% |  |  |  |  |  |  |  |
| C | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado |  | 0,02% |  |  |  |  |  |  |  |
| D | Aviso Prévio Trabalhado |  | 1,94% |  |  |  |  |  |  |  |
| E | Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado |  | alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado | | | | |  |  |  |
| F | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado |  | 0,77% |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Submódulo 4.1 - Ausências Legais** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.1** | **Ausências Legais** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A | Férias |  | 8,33% |  |  |  |  |  |  |  |
| B | Ausências Legais |  | 0,82% |  |  |  |  |  |  |  |
| C | Licença-Paternidade |  | 0,02% |  |  |  |  |  |  |  |
| D | Ausência por acidente de trabalho |  | 0,03% |  |  |  |  |  |  |  |
| E | Afastamento Maternidade |  | depende da atividade exercida | |  |  |  |  |  |  |
| F | Outros (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Submódulo 4.2 - Intrajornada** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.2** | **Intrajornada** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A | Intervalo para repouso e alimentação |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Custo de Reposição do Profissional Ausente** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Ausências Legais |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.2 | Intrajornada |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Módulo 5 - Insumos Diversos** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **Insumos Diversos** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A | Uniformes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | Materiais |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C | Equipamentos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D | Outros (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | **Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | **Percentual (%)** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |
| A | Custos Indiretos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | Lucro |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C | Tributos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C.1. Tributos Federais (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C.2. Tributos Estaduais (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C.3. Tributos Municipais (especificar) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)** | **Valor (R$)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A** | Módulo 1 - Composição da Remuneração |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B** | Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C** | Módulo 3 - Provisão para Rescisão |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **D** | Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **E** | Módulo 5 - Insumos Diversos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Subtotal (A + B +C+ D+E)** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **F** | Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Valor Total por Empregado** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO IX**

**RESUMO PARA COTAÇÃO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | **HEMORIO** | **IEDE** | **CPRJ** |
| Refeições |  |  |  |
| Mão de Obra |  |  |  |
| **Mensal Unidade** |  |  |  |
| **Total Unidade** |  |  |  |
| **Total Global** |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ITEM | **IECAC** | **HESM** |
| Refeições |  |  |
| Mão de Obra |  |  |
| **Mensal Unidade** |  |  |
| **Total Unidade** |  |  |
| **Total Global** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ITEM | **LACENN** | **HEAN** |
| Refeições |  |  |
| Mão de Obra |  |  |
| **Mensal Unidade** |  |  |
| **Total Unidade** |  |  |
| **Total Global** |  |  |