



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Fundação Saúde
Diretoria Administrativa Financeira

TERMO DE REFERÊNCIA

01 – DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, quais sejam:

- **HEMORIO** - INSTITUTO DE HEMATOLOGIA ARTHUR DE SIQUEIRA CAVALCANTE;
- **IEDE** - INSTITUTO ESTADUAL DE DIABETES E ENDOCRINOLOGIA;
- **IECAC** - INSTITUTO ESTADUAL DE CARDIOLOGIA ALOYSIO DE CASTRO;
- **LACENN** - LABORATÓRIO CENTRAL NOEL NUTELS;
- **CPRJ** - CENTRO PSIQUIATRICO DO RIO DE JANEIRO;
- **HESM** - HOSPITAL ESTADUAL SANTA MARIA;
- **IETAP** – INSTITUTO ESTADUAL DE DOENÇAS DO TÓRAX ARY PARREIRAS;
- **IEDS** - INSTITUTO ESTADUAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA;
- **HECC** – HOSPITAL ESTADUAL CARLOS CHAGAS;
- **HEAN** – HOSPITAL ESTADUAL ANCHIETA;

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

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares para unidades de saúde por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e a distribuição do alimento pronto nas unidades de saúde abrangidas na presente contratação. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios e mão de obra qualificada (pessoal técnico, operacional e administrativo) para a execução das tarefas, e atividades prevista neste projeto básico e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

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

As atividades de preparo e distribuição de alimentos prontos aqui descritos deverão ser realizadas nos locais de serviços de alimentação das unidades hospitalares, salvo quando estas não possuírem estrutura física para elaboração conforme descrito no ANEXO V.

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

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

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

• Formação de lotes:

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

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

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

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

4.2 - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas, equipamentos e instalações destinados ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Projeto Básico.

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

4.4 - Os fiscais deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo I e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades prevista neste projeto básico e instrumento contratual. A **Fundação Saúde**, através do Fiscal de Contrato da unidade, realizará para fins de controle e faturamento a aferição diária da quantidade de preparações produzidas e consumidas. Quanto às transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela contratante.

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

4.5.1 - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no ANS e descontos que serão aplicados as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

4.6 - Compete a contratante avaliar, atestar e enviar para pagamento as faturas relativas aos serviços prestados.

4.6.1 - Efetuar o pagamento das faturas.

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

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

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

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

- 4.11** - Não exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.
- 4.12** - Não promover ou permitir o desvio de função dos trabalhadores da contratada em atividades distintas daquelas previstas no presente projeto básico em relação à função específica descrita para cada cargo.
- 4.13** - Aprovar os cardápios e alterações destes apresentados pela contratada.
- 4.14** - Proceder sistematicamente a degustação e aprovação das preparações antes da distribuição aos usuários, registrando em POP específico.
- 4.15** - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratante apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) nas unidades hospitalares que possuem serviço de alimentação e atividade de preparações *in loco*, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

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

05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro, a fim de que em hipótese alguma haja descontinuidade do serviço. Tal disposição se justifica considerando a possibilidade da ocorrência de interdição das cozinhas nas Unidades, o que não pode acarretar na paralisação dos serviços contratados, que deve ser mantido com excelência. Para tal não é possível que o mesmo seja exigido sem que haja comprovação das condições higiênicas sanitárias para a execução das preparações, legalmente comprovadas, para atendimento de contingência em caso de necessidade, estando esta suscetível a visita da área técnica desta Fundação para inspeção. Desta forma, 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 conforme com as Leis vigentes.

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

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

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

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

5.3.1 - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços.

5.4 - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo), conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente PB. Manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e efetivo de pessoal.

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

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

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

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

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

5.9 - 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 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

5.10 - Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Preparações Alimentares e do Lactário, caso haja, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar 02 (duas) cópias destes Manuais por Unidade, sendo 01 (uma) para o SND da Unidade e 01 (uma) para o setor de Nutrição da Fundação Saúde.

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

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

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

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

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

- 5.16** - Cumprir esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e deve priorizar a segurança alimentar de toda a alimentação fornecida. Deste modo, utilizar o serviço prestado por outra empresa, que não seja de responsabilidade da contratada por este Projeto Básico, é impraticável uma vez que os funcionários precisam ser orientados e fiscalizados pela contratada.
- 5.17** - Realizar o controle diário das quantidades de preparações fornecidas, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.
- 5.18** - Para as preparações destinadas ao consumo no refeitório deverá ser implantado no prazo de 60 dias, após início da vigência contratual, sistema de controle de entrada com sistema eletrônico, digital ou pelos dígitos do CPF dos servidores a fim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito a consumir as preparações alimentares em suas escalas, Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, conforme item XX deste Projeto Básico. Tal sistema deverá gerar relatório gravado em mídia, contendo as quantidades diárias de acessos.
- 5.18.1** As mídias deverão ser entregues, mensalmente, junto com os demais documentos que acompanham as notas fiscais, para conferência e abertura do processo de pagamento.
- 5.19** - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim sempre que solicitado.
- 5.20** - Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após atestação do fiscal do contrato.
- 5.20.1** - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência dos descontos que serão aplicados
- 5.21** - Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta a fim de discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados.
- 5.22** - Realizar a cada 03 (três) meses, ou quando necessário, aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais profissionais engajados na execução dos serviços objeto do PB, 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 e toda vez que houver substituição ou nova contratação abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.
- 5.23** - Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.
- 5.24** - Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
- 5.25** - Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste Projeto.
- 5.26** - Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.
- 5.27** - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.
- 5.27.1** - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo 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.
- 5.28** - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência social e Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados alocados na execução do contrato. .
- 5.29** - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 5.30** - Manter, durante todo o período de vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.31** - Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 5.32** - Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para processamento das grandes preparações, a contratada obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Projeto Básico.
- 5.33** - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, inclusive lactário, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.
- 5.34** - Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção das preparações, administração, banheiros dos funcionários da cozinha, lavatório e vestiários dos funcionários da cozinha, caso a unidade possua). A contratada deverá manter completo controle sobre tudo que abrange o processamento e fornecimento das preparações para pacientes, funcionários e autorizados, visto que é responsável por sua área de atuação e, portanto, possui melhor domínio técnico para verificar a necessidade de manutenção dos equipamentos e dependências necessários à perfeita execução do serviço por ela prestado.
- 5.34.1** - Cumprir esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada, a contratada deverá providenciar os reparos necessários. Para definição do que se destina a Fundação e a Contratada, deverá ser elaborado relatório conforme descrito no item **5.43** abaixo.
- 5.35** - Cumprir esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:
- a) **Manutenção Preditiva:** consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causar problemas no cumprimento dos serviços (por exemplo: monitoramento diário do equipamento). Apresenta algumas características da manutenção preventiva e abrange todas as áreas de atividades, equipamentos e instalações, principalmente os itens sujeitos a incêndios ou acidentes.
- b) **Manutenção Preventiva:** consiste na aplicação de programas de execução de serviços destinados a prevenir ou corrigir antecipadamente deficiências e falhas que poderão ocorrer no futuro (por exemplo: cronograma de manutenção periódica). Objetiva, também, conservar e prolongar a vida útil dos bens, mantendo-os em plenas condições de uso e evitando a sua deterioração.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.47 - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.67 - Fornecer 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.

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

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

5.70 - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP quando as preparações forem elaboradas nas Unidades.

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

5.72 - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a contratada é responsável por providenciar, através da contratação de empresas do ramo, a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas nos espaços destinados ao abrigo dos serviços de saúde. Os serviços de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

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

5.74 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratada apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **das cozinhas** de propriedade desta onde são desenvolvidas as atividades de preparações, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.75.11 - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

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

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

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

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

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

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

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

5.75.15 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.75.24 - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado trimestralmente e sempre que for solicitado pelas Unidades Hospitalares, a cargo da contratada arquivando-se os originais dos registros da operação nas Unidades. 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.

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

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

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

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

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

5.76.5 - Utilizar produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado de conservação e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria,

inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por um de melhor qualidade.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.76.13 - Realizar o controle da temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação nas etapas de recepção e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

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

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

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

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

5.76.16 - A contratada será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das preparações.

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

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

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

5.77 - Quanto a distribuição das preparações:

5.77.1 - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição das preparações, formulações e complementos a pacientes, acompanhantes, servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, **ANEXO VA** do presente PB.

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

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

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

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

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

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

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

5.77.9 - Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as preparações. Dispor em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição. Tal solicitação deverá ser mantida também para as Unidades que recebem preparações transportadas, porém realizam armazenamento de alimentos *in loco*.

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

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

5.78 - Quanto à higienização e desinfecção:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.79 - Quanto a situações de emergência / contingência:

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

5.80 - Quanto ao fornecimento de mão de obra / execução de atividades:

5.80.1 - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, fixo, conforme proposta comercial apresentada no certame e em número solicitado para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste Projeto Básico.

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

5.80.3 - No **ANEXO IX-A** encontram-se estimados os quantitativos de pessoal, por categoria, para composição do quadro de mão de obra dedicada necessário a execução do objeto. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços objeto do presente PB.

Informamos que tal dimensionamento foi preparado com base na expertise da prestação anterior e contínua dos serviços de alimentação das unidades abrangidas na presente contratação bem como através de estudo sistemático realizado pela Assessoria de Nutrição conjuntamente com as Nutricionista responsáveis de pelo SND das Unidades. Para tal foram aplicados indicadores recomendados pela literatura da área para o cálculo do contingente de pessoal, **ANEXO IX-C**.

Insta esclarecer que foram observadas as peculiaridades de cada unidade hospitalar, como número de pavimentos, perfil de atendimento, quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para o cálculo. No anexo **ANEXO IX-B** constam relatórios e justificativas de cada unidade hospitalar.

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

5.80.5 - 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.

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

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

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

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

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

5.80.11 - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

5.80.12 - Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº 6 do MTE.

5.80.13 - 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.

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

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

5.81 - Quanto ao transporte de alimentos:

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde nº 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:

5.81.1 - Para as unidades que recebem preparações transportadas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cumprir os horários de entrega estabelecidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.82 - Quanto às obrigações gerais:

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

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

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

06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

- 6.1** - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da contratada a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.
- 6.2** - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, conforme os Art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro nº 45.600/2016.
- 6.3** - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto nestes Projeto básico e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.
- 6.4** - O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.
- 6.5** - O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos art. 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.
- 6.6** - Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer as sanções previstas nos Art. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.
- 6.7** - Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Projeto Básico, tais como coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) de todas as preparações elaboradas e gêneros alimentícios utilizados, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.
- 6.8** - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.
- 6.8.1** - A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando suas respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e modo de uso.
- 6.9** - Atestar com carimbo próprio a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela contratada, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.
- 6.9.1** - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO I deste PB, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde 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, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.
- 6.10** - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários.
- 6.11** - Comunicar por escrito à contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do contrato, relatar por escrito à Assessora de Nutrição da Fundação Saúde.
- 6.12** - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 6.13** - Proceder ao controle diário da anotação dos quantitativos de preparações fornecidas.
- 6.14** - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e conseqüente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.
- 6.15** - Registrar em documento próprio o discriminativo numérico de preparações fornecidas, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução SES/RJ nº 521/2013, o Estado ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação nas Unidades para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência, para agentes responsáveis pela custódia de pacientes oriundos do sistema prisional ou de abrigo para menores infratores, onde terão direito as alimentações previstas no art. 3º, inciso I, de acordo com suas jornadas de trabalho, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia e também para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).
- 6.16** - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à contratada, para fiscalização permanente dos serviços.
- 6.17** - Permitir o livre acesso dos empregados da contratada para execução dos serviços.
- 6.18** - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;
- 6.19** - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidade, não implica corresponsabilidade da contratante nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8666 de 1993.
- 6.20** - O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas no refeitório, apresentando formulários diários/mensais do total deste acompanhamento.

07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.1 - Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa participante do processo licitatório deve comprovar capacidade técnica e profissional:

- Apresentar 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 nº 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 no mínimo 40% (quarenta 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 VISITA TÉCNICA

8.1 - 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.

8.1.1 - Para que ocorram as visitas, as licitantes 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 1318, e agendar para realizar a visita em até 01 (um) dia útil antes da licitação.

09. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.18 - [LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993](#) - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 - A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE 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 absorptivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dieta de acréscimo).
- 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.

PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 kcal	Merenda 490 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (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	G	40	40

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

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA
I	<u>ENTRADA:</u>		
	- VEGETAIS A, B E/OU C,	G	80

	LEGUMINOSAS, EM SALADAS			
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA)	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250	250
- OVOS	UND	2	2	
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- 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	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
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.

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES					
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)		
			SEMANAL	QUINZENAL	
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		
		CARRÉ,	ENSOPADO/ FRITO		
			ENSOPADO/ FRITO		
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, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, 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 INDUSTRIALIZADOS, 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES SERÃO UTILIZADOS:			
10	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		- CEBOLA	Q.S
		- TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, 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 preparações a cargo do SND.

11.3 – DIETAS BÁSICAS

11.3.1- PACIENTES

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

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

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES

b) GRANDES PREPARAÇÕES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
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
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

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

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

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

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares 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, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES		Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)		950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA
I	<u>ENTRADA:</u>		
	- VEGETAIS A, B 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	<u>CARNES:</u>		
	- BOVINA	G	120 120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240 120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200 120/200
	- OU FÍGADO	G	120 120
	- OVO	UND	2 2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>		
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150 100/150
	- OU FAROFA	G	50 50
	- OU PIRÃO	G	100 100
	- OU POLENTA	G	100 100
VI	<u>SOBREMESA:</u>		

	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

11.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, 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.

11.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

11.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

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

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES		Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)		360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	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	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

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

OBS 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio).(*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120

	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
III	<u>ARROZ:</u>	G	-	-
	- OU MASSAS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u>			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

11.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

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

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

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES		Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)		360	70	290	205
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150

	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE 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	<u>SOBREMESA:</u>			
	- 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, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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

11.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			285	70	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
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
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

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

VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-
------	------------------------	-----	---	---	---	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	- 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, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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

11.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
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
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u>			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			

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

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

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

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

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

11.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	350	350
I) PORÇÃO DE 300ML		
- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE		
- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS		
- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO		
- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA		
- OU CALDO DE FEIJÃO		
II)		
- GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)		
- OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)		
- OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO DE 200ML		
- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		
IV)		
- ÁGUA MINERAL (500ML)		

11.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

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

11.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

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

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

11.4.9– DIETAS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERAPICO (QT):

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

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

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

11.4.10 - PEQUENAS PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES PARA DOADORES**Doadores internos:**

VET. = 1.200 Kcal

A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO

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

B) LANCHE PÓS DOAÇÃO

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

Doadores externos:**A. HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO**

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

B. LANCHE PÓS DOAÇÃO

Nº DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
III	- BISCOITO SALGADO, DIVERSOS SABORES	40/50G
	Tipo CREAM CRACKES (em sachê individual embalado industrialmente)	
IV	- BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (recheados, Walfer) (em sachê individual embalado industrialmente)	80G
	- OU BOLO INDUSTRIALIZADO	80G
V	- QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR	20G
VI	- LEITE ACHOCOLATADO industrializado em caixa individual	200ML
	- OU IOGURTE	200ML
	- OU REFRIGERANTE	350ML
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.

12 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

12.1 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DO CONTRATO DA UNIDADE:

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

Observação: Em caso de relatórios sem ocorrência, o mesmo deverá estar sinalizado, assinado e também entregue.

12.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA:

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

- Documentos de apuração da quantidade de serviço de preparações utilizado e mão de obra empregada, referentes a execução do serviço;
- Planilhas de controle de temperaturas, relatório de análises, treinamento, conforme solicitados aos itens 6.4, 6.7 e 6.8 deste PB;
- Relação mensal de efetivos, admitidos e demitidos da Unidade;
- Cópia dos contratos de trabalho e comprovação de pagamento de verbas rescisórias, quando da entrada e saída de um funcionário respectivamente;
- Folhas de Pontos referente a Mão de Obra;
- Comprovantes de pagamento de benefícios com listagem nominal;
- Cópia da Guia de olhmento do GTS (R) om a utentomenica ou ompnha doomprvnte dereolhmentobnrio ouoomprmentmdoqundoo rolhmento orfto plantet;
- Cópia da rlaodospstadosde srviolodossUnidddsHospitla,onstnsno rquivo SEF;

12.3 – 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.

12.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser composta considerando a quantidade de serviços de preparações processados (quantitativo) de acordo com o que foi efetivamente distribuído nas refeições.

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

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
SERVIDORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM/ ALMOÇO Ou <ul style="list-style-type: none"> • MERENDA/ JANTAR
SERVIDORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
SERVIDORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1. PREPARAÇÃO: GRANDE <ul style="list-style-type: none"> • ALMOÇO ou JANTAR
LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
RESIDENTES	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMLIQUIDA, 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
	OUTRAS DIETAS	
	ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)	

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

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

12.4.3 - As dietas líquidas fornecidas para pacientes adultos terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas normal adulta, considerando que para dieta líquida sua elaboração é menos trabalhosa e em menor quantidade em relação a gramatura de comida sólida, uma vez que a mesma é

liquidificada até a consistência desejada, considerou-se este percentual da dieta adulta bem representado para cobrança da mesma.

Ressalta-se que para a elaboração destas preparações alimentares (pediátrica e líquida) há menores 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 preparação alimentar normal adulta utilizada como parâmetro.

12.4.4 – Das preparações / alimentações complementares / fórmulas infantis:

Esclarecemos que utilizamos como parâmetro uma porcentagem em relação ao valor final mensal cotado por Unidade para tal fornecimento visto que não há consumo em quantidade constante destes por fatores diversos, como número de pacientes internados e suas necessidades particulares que influenciam diretamente nos quantitativos. Esses valores flutuarão de acordo com a necessidade da Unidade assim como o fornecimento de preparações alimentares, tendo como teto máximo os valores apresentados no ANEXO IX – RESUMO DE COTAÇÃO.

12.4.4 – Os históricos de consumos de alimentos complementares, fórmulas infantis e preparações estão presentes nos ANEXOS II e III - B, respectivamente, que foram utilizados como estudo para as porcentagens definidas.

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

13 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

A.1 UTENSÍLIOS

A.1.1 Bandejas lisas, Bandeira 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 marmite” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

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

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

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

A.3.4 Pinças de aço inoxidável;

A.3.5 Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

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.

14 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 - O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, contados da data da publicação, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei nº 8666/93.

15 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

15.1- O regime de execução será empreitada por preço unitário. Segundo o art. 6º, inciso VIII c/c art. 10, da Lei nº 8.666/93, deverá ser adotado o regime de execução “empreitada por preço unitário”, vez que o serviço engloba preparações alimentares com unidades determinadas e preços certo para cada uma delas, sendo efetivamente pago o que for consumido no mês de referência.

ANEXO I

ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇO

Fica estabelecido entre as partes Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA

ANEXOS	APLICAÇÃO DO DESCONTO
ANEXO I- A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO	VALOR DA NOTA
ANEXO I-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES	QUANTITATIVO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR INADEQUADAS
ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS	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 hortifrútiis						
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 celsius
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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES						
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 preparações alimentares 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 (15 pontos)	2%
Regular (16 a 32 pontos)	0,5%
Bom (33 a 50 pontos)	-
Valor do Desconto (\$)	

Quanto as documentações anexadas:**A. CONTRADADA:**

- Planilha de Controle de Temperatura de Preparações Alimentares
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos
- Relatório de Treinamentos de Funcionários
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das preparações alimentares (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo

Análises:

- Utensílios
- Superfície
- Equipamentos
- Alimento
- Mão de manipuladores

B. CONTRATANTE:

- Planilha de Acordo de Níveis de Serviços
- Relatório de Notificação
- Relatório de Liberação de preparações alimentares
- Relatório de Alimentações Complementares Fornecidos
- Relatório de Fórmulas Infantis Fornecidas
- Relatório de Faltas de Funcionários
- Dedetização e desratização da UAN

Análises:

- Água

ANEXO I-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no quantitativo de preparações alimentares por dia acusados.

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
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 PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
GUARNIÇÃO	19%
ARROZ E FEIJÃO	20%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA	5%
SOBREMESA	5%
ÁGUA	5%
REFRESCO/ SUCO	1%

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

ATRASSO DAS DISTRIBUIÇÕES DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
ATRASSO EM MAIS DE 15 MINUTOS	10%
ATRASSO EM MAIS DE 30 MINUTOS	20%

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO						
UNIDADE:						
MÊS:						
TIPO DE PREPARAÇÃO	INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE	DATA DA OCORRENCIA	VALOR UNITÁRIO DA	% DE DESCONTO	VALOR DO DESCONTO

ALIMENTAR.		PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS		PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	CONTIDA NO PB	
DESJEJUM						
COLAÇÃO						
ALMOÇO						
MERENDA						
JANTAR						
CEIA						

ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS

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%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME/ EPI	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					
MANUTENÇÃO PREDITIVA					
MANUTENÇÃO CORRETIVA					
UNIFORME					

ANEXO I-F: FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

Data	Nome do Paciente	Nº do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matrícula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO I-G: FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

Data	Nome do Paciente	Nº do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matrícula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO II A

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

As alimentações complementares são para atender os pacientes em casos excepcionais de acordo com suas situações atípicas a rotina de distribuição de preparações alimentares. Tais alimentos possuem relevância para a Unidade, posto que os cardápios instruídos no corpo do Projeto Básico são generalizados e restritos em relação a variação e frequência de oferta dos mesmos para atendimento de todas as Unidades, não considerando tais particularidades.

Considerando que não há um histórico de consumo constante e a variação das necessidades apresentadas pelos pacientes, o valor cobrado pelo fornecimento das alimentações complementares será em **até 2% do valor total de Preparações Alimentares + Mão de Obra calculada.**

Todos os itens fornecidos devem ser justificados conforme ANEXO I-F.

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

12.6- Mamão	150 g.	
12.7- Melancia	150g.	
12.8- Melão	150g.	
12.9- Pêra	150 g.	
13- Gelatina comum	100g.	
14- Gelatina dietética	100g.	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	
16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
17- Geleia de mocotó	80g.	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
23- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	
26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L-metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade,	Litro	

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

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	
--	-------	--

ANEXO II B**HISTÓRICO DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES**

HEMORIO - HISTÓRICO DE CONSUMO ALIMENTAÇÃO COMPLRMENTAR								
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
1	Água de coco natural	Litro	43,2	124	186	208	262	315
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	43	12	302	216	2	243
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	362	465	496	364	424	547
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	3	9	12	0	0	6
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	30	2	342	249	88	221
8	Bolo industrializado	45g	20	0	30	10	1	10
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	40	60	15	40	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	1	0	220	231	180	17
11	frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0	0	0	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	0	0	0	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	0
12.3	Banana	150g	0	0	0	1	0	0
12.4	Laranja	50g	0	0	0	0	0	0
12.5	Maçã	150 g.	38	5	0	31	202	4
12.6	Mamão	150 g.	0	0	3	0	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0	0	0	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0	0	0	0	0

12.9	Pêra	150 g.	1	0	1	0	0	0
13	Gelatina comum	100g.	16	0	0	25	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0	0	0	1	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0	30	0	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0	8	4	9	36
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	230	107	19
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	9	72	87	34	50	122
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	44	0	100	0	0	100
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	9	3	1	1	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	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	Litro	154	77	145	123	43	68
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	1	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.5	Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta	Litro	0	0	0	0	0	0

	de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L-metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.							
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	0	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	164	117	187	154	44	7
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0	0	0	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0	0	0	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	18	0	22	100	0	72
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0	0	0	35	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0	0	0	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0	0	0	0	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	29,28	10,6	55,4	120	0	23,4
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	34	18	0	33	33	23
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	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.	Litro	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.	Litro	109	72	80	101	185	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.	Und	150	102	72	53	220	52

33	Picolé de frutas	Und	0	0	0	3	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	122	14	134	150	286	205
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	8	0	57	139	70	201
36	Salada de fruta	120 g.	0	0	11	57	24	1
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	15	96	112	117	215
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	17	0	17	71	32	101
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0	0	0	10	34
40	Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	54	19	78	139	84	218
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	8	10	29	71	66	150

IEDE - HISTÓRICO DE CONSUMO ALIMENTAÇÃO COMPLRMENTAR

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
1	Água de coco natural	Litro	0	0	0	0	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0	0	0	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	17	4	20	16	0	2
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0	0	0	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0	1,5	0	3,5	1,5
8	Bolo industrializado	45g	0	0	0	0	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	2,2	0	0	0	0	0

10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0	0	0	0	0
11	frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0	0	0	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	0	0	0	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	0
12.3	Banana	150g	0	0	0	2	1	5
12.4	Laranja	50g	0	2	2	0	0	0
12.5	Maçã	150 g.	3	0	0	2	9	0
12.6	Mamão	150 g.	0	0	0	0	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0	0	0	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0	0	1	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0	0	0	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0	0	0	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0	0	0	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	1	0	0	0	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0	0	0	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	0	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0,4	0	1,5	0	1	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	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	Litro	0	0	0	0	0	1
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	0	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a	Litro	0	0	0	0	0	0

	10%							
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	0	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	7,5	3	2	11	8,5	9
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0	0	0	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0	0	0	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0	0	0	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0	0	0	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0	0	0	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0	11	8	7	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0	66	0	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal	Und	0	0	0	0	0	0

	embalagem individual (porção de 10g)							
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	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.	Litro	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.	Litro	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.	Und	3	10	1	0	0	3
33	Picolé de frutas	Und	0	0	0	0	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	9	8	30	18	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0,2	0	0	0	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	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	Litro	0	0	0	0	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0	0	0	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	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).	Litro	0,1	0,2	1	1,3	1,2	12,5
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	0	1	0	0	0	0

HESM - HISTÓRICO DE CONSUMO ALIMENTAÇÃO COMPLRMENTAR

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
1	Água de coco natural	Litro	0	0	0	0	0	0
2	Água mineral industrializada	Copo 200 ml	0	0	0	0	0	0

	c/ ou s/gás							
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	4	0	0	0	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0	0	0	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	1	0	0	0	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0	0	0	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	4,55	5,6	2,55	1,5	1,55	0,15
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0	24	18	0	0
11	frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0	0	0	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	0	0	0	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	0
12.3	Banana	150g	37	22	5	8	16	5
12.4	Laranja	50g	0	0	0	0	0	0
12.5	Maçã	150 g.	11	24	1	10	5	5
12.6	Mamão	150 g.	0	0	0	0	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0	0	0	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0	0	0	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0	0	0	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0	0	0	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	1	0	0	0	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0	0	0	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0	0	0	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	0	12	24
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	28	0	30	35	0

20	Yogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0	52	0	12	48
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0	0,2	0	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	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	Litro	7	5,55	4,65	4,5	4,65	0,45
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	0	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0	0	0	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0	0	0	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de	10g.	0	0	0	0	0	0

	caseinato							
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0	0	0	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose	10g.	0	0	0	0	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0	0	0	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0	0	0	0	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0	0	0	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0	0	0	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	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.	Litro	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.	Litro	5	9	9,9	9,2	9,3	7,2
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	16	0	0	0	0
33	Picolé de frutas	Und	0	0	0	0	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0	0	0	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	7,8	6	3,6	0,4	0	0,2
36	Salada de fruta	120 g.	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	Litro	0	0,2	0,4	0,6	0	0,3
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0	0	0	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	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).	Litro	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).	Litro	0	0	0	0	0	0
----	---	-------	---	---	---	---	---	---

IECAC - HISTÓRICO DE CONSUMO ALIMENTAÇÃO COMPLRMENTAR								
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
1	Água de coco natural	Litro	0	0	0	0	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	51	471	514	261	160
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0	0	0	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0	0	0	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0	4	0	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0	0	0	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0	0	0	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0	0	0	0	0
11	frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	16	0	51	243	145	142
12.1	Abacaxi	150g	0	0	0	0	1	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	1
12.3	Banana	150g	4	4	6	24	6	12
12.4	Laranja	50g	0	0	6	27	25	8
12.5	Maçã	150 g.	0	0	5	5	0	5
12.6	Mamão	150 g.	2	1	0	0	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0	0	0	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0	0	0	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0	0	0	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0	0	0	0	0

14	Gelatina dietética	100g.	0	0	0	0	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0	0	0	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0	0	0	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	0	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0	0	0	1	2
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	1	0	0	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	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	Litro	0	0,6	0	0	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	0	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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,	Litro	0	0	0	0	0	0

	minerais, ferro e outros oligoelementos.							
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	0	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0	0	0	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	1,48	1,47	1,31	1,605	1,51	1,14
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0	0	0,07	0,54	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0,1	0	0,025	0,38	0,13	0,23
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0,017	0	0	0		0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	1,048	0,4589	0	0,531	0,2878	0,218
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0,276	0,264	0,34	0,188	0,09	0,052
27.9	Espressante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0,66	0	0	0,112	0,225	1,032
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0	0	0	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	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.	Litro	13,4	1,8	15,34	17,8	0	4,4
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	1,48	5,8	4,4	3,35	0,45	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	0	0	0	1
33	Picolé de frutas	Und	0	0	0	0	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0	0	0	0	0

35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0	0	0	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	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	Litro	0	0	0	0	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0	0	0	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	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).	Litro	7	10	6,4	0,6	3,2	0,2
41	Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0	0	0	0	0

CPRJ - HISTÓRICO DE CONSUMO ALIMENTAÇÃO COMPLRMENTAR								
Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
1	Água de coco natural	Litro	0	0	0	0	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0	0	0	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0	0	0	0	0
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0	0	0	0	0
5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0	0	0	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0	0	0	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0	0	0	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0	0	0	0	0
11	frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0	0	0	0	0

12.1	Abacaxi	150g	0	0	0	0	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	0
12.3	Banana	150g	0	46	0	0	0	26
12.4	Laranja	50g	0	46	0	0	0	10
12.5	Maçã	150 g.	0	0	0	0	0	0
12.6	Mamão	150 g.	0	70	0	0	0	0
12.7	Melancia	150g.	0	0	0	0	0	0
12.8	Melão	150g.	0	0	0	0	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	0	0	0	0	10
13	Gelatina comum	100g.	0	0	0	0	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0	0	0	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0	0	0	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0	0	0	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	0	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0	0	0	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	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	Litro	0	0	0	0	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	0	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0

26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	0	0	0	0	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0	0	0	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0	0	0	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0	0	0	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	10	0	0	0	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0	0	0	0	0
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0	0	0	0	0
27.9	Espressante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0	0	0	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0	0	0	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0	0	0	0	0
30	Mistura nutritiva (leite	Litro	0	0	0	0	0	0

	integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.							
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	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.	Und	302	250	313	262	427	472
33	Picolé de frutas	Und	0	0	0	0	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0	0	0	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0	0	0	0	10
36	Salada de fruta	120 g.	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	Litro	0	0	0	0	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0	0	0	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	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).	Litro	0	0	2	2,2	2,8	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	0	0	0	0

HEAN - HISTÓRICO DE CONSUMO ALIMENTAÇÃO COMPLRMENTAR

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2019	FEVEREIRO DE 2020
1	Água de coco natural	Litro	0	0	0	0	0	0
2	Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0	0	0	0	0
3	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	164	65	9	22	59	30
4	Água mineral industrializada galão 20 litros	Unid	0	0	0	0	0	0

5	Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6	Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0
7	Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50 g.	0	0	0	0	0	0
8	Bolo industrializado	45g	0	0	0	0	0	0
9	Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0	0	0	0	0
10	Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	0	0	0	0	0	0
11	frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0	0	0	0	0
12.1	Abacaxi	150g	0	0	0	0	0	0
12.2	Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	0
12.3	Banana	150g	11	3	5	1	0	4
12.4	Laranja	50g	0	7	0	0	0	0
12.5	Maçã	150 g.	0	3	0	0	0	0
12.6	Mamão	150 g.	0	4	0	0	0	0
12.7	Melancia	150g.	4	3	0	0	0	0
12.8	Melão	150g.	0	2	0	0	0	0
12.9	Pêra	150 g.	0	1	0	0	0	0
13	Gelatina comum	100g.	0	0	0	0	0	0
14	Gelatina dietética	100g.	0	0	0	0	0	0
15	Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16	Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0	0	0	0	0
17	Geléia de mocotó	80g.	0	0	0	0	0	0
18	Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	0	0	0
19	Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
20	Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
21	Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0	0	0	0	0
22	Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	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	Litro	0	0	0	0	0	0
24	Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	0	0	0
25	Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.2	Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	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.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.7	Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	10	10	5,5	0	0	0
27.1	Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0	0	0	0	0
27.2	Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3	Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0	0	0	0	0
27.4	Módulo de glutamina	5g.	0	0	0	0	0	0
27.5	Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0	0	0	0	0
27.6	Módulo de lipídeos a base de	10ml	0	0	0	0	0	0

	TCM com ou sem AGE							
27.8	Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0	0	36	18	0
27.9	Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	200	25	50	0	0	0
28	Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0	0	0	0	0
29	Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	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.	Litro	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.	Litro	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.	Und	0	0	0	0	0	0
33	Picolé de frutas	Und	0	0	0	0	0	0
34	Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0	0	0	0	0
35	Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0	0	0	0	0
36	Salada de fruta	120 g.	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	Litro	0	0	0	0	0	0
38	Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0	0	0	0	0
39	Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	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).	Litro	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).	Litro	0	0	0	0	0	0

ANEXO III A**FÓRMULAS INFANTIS**

As Fórmulas Infantis são para atender os pacientes da pediatria. Tais fórmulas possuem relevância para a Unidade, posto que os cardápios instruídos no corpo do Projeto Básico são generalizados para atendimento de todas as Unidades, não considerando tais particularidades.

Considerando que não há um histórico de consumo constante e a variação das necessidades apresentadas pelos pacientes, o valor cobrado pelo fornecimento das alimentações complementares será em até **0,5% do valor total de Preparações Alimentares + Mão de Obra calculada**.

Todos os itens fornecidos devem ser justificados conforme ANEXO I-G.

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

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
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
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
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
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
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
6 - Fórmula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	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
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção5g	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 oligoelementos.	Litro	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
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.													
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
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	2,75	8,24	3,61	2,67	0	0	1,37	
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	
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	
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	

Descrição das Fórmulas Infantis	UND	HISTÓRICO DE CONSUMO - HECC											
		fev/19	jan/19	dez/18	nov/18	out/18	set/18	ago/18	jul/18	jun/18	mai/18	abr/18	mar/18
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	7,29	14,22	6,15	21,85	26,74	6,31	4,2	12,17	15,16	10,41	14,15	5,19
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	7,5	15,61	11,82	3,42	1,56	2,94	2,1	0,8	5,82	5,97	29,51	15,28
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	0	1,37	0	0	3,27	2,07	0	0	0	0	0	0
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.														
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, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	2,16	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 oligoelementos.	Litro	4,5	12,93	1,44	5,6	0	0,44	4,54	0	0	0,44	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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	2º andar	
Copa - direção	3º andar	
Copa	7º andar	
Copa	8º andar	
IEDE		
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE	
Ambulatório de Fenilcetonúria	1º andar	
Ambulatório de Transtornos Alimentares (GOTA)	1º andar	
Sala da Chefia de nutrição	1º andar	
Área de Recebimento	1º andar	
Cozinha	1º andar	
Refeitório	1º andar	
Ambulatório Geral de Nutrição	2º andar	
Setor de Educação	2º andar	
Enfermaria	2º andar	
LOTE II		
IEDS		
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE	
Cozinha	Subsolo	
Refeitório	Subsolo	
Área de recebimento	Subsolo	
Copa	3º e pavilhões	
Snd (clínica)	2º andar	
HESM		
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE	
Cozinha	3º andar	

Copa	3° andar	
Estoque	3° andar	
<p>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 preparações alimentares, nos respectivos leitos.</p>		
LOTE III		
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	
IETAP		
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE	
Área De Recebimento De Mercadorias	Entrada lateral - térreo	
Cozinha	Área central - térreo	
Refeitório	Área frontal, prédio anexo - térreo	
LOTE IV		
HECC		
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE	

Cozinha	1º andar	
Área de recebimento	1º andar	
Estoque	1º andar	
Lactário	2º andar	
Lactário enteral	2º andar	
Refeitório	1º andar	
CPRJ		
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE	
Cozinha	Térreo	
Área de Recebimento	Térreo	
Refeitório	Térreo	

LOTE V	
LACENN	
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE
Copa (refeitório)	térreo
Área de Recebimento	térreo
Refeitório	térreo
HEAN	
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE
Estoque de nutrição	Térreo
Refeitório	Térreo
Cozinha	Térreo
Área de recebimento	Térreo
Copa de distribuição	1º andar

ANEXO IV-B**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PRÓPRIOS DAS UNIDADES NAS COZINHAS****HEMÓRIO:**Cozinha

Bancada de inox fixa – 05 unidades

Copas

03 refrigeradores Eletrolux - capacidade 317 litros

IEDE:**Cocção**

Fogão 6 bocas

Dim. aprox. 120 cm 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

HESM:

03 ar condicionados

01 balcão térmico

IEDS:

02 coifas

Bancada com cubas

Balcão térmico (para 05 cubas)

Câmara frigorífica

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)

IETAP:Cocção Normal

- a. Fogão de 6 bocas
- b. Coifa
- c. 1 Bancada de inox de apoio
- d. 1 Bancada de inox com cuba

Cocção Dieta

- a. Fogão de 6 bocas
- b. Coifa
- c. 1 Bancada inox de apoio
- d. 1 Bancada inox com cuba

Magarefe

- a. Ar condicionado tipo Split
- b. 1 Bancada inox com pia
- c. 1 Bancada para com placa altileno
- d. Freezer horizontal 2 portas

Pré-preparo

- a. 1 Bancada inox com pia
- b. 2 Bancadas inox de apoio

Copa de Preparo e Pequenas preparações alimentares

- a. Geladeira
- b. Bancada inox com cuba

Área do Forno

- a. Forno industrial de duas Câmaras
- b. Carro de duas Plataformas grande de apoio

Área de Higienização de Panelas

- a. Tanque

Área de Freezers

- a. 2 Freezers horizontais

Estoque

- a. Extintor de incêndio
- b. Mesa de fórmica com pé de ferro

Sala da Nutrição

- a. Armário de ferro com duas portas
- b. Ar condicionado de parede

Área Geral da Cozinha

- a. Extintor de incêndio
- b. Pia de cerâmica

Área de lavagem de pratos

- a. Bancada inox de apoio
- b. Bancada inox com cuba

Refeitório

- a. Ar condicionado tipo split
- b. Ar condicionado tipo parede
- c. Extintor de incêndio
- d. Rampa de distribuição quente
- e. Mesa de ferro para bebedouro
- f. 2 Carrinhos de apoio inox

CPRJ:

- g. Cocção
- h. Exaustor – 02 unidades
- i. Coifa – 01 unidade
- j. Bancadas de apoio em inox – 03 unidades
- k. Banho maria – 01 unidade
- l. Fogão industrial 06 bocas – 01 unidade
- m. Refeitório
- n. Aparelhos de ar condicionado – 02 unidades

HECC:

01 Bancada de aço inox com 6 pés, medindo 3,00 x 0,50 m

01 Bancada de aço inox, medindo 0,50 x 2,00 m
01 Bancada de aço inox, medindo 0,50 x 2,80 m
01 Bancada de aço inox, medindo 0,60 x 1,30 m
01 Bancada de aço inox, medindo 0,60 x 1,40 m
01 Banho Maria industrial à gás
01 Batedeira elétrica para massas, capacidade 40 kg
01 Caldeirão em aço inox à gás / vapor, capacidade 200 litros
01 Caldeirão em aço inox à gás, capacidade 100 litros
01 Carro de transporte em inox com 8 prateleiras
04 Coifas em aço inox (áreas fritura, dieta, caldeiras e servidor)
01 Descascador de batatas em aço inox
06 Extintor de incêndio AP / CO2
01 Fogão industrial à gás com 4 queimadores
01 Máquina de lavar louças com bandeja em aço inox
06 Ventiladores de teto com 3 pás

LACENN:

• Mesa de madeira em fórmica para computadores
• Mesa de ferro com tampo de mármore
• Refrigerador Consul 50 Compacto
• Refrigerador Consul 240 Praticce
• Refrigerador Consul 240 Praticce
• 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 álcool 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	Rua Frei Caneca, 8 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-030
	IEDE - Instituto Estadual de Diabetes e	Rua Moncorvo Filho, 90 - Centro,

	Endocrinologia Luiz Capriglione	Rio de Janeiro - RJ, 20211-340
II	HESM - Hospital Estadual Santa Maria	Estr. Rio Pequeno, 656 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ, 22723-190
	IEDS - Instituto Estadual de Dermatologia Sanitária	Rua Godofredo Viana, 64 - Tanque, Rio de Janeiro - RJ, 22730-020
III	IECAC - Instituto Estadual de Cardiologia Aloysio de Castro	Rua Davi Campista, 326 - Humaitá, Rio de Janeiro - RJ, 22261-010
	IETAP - Instituto Estadual De Doenças Do Tórax Ary Parreiras	Rua Dr. Luiz Palmier, 762 - Barreto, Niterói - RJ, 24110-310
IV	HECC – Hospital Estadual Carlos Chagas	Av. Gen. Osvaldo Cordeiro de Farias, 466 - Mal. Hermes, Rio de Janeiro - RJ, 21610-480
	CPRJ – Centro Psiquiátrico Rio de Janeiro	Praça Cel. Assunção, s/n - Praça Mauá, Rio de Janeiro - RJ, 20220-450
V	HEAN – Hospital Estadual Anchieta	R. Carlos Seidl, 785 - Caju, Rio de Janeiro - RJ, 20031-000
	LACENN - Laboratório Central Noel Nutels	Rua do Rezende, 118 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20231-092

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 janta), logo a prestação do serviço, objeto deste Projeto Básico, realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA e transportada para esta Unidade, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas em suas dependências. A Unidade, apesar de não possuírem estrutura física adequada para elaboração de refeições, possui refeitórios, onde a CONTRATADA deverá prestar o serviço para servidores e autorizados.

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.

ANEXO VI – A

ESTIMATIVA MENSAL COMPILADA DO QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES

Obs.: Ratificamos que só serão faturadas as preparações alimentares efetivamente fornecidas.

A estimativa quantificada foi realizada com base em histórico recente, considerando o maior quantitativo apresentado por preparação distribuída dentro do tipo de dieta.

LOTE I- HEMORIO e IEDE		
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL HEMORIO	ESTIMATIVA MENSAL IEDE
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	2424	486
Colação	0	0
Almoço	7232	2766
Merenda	2460	587
Janta	1925	416

Ceia	0	0	
Total	14041	4255	
DOADORES			
Lanche Interno - pré doação	6145	0	
Lanche Interno - pós doação	5370	0	
Lanche Externo - pré doação	3466	0	
Lanche Externo - pós doação	3584	0	
Total	18565	0	
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES	
Desjejum	1433	137	
Colação	0	0	
Almoço	1541	131	
Merenda	849	0	
Janta	1518	134	
Ceia	0	0	
Total	5341	402	
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	90
Colação	0	0	81
Almoço	0	0	128
Merenda	0	0	117
Janta	0	0	94
Ceia	0	0	94
Total	0	0	604
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	1042	601	0
Colação	1786	0	0
Almoço	1014	507	0

Merenda	993	499	0
Janta	1041	494	0
Ceia	840	481	0
Total	6716	2582	0
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	98	53	0
Colação	0	0	0
Almoço	55	48	0
Merenda	55	60	0
Janta	126	52	0
Ceia	66	33	0
Total	400	246	0
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	243	0	0
Colação	0	0	0
Almoço	34	0	0
Merenda	105	0	0
Janta	39	0	0
Ceia	101	0	0
Total	522	0	0
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	82	36	0
Colação	0	0	0
Almoço	83	38	0
Merenda	94	37	0
Janta	79	37	0
Ceia	78	33	0
Total	416	181	0
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO

Desjejum	238	0	249
Colação	0	0	247
Almoço	240	0	264
Merenda	237	0	251
Janta	232	0	257
Ceia	232	0	256
Total	1179	0	1524
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	12	0	0
Colação	0	0	0
Almoço	16	0	0
Merenda	113	0	0
Janta	84	0	0
Ceia	25	2	0
Total	250	2	0
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	292	7	71
Colação	0	0	72
Almoço	294	7	83
Merenda	390	7	80
Janta	340	6	81
Ceia	285	7	79
Total	1601	34	466
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	70	15	0
Colação	0	0	0
Almoço	65	15	0
Merenda	63	15	0
Janta	61	15	0

Ceia	61	15	0
Total	320	75	0
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente 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	49351	3120	7251
Total (A+P)	52471		7251
TOTAL HEMORIO + IEDE	59722		

LOTE II - HESM e IEDS		
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL- HESM	ESTIMATIVA MENSAL - IEDS
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	968	1658
Colação	0	00
Almoço	1286	1816
Merenda	759	877
Janta	565	667
Ceia	0	00
Total	3578	5018
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	PACIENTES EGRESSOS (Moradores da Vila)
Desjejum	0	2710
Colação	0	00
Almoço	0	3373

Merenda	0	2698
Janta	0	3257
Ceia	0	00
Total	0	12038
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	996
Colação	0	998
Almoço	0	997
Merenda	0	998
Janta	0	998
Ceia	0	998
Total	0	5985
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	776	181
Colação	777	181
Almoço	777	194
Merenda	776	183
Janta	776	180
Ceia	776	180
Total	4658	1099
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	174	30
Colação	174	31
Almoço	175	30
Merenda	174	30
Janta	172	30
Ceia	172	30
Total	1041	181
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	00

Colação	0	00
Almoço	0	00
Merenda	0	00
Janta	0	00
Ceia	0	00
Total	0	00
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	53	32
Colação	52	31
Almoço	50	33
Merenda	53	33
Janta	55	33
Ceia	55	33
Total	318	195
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	232	734
Colação	232	743
Almoço	232	733
Merenda	231	733
Janta	231	732
Ceia	231	732
Total	1389	4407
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	00
Colação	0	00
Almoço	0	00
Merenda	0	00
Janta	0	00
Ceia	0	00
Total	0	00

Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	95	401
Colação	95	401
Almoço	95	401
Merenda	94	403
Janta	95	403
Ceia	94	403
Total	568	2412
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	172	206
Colação	172	206
Almoço	172	209
Merenda	171	201
Janta	171	201
Ceia	171	201
Total	1029	1224
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	00
Colação	0	00
Almoço	0	00
Merenda	0	00
Janta	0	00
Ceia	0	00
Total	0	00
Total	12581	32559
TOTAL HESM + IEDS	45140	

LOTE III - IECAC e IETAP		
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL - IECAC	ESTIMATIVA MENSAL - IETAP
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS +

			ACOMPANHANTES
Desjejum	2368		2132
Colação	0		0
Almoço	4465		2972
Merenda	1393		1997
Janta	2145		2106
Ceia	0		0
Total	10371		9014
Dieta Normal	ACOMPANHANTES		-
Desjejum	0		-
Colação	0		-
Almoço	0		-
Merenda	0		-
Janta	0		-
Ceia	0		-
Total	0		-
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	745
Colação	0	0	313
Almoço	0	0	680
Merenda	0	0	655
Janta	0	0	675
Ceia	0	0	553
Total	0	0	3377
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	733
Colação	0	0	597
Almoço	0	0	672
Merenda	0	0	698
Janta	0	0	637

Ceia	0	0	702
Total	0	0	4023
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	54
Colação	0	0	55
Almoço	0	0	122
Merenda	0	0	145
Janta	0	0	201
Ceia	0	0	65
Total	0	0	632
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0
Colação	0	0	0
Almoço	0	0	84
Merenda	0	0	0
Janta	0	0	87
Ceia	0	0	0
Total	0	0	171
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	73	0	190
Colação	70	0	132
Almoço	60	0	189
Merenda	60	0	200
Janta	58	0	181
Ceia	58	0	207
Total	379	0	1072
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	1414	0	212

Colação	1144	0	167
Almoço	1174	0	234
Merenda	1199	0	248
Janta	1175	0	233
Ceia	1165	0	235
Total	7271	0	1173
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	297	0	0
Colação	297	0	0
Almoço	305	0	0
Merenda	306	0	0
Janta	310	0	0
Ceia	310	0	0
Total	1825	0	0
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	1341	84	285
Colação	886	84	98
Almoço	1376	93	198
Merenda	990	93	165
Janta	1322	89	192
Ceia	962	89	131
Total	6877	532	976
Dieta Hipolípida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	346
Colação	0	0	104
Almoço	0	0	384
Merenda	0	0	306
Janta	0	0	382
Ceia	0	0	373

Total	0	0	1791
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente 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	26723	532	22229
Total (A+P)	27255		22229
TOTAL IECAC + IETAP	49484		

LOTE IV - HECC E CPRJ			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL - HECC		ESTIMATIVA MENSAL - CPRJ
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES		FUNCIONÁRIOS
Desjejum	3371		799
Colação	0		0
Almoço	8203		1570
Merenda	3853		613
Janta	4397		148
Ceia	0		0
Total	19824		3130
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	18	24	1248
Colação	10	24	32
Almoço	976	30	1585
Merenda	44	27	1126
Janta	864	27	574

Ceia	53	22	571
Total	1965	154	5136
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	224	179	0
Colação	225	195	0
Almoço	237	192	0
Merenda	240	168	0
Janta	225	135	0
Ceia	229	135	0
Total	1380	1004	0
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	77	94	0
Colação	76	107	0
Almoço	80	124	0
Merenda	80	81	0
Janta	72	94	0
Ceia	67	57	0
Total	452	557	0
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	40	1	0
Colação	39	1	0
Almoço	43	15	0
Merenda	42	5	0
Janta	39	11	0
Ceia	39	1	0
Total	242	34	0
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	707	10	0

Colação	743	13	0
Almoço	657	35	0
Merenda	689	16	0
Janta	718	21	0
Ceia	702	15	0
Total	4216	110	0
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	918	2	69
Colação	921	1	69
Almoço	951	1	69
Merenda	959	1	66
Janta	908	3	66
Ceia	942	3	66
Total	5599	11	405
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	7	0	0
Colação	7	0	0
Almoço	9	0	0
Merenda	9	0	0
Janta	6	0	0
Ceia	6	0	0
Total	44	0	0
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	819	10	0
Colação	811	10	0
Almoço	832	11	0
Merenda	831	11	0
Janta	806	11	0
Ceia	812	12	0

Total	4911	65	0
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO
Desjejum	192	1	0
Colação	192	1	0
Almoço	226	3	0
Merenda	225	3	0
Janta	219	3	0
Ceia	218	3	0
Total	1272	14	0
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente 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	39905	1949	8671
Total (A+P)	41854		8671
TOTAL HECC + CPRJ	50525		

LOTE V - HEAN e LACENN		
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL - HEAN	ESTIMATIVA MENSAL - LACENN
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	623	328
Colação	0	0
Almoço	1106	1764
Merenda	953	72
Janta	628	72

Ceia	0	0
Total	3310	2236
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES
Desjejum	515	0
Colação	0	0
Almoço	610	0
Merenda	0	0
Janta	500	0
Ceia	0	0
Total	1625	0
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	1485	0
Colação	1430	0
Almoço	1452	0
Merenda	1430	0
Janta	1452	0
Ceia	1430	0
Total	8679	0
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0

Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	130	0
Colação	152	0
Almoço	220	0
Merenda	132	0
Janta	294	0
Ceia	170	0
Total	1098	0
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO

Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente 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	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0

Ceia	0	0
Total	0	0
Total	14712	2236
TOTAL HEAN + LACENN	16948	

*Em 03/06/2020 a Unidade LACENN sinalizou a necessidade de readequação de seus quantitativos através do Of.FS/LACENN SEI N°172/2020, documento SEI-080007/002853/2020, visto as escalas de trabalho da Unidade.

ANEXO VI - B

CUSTO POR TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- Custo unitário de preparações alimentares para pacientes pediátricos deverá ser equivalente a 80% do valor da dieta adulta correspondente.
- As dietas líquidas fornecidas para pacientes adultos terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas normal adulta.
- Todas as dietas devem ser precificadas, ainda que estejam com seus quantitativos zerados.

LOTE 1 - HEMORIO			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
		Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS		
Desjejum	2424		
Colação	0		
Almoço	7232		
Merenda	2460		
Janta	1925		
Ceia	0		
Total	14041		
DOADORES		Valor Unitário DOADORES (\$)	Valor TOTAL MENSAL DOADORES(\$)
Lanche Interno - pré doação	6145		
Lanche Interno - pós doação	5370		
Lanche Externo - pré doação	3466		
Lanche Externo - pós doação	3584		
Total	18565		
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal

Desjejum	1433					
Colação	0					
Almoço	1541					
Merenda	849					
Janta	1518					
Ceia	0					
Total	5341					
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	1042	601				
Colação	1786	0				
Almoço	1014	507				
Merenda	993	499				
Janta	1041	494				
Ceia	840	481				
Total	6716	2582				
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	98	53				

Colação	0	0				
Almoço	55	48				
Merenda	55	60				
Janta	126	52				
Ceia	66	33				
Total	400	246				
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	243	0				
Colação	0	0				
Almoço	34	0				
Merenda	105	0				
Janta	39	0				
Ceia	101	0				
Total	522	0				
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$) - 60% da Dieta Normal Adulta	Valor TOTAL MENSAL ADULTO - 60% do Dieta Normal Adulta (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Liquida Adulta	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Liquida Adulta
Desjejum	82	36				
Colação	0	0				
Almoço	83	38				
Merenda	94	37				
Janta	79	37				
Ceia	78	33				
Total	416	181				
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	238	0				

Colação	0	0				
Almoço	240	0				
Merenda	237	0				
Janta	232	0				
Ceia	232	0				
Total	1179	0				
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	12	0				
Colação	0	0				
Almoço	16	0				
Merenda	113	0				
Janta	84	0				
Ceia	25	2				
Total	250	2				
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	292	7				
Colação	0	0				
Almoço	294	7				
Merenda	390	7				
Janta	340	6				
Ceia	285	7				
Total	1601	34				
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	70	15				
Colação	0	0				

Almoço	65	15				
Merenda	63	15				
Janta	61	15				
Ceia	61	15				
Total	320	75				
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Total	49351	3120				
Total (A+P)	52471					

LOTE I- IEDE			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIO	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	486		
Colação	0		
Almoço	2766		
Merenda	587		
Janta	416		
Ceia	0		
Total	4255		
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	Valor Unitário ACOMPANHANTES	Valor TOTAL MENSAL

		(S) - Dieta Normal	ACOMPANHANTES (S) - Dieta Normal
Desjejum	137		
Colação	0		
Almoço	131		
Merenda	0		
Janta	134		
Ceia	0		
Total	402		
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	90		
Colação	81		
Almoço	128		
Merenda	117		
Janta	94		
Ceia	94		
Total	604		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		

Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	249		
Colação	247		
Almoço	264		
Merenda	251		
Janta	257		
Ceia	256		
Total	1524		

Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	71		
Colação	72		
Almoço	83		
Merenda	80		
Janta	81		
Ceia	79		
Total	466		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		

Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Total	7251		

Lote II - HESM			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
		Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$)	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$)
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	- Dieta Normal	- Dieta Normal
Desjejum	968		
Colação	0		
Almoço	1286		
Merenda	759		
Janta	565		
Ceia	0		
Total	3578		
		Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$)	Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$)
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	- Dieta Normal	- Dieta Normal
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
		Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Dieta Normal	Paciente ADULTO		
Desjejum	0		
Colação	0		

Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	776		
Colação	777		
Almoço	777		
Merenda	776		
Janta	776		
Ceia	776		
Total	4658		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	174		
Colação	174		
Almoço	175		
Merenda	174		
Janta	172		
Ceia	172		
Total	1041		
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		

Total	0		
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	53		
Colação	52		
Almoço	50		
Merenda	53		
Janta	55		
Ceia	55		
Total	318		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	232		
Colação	232		
Almoço	232		
Merenda	231		
Janta	231		
Ceia	231		
Total	1389		
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	95		

Colação	95		
Almoço	95		
Merenda	94		
Janta	95		
Ceia	94		
Total	568		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	172		
Colação	172		
Almoço	172		
Merenda	171		
Janta	171		
Ceia	171		
Total	1029		
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Total	12581		

LOTE II- IEDS			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal

Desjejum	1658		
Colação	00		
Almoço	1816		
Merenda	877		
Janta	667		
Ceia	00		
Total	5018		
Dieta Normal	PACIENTES EGRESSOS (Moradores da Vila)	Valor Unitário EGRESSOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL EGRESSOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	2710		
Colação	00		
Almoço	3373		
Merenda	2698		
Janta	3257		
Ceia	00		
Total	12038		
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	996		
Colação	998		
Almoço	997		
Merenda	998		
Janta	998		
Ceia	998		
Total	5985		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	181		
Colação	181		
Almoço	194		
Merenda	183		

Janta	180		
Ceia	180		
Total	1099		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	30		
Colação	31		
Almoço	30		
Merenda	30		
Janta	30		
Ceia	30		
Total	181		
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	00		
Colação	00		
Almoço	00		
Merenda	00		
Janta	00		
Ceia	00		
Total	00		
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	32		
Colação	31		
Almoço	33		
Merenda	33		
Janta	33		
Ceia	33		
Total	195		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO

			(R\$)
Desjejum	734		
Colação	743		
Almoço	733		
Merenda	733		
Janta	732		
Ceia	732		
Total	4407		
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (R\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (R\$)
Desjejum	00		
Colação	00		
Almoço	00		
Merenda	00		
Janta	00		
Ceia	00		
Total	00		
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (R\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (R\$)
Desjejum	401		
Colação	401		
Almoço	401		
Merenda	403		
Janta	403		
Ceia	403		
Total	2412		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (R\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (R\$)
Desjejum	206		
Colação	206		
Almoço	209		

Merenda	201		
Janta	201		
Ceia	201		
Total	1224		
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	00		
Colação	00		
Almoço	00		
Merenda	00		
Janta	00		
Ceia	00		
Total	00		
Total	32559		

LOTE III - IECAC			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	2368		
Colação	0		
Almoço	4465		
Merenda	1393		
Janta	2145		
Ceia	0		
Total	10371		
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		

Merenda	0					
Janta	0					
Ceia	0					
Total	0					
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				

Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$) - 60% da Dieta Normal Adulta	Valor TOTAL MENSAL ADULTO - 60% do Dieta Normal Adulta (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Líquida Adulta	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Líquida Adulta
Desjejum	73	0				
Colação	70	0				
Almoço	60	0				
Merenda	60	0				
Janta	58	0				
Ceia	58	0				
Total	379	0				
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	1414	0				
Colação	1144	0				

Almoço	1174	0				
Merenda	1199	0				
Janta	1175	0				
Ceia	1165	0				
Total	7271	0				
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	297	0				
Colação	297	0				
Almoço	305	0				
Merenda	306	0				
Janta	310	0				
Ceia	310	0				
Total	1825	0				
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	1341	84				
Colação	886	84				
Almoço	1376	93				
Merenda	990	93				
Janta	1322	89				
Ceia	962	89				
Total	6877	532				
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta 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	Paciente ADULTO	Paciente EDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Total	26723	532				
Total (A+P)	27255					

LOTE III - IETAP			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal
Desjejum	2132		
Colação	0		
Almoço	2972		
Merenda	1997		
Janta	2106		
Ceia	0		
Total	9014		

Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	745		
Colação	313		
Almoço	680		
Merenda	655		
Janta	675		
Ceia	553		
Total	3377		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	733		
Colação	597		
Almoço	672		
Merenda	698		
Janta	637		
Ceia	702		
Total	4023		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	54		
Colação	55		
Almoço	122		
Merenda	145		
Janta	201		
Ceia	65		
Total	632		
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	84		

Merenda	0		
Janta	87		
Ceia	0		
Total	171		
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	190		
Colação	132		
Almoço	189		
Merenda	200		
Janta	181		
Ceia	207		
Total	1072		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	212		
Colação	167		
Almoço	234		
Merenda	248		
Janta	233		
Ceia	235		
Total	1173		
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		

Total	0		
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	285		
Colação	98		
Almoço	198		
Merenda	165		
Janta	192		
Ceia	131		
Total	976		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	346		
Colação	104		
Almoço	384		
Merenda	306		
Janta	382		
Ceia	373		
Total	1791		
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Total	22229		

LOTE IV- HECC		
TIPO DA	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)

PREPARAÇÃO ALIMENTAR.						
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES		Valor Unitário FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal		Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal	
Desjejum	3371					
Colação	0					
Almoço	8203					
Merenda	3853					
Janta	4397					
Ceia	0					
Total	19824					
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	18	24				
Colação	10	24				
Almoço	976	30				
Merenda	44	27				
Janta	864	27				
Ceia	53	22				
Total	1965	154				
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	224	179				
Colação	225	195				
Almoço	237	192				
Merenda	240	168				
Janta	225	135				
Ceia	229	135				
Total	1380	1004				

Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	77	94				
Colação	76	107				
Almoço	80	124				
Merenda	80	81				
Janta	72	94				
Ceia	67	57				
Total	452	557				
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	40	1				
Colação	39	1				
Almoço	43	15				
Merenda	42	5				
Janta	39	11				
Ceia	39	1				
Total	242	34				
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$) - 60% da Dieta Normal Adulta	Valor TOTAL MENSAL ADULTO - 60% do Dieta Normal Adulta (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Liquida Adulta	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Liquida Adulta
Desjejum	707	10				
Colação	743	13				
Almoço	657	35				
Merenda	689	16				
Janta	718	21				
Ceia	702	15				
Total	4216	110				

Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	918	2				
Colação	921	1				
Almoço	951	1				
Merenda	959	1				
Janta	908	3				
Ceia	942	3				
Total	5599	11				
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	7	0				
Colação	7	0				
Almoço	9	0				
Merenda	9	0				
Janta	6	0				
Ceia	6	0				
Total	44	0				
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	819	10				
Colação	811	10				
Almoço	832	11				
Merenda	831	11				
Janta	806	11				
Ceia	812	12				
Total	4911	65				
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário	Valor TOTAL	Valor Unitário	Valor TOTAL MENSAL

			ADULTO (\$)	MENSAL ADULTO (\$)	PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	192	1				
Colação	192	1				
Almoço	226	3				
Merenda	225	3				
Janta	219	3				
Ceia	218	3				
Total	1272	14				
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)	Valor Unitário PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto	Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA (\$) - 80% do valor da Dieta Adulto
Desjejum	0	0				
Colação	0	0				
Almoço	0	0				
Merenda	0	0				
Janta	0	0				
Ceia	0	0				
Total	0	0				
Total	39905	1949				
Total (A+P)	41854					

LOTE IV - CPRJ			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	799		
Colação	0		
Almoço	1570		
Merenda	613		

Janta	148		
Ceia	0		
Total	3130		
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$ - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$ - Dieta Normal
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	1248		
Colação	32		
Almoço	1585		
Merenda	1126		
Janta	574		
Ceia	571		
Total	5136		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO

			(R\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (R\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (R\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (R\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (R\$)- 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (R\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (R\$)
Desjejum	69		
Colação	69		
Almoço	69		

Merenda	66		
Janta	66		
Ceia	66		
Total	405		
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		

Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Total	8671		

LOTE V - HEAN			
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	623		
Colação	0		
Almoço	1106		
Merenda	953		
Janta	628		
Ceia	0		
Total	3310		
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal
Desjejum	515		
Colação	0		
Almoço	610		
Merenda	0		
Janta	500		
Ceia	0		

Total	1625		
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	1485		
Colação	1430		
Almoço	1452		
Merenda	1430		
Janta	1452		
Ceia	1430		
Total	8679		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		

Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	130		
Colação	152		
Almoço	220		
Merenda	132		
Janta	294		
Ceia	170		
Total	1098		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		

Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Total	0		
Total	14712		

LOTE V - LACENN

TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	328		
Colação	0		
Almoço	1764		
Merenda	72		
Janta	72		
Ceia	0		
Total	2236		

ANEXO VI - C**HISTÓRICO DE CONSUMO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES**

HISTORICO DE CONSUMO - HEMORIO						
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JA
Funcionários	Funcionários	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Die
Dieta Normal	Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Fur
Desjejum	2202	2212	2424	2200	2173	208
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	7232	6809	7187	6352	5617	624
Merenda	2460	2316	2414	2103	2012	217
Janta	1805	1925	1780	1677	1562	173
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	13699	13262	13805	12332	11364	122
DOADORES	DOADORES	DOADORES	DOADORES	DOADORES	DOADORES	DO
Lanche Interno - pré doação	4964	5111	5093	5173	5565	614
Lanche Interno - pós doação	4337	4422	4437	4464	5046	537
Lanche Externo - pré doação	3466	2480	2717	2679	1542	922

Lanche Externo - pós doação	3584		2780		2839		2717		1748		924
Total	16351		14793		15086		15033		13901		133
Acompanhantes	Acompanhantes		Acc								
Dieta Normal	Dieta Normal		Die								
Desjejum	1200		1200		1433		1289		1203		131
Colação	0		0		0		0		0		0
Almoço	1318		1320		1541		1395		1466		144
Merenda	0		566		849		800		701		566
Janta	1349		1350		1518		1347		1211		144
Ceia	0		0		0		0		0		0
Total	3867		4436		5341		4831		4581		477
Dieta Normal	Dieta Normal		Die								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0								
Dieta Branda	Dieta Branda		Die								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								
Desjejum	690	601	960	390	795	517	628	475	659	439	104
Colação	1518	0	1548	0	1786	0	1769	0	1658	0	171
Almoço	743	341	1014	378	919	507	795	471	799	439	998
Merenda	695	340	993	378	792	499	638	459	664	416	734
Janta	1041	0	985	364	893	494	768	443	801	418	783
Ceia	658	326	840	363	819	481	701	447	737	414	787
Total	5345	1608	6340	1873	6004	2498	5299	2295	5318	2126	606
Dieta Pastosa	Dieta Pastosa		Die								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								

	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	AD
Desjejum	98	20	55	20	69	36	22	24	19	12	81
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	36	16	55	22	46	48	25	29	18	12	34
Merenda	34	15	55	20	44	60	24	24	21	12	35
Janta	50	0	61	21	126	52	108	27	57	10	34
Ceia	32	14	66	21	50	33	25	24	16	10	33
Total	250	65	292	104	335	229	204	128	131	56	217
Dieta Semiliquida	Dieta Semiliquida		Dieta Semiliquida		Dieta Semiliquida		Dieta Semiliquida		Dieta Semiliquida		Die
	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	AD
Desjejum	58	0	3	0	78	0	105	0	184	0	243
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	34	0	9	0	25	0	5	0	0	0	17
Merenda	26	0	3	0	96	0	105	0	100	0	67
Janta	4	0	4	0	39	0	5	0	0	0	11
Ceia	4	0	4	0	69	0	68	0	101	0	14
Total	126	0	23	0	307	0	288	0	385	0	352
Dieta Liquida	Dieta Liquida		Dieta Liquida		Dieta Liquida		Dieta Liquida		Dieta Liquida		Die
	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	AD
Desjejum	73	0	33	1	59	2	82	36	80	4	67
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	71	4	45	1	83	3	76	38	80	6	71
Merenda	77	0	36	1	65	2	79	37	94	4	62
Janta	73	4	30	1	58	1	78	37	79	6	56
Ceia	71	4	35	1	67	1	78	33	78	4	56
Total	365	12	179	5	332	9	393	181	411	24	312
Dieta Hipoglicídica	Dieta Hipoglicídica		Dieta Hipoglicídica		Dieta Hipoglicídica		Dieta Hipoglicídica		Dieta Hipoglicídica		Die
	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	AD
Desjejum	158	0	89	0	147	0	238	0	146	0	217
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Almoço	158	0	89	0	146	0	240	0	146	0	216
Merenda	156	0	86	0	148	0	237	0	144	0	213
Janta	151	0	79	0	145	0	232	0	145	0	217
Ceia	148	0	79	0	140	0	232	0	145	0	310
Total	771	0	422	0	726	0	1179	0	726	0	117
Dieta Hipoproteica	Dieta Hipoproteica		Die								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								
Desjejum	8	0	2	0	2	0	9	0	12	0	9
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	6	0	2	0	16	0	9	0	12	0	13
Merenda	6	0	2	0	69	0	108	0	113	0	0
Janta	8	0	6	0	77	0	84	0	12	0	9
Ceia	6	1	6	0	25	0	10	0	13	0	24
Total	34	1	18	0	189	0	220	0	162	0	55
Dieta Hipossódica	Dieta Hipossódica		Die								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								
Desjejum	110	7	128	3	175	0	215	0	292	3	199
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	115	7	126	2	171	0	215	0	294	3	205
Merenda	114	7	131	3	223	0	311	0	390	3	299
Janta	111	6	124	3	265	0	302	0	340	2	204
Ceia	112	7	123	3	165	0	208	0	285	2	198
Total	562	34	632	14	999	0	1251	0	1601	13	110
Dieta Hipolipídica	Dieta Hipolipídica		Die								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								
Desjejum	70	1	22	2	38	0	21	15	15	0	30
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	65	1	22	2	40	0	21	15	15	0	27
Merenda	63	1	21	1	34	0	18	15	14	0	29
Janta	61	1	23	1	32	0	19	15	15	0	21

Ceia	61	1	23	3	35	0	18	15	15	0	28
Total	320	5	111	9	179	0	97	75	74	0	135
Dieta Isenta De Lactose	Dieta Isenta De Lactose		Die Lac								
	ADULTO	PEDIATRIA	AD								
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0								
Total	41690	1725	40508	2005	43303	2736	41127	2679	38654	2219	397
Total	43415		42513		46039		43806		40873		419

HISTÓRICO DE CONSUMO - IEDE

TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	444	458	486	473	419	402
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	2766	2638	2624	2289	2034	2055
Merenda	573	575	587	543	424	525
Janta	401	400	416	411	343	384
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	4184	4071	4113	3716	3220	3366
Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	94	137	107	51	45	52
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	95	131	101	58	45	58

Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	90	134	98	59	44	51
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	279	402	306	168	134	161
Pacientes ADULTO						
Dieta Normal						
Desjejum	80	90	67	61	78	76
Colação	71	81	66	59	77	79
Almoço	114	126	94	89	122	128
Merenda	95	117	108	82	102	112
Janta	85	94	78	67	87	94
Ceia	84	94	78	68	89	94
Total	529	602	491	426	555	583
Pacientes ADULTO						
Dieta Branda						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Pastosa						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0

Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Semilíquida						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Líquida						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipoglicídica						
Desjejum	148	249	225	122	53	89
Colação	149	247	225	123	51	89
Almoço	165	264	240	136	57	106
Merenda	154	251	231	127	47	96
Janta	153	257	237	132	50	101
Ceia	151	256	235	132	50	101
Total	920	1524	1393	772	308	582

| Pacientes ADULTO |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Dieta Hipoproteica |
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipossódica						
Desjejum	71	50	44	36	15	38
Colação	72	48	42	36	15	38
Almoço	83	59	53	39	18	41
Merenda	80	54	49	37	15	36
Janta	81	59	53	39	19	40
Ceia	79	59	53	39	19	40
Total	466	329	294	226	101	233
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipolipídica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes	Pacientes ADULTO					

ADULTO						
Dieta Isenta De Lactose						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Total	6378	6928	6597	5308	4318	4925

HESM - HISTÓRICO DE CONSUMO						
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	968	866	897	790	824	881
Colação	0	0	0	0	0	00
Almoço	1286	1180	1233	1139	1134	1146
Merenda	759	711	703	631	578	584
Janta	565	488	501	472	454	491
Ceia	0	0	0	0	0	00
Total	3578	3245	3334	3032	2990	3102
Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0

Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Normal						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0		0	0	0
Pacientes						
Dieta Branda						
Desjejum	517	482	588	685	776	680
Colação	517	482	586	684	777	676
Almoço	523	486	588	687	777	682
Merenda	522	488	588	688	776	677
Janta	514	484	589	686	776	673
Ceia	515	483	590	685	776	673
Total	3108	2905	3529	4115	4658	4061
Pacientes						
Dieta Pastosa						
Desjejum	122	136	174	143	109	111
Colação	122	136	174	143	109	112
Almoço	123	138	175	148	110	113
Merenda	124	138	174	149	110	113
Janta	125	138	172	149	110	113
Ceia	125	138	172	149	110	114
Total	741	824	1041	881	658	676
Pacientes						
Dieta Semilíquida						

Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Liquida						
Desjejum	15	6	32	14	34	53
Colação	14	6	31	15	34	52
Almoço	15	6	33	12	34	50
Merenda	16	7	33	13	35	53
Janta	15	8	33	13	35	55
Ceia	15	8	33	13	35	55
Total	90	41	195	80	207	318
Pacientes						
Dieta Hipoglicídica						
Desjejum	211	232	153	81	142	120
Colação	211	232	153	81	142	120
Almoço	211	232	153	82	142	121
Merenda	213	231	152	82	142	121
Janta	213	231	149	81	142	121
Ceia	213	231	149	82	143	121
Total	1272	1389	909	489	853	724
Pacientes						
Dieta Hipoproteica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0

Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Hipossódica						
Desjejum	95	75	65	6	24	52
Colação	95	75	65	6	24	52
Almoço	95	75	64	6	24	52
Merenda	94	77	64	6	24	52
Janta	95	77	64	6	24	53
Ceia	94	77	64	6	24	52
Total	568	456	386	36	144	313
Pacientes						
Dieta Hipolipídica						
Desjejum	79	115	172	112	109	117
Colação	78	115	172	112	109	117
Almoço	78	117	172	112	109	116
Merenda	78	117	171	112	109	114
Janta	78	117	171	112	109	114
Ceia	78	116	171	112	109	114
Total	469	697	1029	672	654	692
Pacientes						
Dieta Isenta De Lactose						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0

950	947	998	970	998	969
951	947	998	970	998	969
5705	5677	5983	5827	5983	5747
Paciente ADULTO					
Dieta Branda					
181	152	121	121	121	118
181	152	122	120	122	110
194	153	120	122	120	116
183	154	120	122	120	117
180	154	119	122	119	116
180	154	119	122	119	116
1099	919	721	729	721	693
Paciente ADULTO					
Dieta Pastosa					
0	0	30	7	30	0
0	0	31	7	31	0
0	0	30	6	30	0
0	0	30	6	30	0
0	0	30	6	30	0
0	0	30	6	30	0
0	0	181	38	181	0
Paciente ADULTO					
Dieta Semiliquida					
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0

Paciente ADULTO					
Dieta Liquida					
1	0	9	17	9	32
1	0	7	17	7	31
1	0	9	18	9	33
1	0	9	18	9	33
1	0	10	18	10	33
1	0	10	18	10	33
6	0	54	106	54	195
Paciente ADULTO					
Dieta Hipoglicídica					
713	695	713	695	713	734
713	695	713	695	713	743
713	695	713	696	713	733
713	695	713	695	713	733
713	695	713	696	713	732
713	695	713	696	713	732
4278	4170	4278	4173	4278	4407
Paciente ADULTO					
Dieta Hipoproteica					
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
Paciente ADULTO					
Dieta Hipossódica					
392	390	394	401	394	358

392	390	395	401	395	365
389	390	395	401	395	359
393	390	394	403	394	359
393	390	394	403	394	358
393	390	394	403	394	358
2352	2340	2366	2412	2366	2157
Paciente ADULTO					
Dieta Hipolipídica					
206	180	186	180	186	202
206	180	186	180	186	202
209	180	186	180	186	201
201	180	186	180	186	201
199	180	186	180	186	201
199	180	186	180	186	201
1220	1080	1116	1080	1116	1208
Paciente ADULTO					
Dieta Isenta De Lactose					
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
30751	29229	28148	27706	27712	27955

IECAC - HISTÓRICO DE CONSUMO

TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários

Desjejum	2368	2122	2291	2315	2247	2194
Colação	0	0	0	0	0	00
Almoço	4465	3950	4276	3944	3549	3854
Merenda	1393	1172	1253	1209	1025	1139
Janta	2145	1816	1973	1975	1818	1904
Ceia	0	0	0	0	0	00
Total	10371	9060	9793	9443	8639	9091
Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes	Pacientes - Dieta Normal					
Dieta Normal	ADULTO PEDIATRIA					
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					
Pacientes	Pacientes - Dieta Branda					
Dieta Branda	ADULTO PEDIATRIA					
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	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								
Pacientes	Pacientes - Dieta Pastosa		Pacientes -Dieta Pastosa		Pacientes -Dieta Pastosa		Pacientes -Dieta Pastosa		Pacientes -Dieta Pastosa		Pacientes -Dieta Pastosa		
Dieta Pastosa	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA									
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								
Pacientes	Pacientes - Dieta Semiliquida		Pacientes -Dieta Semiliquida										
Dieta Semiliquida	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA									
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								
Pacientes	Pacientes - Dieta Liquida		Pacientes - Dieta Liquida										
Dieta Liquida	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA									
Desjejum	73	0	51	0	47	0	47	0	51	0	0	0	0
Colação	70	0	53	0	47	0	46	0	49	0	0	0	0
Almoço	60	0	35	0	39	0	38	0	39	0	0	0	0
Merenda	60	0	35	0	39	0	38	0	38	0	0	0	0

Janta	58	0	40	0	44	0	45	0	36	0	0	0
Ceia	58	0	40	0	44	0	44	0	36	0	0	0
Total	379	0	254	0	260	0	258	0	249	0	0	0
Pacientes	Pacientes - Dieta Hipoglicídica											
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	1295	0	1286	0	1414	0	1182	0	1175	0	0	0
Colação	1104	0	1143	0	1144	0	994	0	943	0	0	0
Almoço	1095	0	1142	0	1174	0	1027	0	973	0	0	0
Merenda	1136	0	1156	0	1199	0	1014	0	951	0	0	0
Janta	1125	0	1165	0	1175	0	1018	0	971	0	0	0
Ceia	1123	0	1165	0	1158	0	1014	0	963	0	0	0
Total	6878	0	7057	0	7264	0	6249	0	5976	0	0	0
Pacientes	Pacientes - Dieta Hipoproteica											
Dieta Hipoproteica	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	191	0	297	0	235	0	180	0	169	0	0	0
Colação	191	0	297	0	235	0	180	0	169	0	0	0
Almoço	188	0	305	0	235	0	180	0	159	0	0	0
Merenda	188	0	306	0	235	0	180	0	159	0	0	0
Janta	201	0	310	0	242	0	185	0	172	0	0	0
Ceia	201	0	310	0	242	0	185	0	172	0	0	0
Total	1160	0	1825	0	1424	0	1090	0	1000	0	0	0
Pacientes	Pacientes - Dieta Hipossódica											
Dieta Hipossódica	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	1341	84	1036	84	912	45	749	63	622	24	0	4
Colação	886	84	681	84	669	45	557	63	496	24	0	4
Almoço	1376	88	1080	93	916	54	735	70	630	24	0	3
Merenda	990	86	738	93	727	54	655	70	549	24	0	3
Janta	1322	93	1030	89	899	56	735	67	622	27	0	3

Ceia	962	92	731	89	703	56	605	67	506	27	0	3
Total	6877	527	5296	532	4826	310	4036	400	3425	150	0	20
Pacientes	Pacientes - Dieta Hipolipídica											
Dieta Hipolipídica	ADULTO	PEDIATRIA										
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										
Pacientes	Pacientes - Dieta Isenta De Lactose											
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	PEDIATRIA										
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										
Total	25665	527	23492	532	23567	310	21076	400	19289	150	9091	20
Total	26192		24024		23877		21476		19439		9111	

IETAP - HISTÓRICO DE CONSUMO						
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários + Acompanhante	Funcionários + Acompanhante	Funcionários + Acompanhante	Funcionários + Acompanhante	Funcionários + Acompanhante	Funcionários + Acompanhante	Funcionários + Acompanhante
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	2033	2105	2132	1968	2015	1997

Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	2805	2796	2815	2789	2968	2972
Merenda	1987	1865	1842	1948	1997	1989
Janta	2106	2004	1997	2005	2034	2056
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	8931	8770	8786	8710	9014	9014
Paciente ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	640	728	732	745	562	567
Colação	192	205	198	210	313	310
Almoço	529	636	625	680	586	578
Merenda	610	615	598	514	644	655
Janta	506	618	611	675	553	563
Ceia	518	523	511	553	539	529
Total	2995	3325	3275	3377	3197	3202
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Branda	Dieta Branda	Dieta Branda	Dieta Branda	Dieta Branda	Dieta Branda	Dieta Branda
Desjejum	684	692	705	688	733	732
Colação	548	553	532	585	596	597
Almoço	622	628	633	558	668	672
Merenda	677	688	692	691	685	698
Janta	612	613	622	555	637	622
Ceia	543	542	542	509	698	702
Total	3686	3716	3726	3586	4017	4023
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Pastosa	Dieta Pastosa	Dieta Pastosa	Dieta Pastosa	Dieta Pastosa	Dieta Pastosa	Dieta Pastosa
Desjejum	0	0	0	18	34	54
Colação	0	0	0	55	34	45
Almoço	20	20	20	113	109	122
Merenda	0	0	0	38	138	145

Janta	19	19	19	118	189	201
Ceia	0	0	0	0	56	65
Total	39	39	39	342	560	632
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Semiliquida						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	84	84	84	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	87	87	87	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	171	171	171	0	0	0
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Liquida						
Desjejum	190	190	190	45	26	33
Colação	105	105	105	132	0	0
Almoço	189	189	189	2	2	5
Merenda	200	200	200	105	97	78
Janta	181	181	181	34	71	85
Ceia	207	207	207	129	148	153
Total	1072	1072	1072	447	344	354
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Hipoglicídica						
Desjejum	166	186	192	212	89	89
Colação	161	165	167	11	75	77
Almoço	193	215	222	234	86	87
Merenda	150	152	158	248	98	81
Janta	192	218	223	233	77	78

Ceia	172	185	196	235	73	79
Total	1034	1121	1158	1173	498	491
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Hipoproteica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Hipossódica						
Desjejum	113	113	110	110	242	285
Colação	98	98	93	93	11	15
Almoço	145	145	155	155	183	198
Merenda	105	105	108	108	151	165
Janta	152	152	156	156	181	192
Ceia	119	119	128	128	131	121
Total	732	732	750	750	899	976
Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Hipolipídica						
Desjejum	188	132	135	279	346	244
Colação	104	85	89	78	0	0
Almoço	196	152	148	212	384	282
Merenda	106	78	67	212	306	206
Janta	204	165	165	212	382	282
Ceia	103	78	78	209	373	273
Total	901	690	682	1202	1791	1287

Pacientes - ADULTO	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Isenta De Lactose						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Total	19561	19636	19659	19587	20320	19979

HISTÓTICO DE CONSUMO - HECC

TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020						
Funcionários + Acompanhantes	Funcionários + Acompanhantes	Funcionários + Acompanhantes	Funcionários + Acompanhantes	Funcionários + Acompanhantes	Funcionários + Acompanhantes	Funcionários + Acompanhantes						
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal						
Desjejum	2474	2514	2605	2617	2376	3371						
Colação	0	0	0	0	0	0						
Almoço	6917	6673	7110	6482	6494	8203						
Merenda	3492	3439	3476	3220	3293	3853						
Janta	3561	3570	3640	3561	3510	4397						
Ceia	0	0	0	0	0	0						
Total	16444	16196	16831	15880	15673	19824						
Pacientes	Pacientes - Dieta Normal		Pacientes - Dieta Normal		Pacientes - Dieta Normal		Pacientes - Dieta Normal		Pacientes - Dieta Normal		Pacientes - Dieta Normal	
Dieta Normal	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	4	12	1	19	2	1	3	2	18	10	1	24
Colação	1	11	6	19	10	0	2	0	0	10	5	24
Almoço	446	12	387	23	311	0	363	0	473	9	976	30
Merenda	44	12	27	16	30	0	34	0	27	9	33	27
Janta	331	14	276	17	254	1	274	0	396	9	864	27

Ceia	15	14	48	16	53	0	26	0	24	9	25	22
Total	841	75	745	110	660	2	702	2	938	56	1904	154
Pacientes	Paciente - Dieta Branda											
Dieta Branda	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	83	114	83	179	103	152	128	164	153	143	224	177
Colação	83	136	86	195	105	185	130	167	155	148	225	178
Almoço	104	134	102	192	119	183	144	176	161	163	237	170
Merenda	106	109	104	160	119	144	139	159	161	145	240	168
Janta	85	64	77	135	94	96	123	116	150	67	225	93
Ceia	89	66	75	135	94	87	119	115	150	63	229	92
Total	550	623	527	996	634	847	783	897	930	729	1380	878
Pacientes	Paciente - Dieta Pastosa											
Dieta Pastosa	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	48	17	21	27	57	56	77	42	74	94	65	52
Colação	49	55	24	66	58	66	76	47	70	107	65	56
Almoço	52	58	34	70	66	68	80	59	66	124	78	71
Merenda	49	34	30	42	63	45	80	34	63	81	70	59
Janta	44	29	24	44	58	48	71	39	61	94	72	39
Ceia	43	9	22	18	62	29	66	14	67	57	65	20
Total	285	202	155	267	364	312	450	235	401	557	415	297
Pacientes	Paciente - Dieta Semiliquida											
Dieta Semiliquida	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	26	0	31	0	34	0	40	1	14	0	33	0
Colação	26	1	32	0	34	0	39	3	14	1	34	0
Almoço	23	2	24	0	38	3	43	15	18	3	41	0
Merenda	22	0	26	0	38	0	42	5	18	0	33	0
Janta	25	1	26	1	36	0	39	11	15	3	33	0
Ceia	25	0	24	0	34	0	39	1	15	0	33	0

Total	147	4	163	1	214	3	242	36	94	7	207	0
Pacientes	Paciente - Dieta Líquida											
Dieta Líquida	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	445	3	474	7	605	2	550	1	679	9	707	10
Colação	456	7	500	7	622	4	554	3	683	9	743	13
Almoço	449	15	496	15	548	8	503	14	643	35	657	23
Merenda	438	3	497	4	582	5	547	2	664	3	689	16
Janta	462	9	479	14	590	8	527	6	691	16	718	21
Ceia	439	1	492	4	624	1	576	1	702	6	692	15
Total	2689	38	2938	51	3571	28	3257	27	4062	78	4206	98
Pacientes	Paciente - Dieta Hipoglicídica											
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	746	0	704	0	616	0	629	0	804	0	918	2
Colação	752	1	709	1	619	0	621	0	802	0	921	1
Almoço	758	1	736	0	628	0	677	0	839	0	951	0
Merenda	790	1	739	0	624	0	653	0	816	0	959	0
Janta	722	1	726	0	633	0	671	0	785	3	908	0
Ceia	753	1	728	0	626	0	654	0	786	3	942	0
Total	4521	5	4342	1	3746	0	3905	0	4832	6	5599	3
Pacientes	Paciente - Dieta Hipoproteica											
Dieta Hipoproteica	ADULTO	PEDIATRIA										
Desjejum	0	0	0	0	4	0	7	0	3	0	2	0
Colação	0	0	0	0	4	0	7	0	3	0	2	0
Almoço	1	0	0	0	3	0	9	0	3	0	2	0
Merenda	1	0	0	0	3	0	9	0	3	0	2	0
Janta	1	0	0	0	2	0	6	0	3	0	2	0
Ceia	1	0	0	0	2	0	6	0	6	0	2	0
Total	4	0	0	0	18	0	44	0	21	0	12	0
Pacientes	Paciente - Dieta											

	Hipossódica		Hipossódica		Hipossódica		Hipossódica		Hipossódica		Hipossódica	
Dieta Hipossódica	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	524	0	332	0	521	0	586	0	495	1	819	10
Colação	530	0	331	0	522	1	591	0	490	1	811	10
Almoço	533	0	353	1	566	1	627	0	501	1	832	11
Merenda	531	0	346	2	563	1	633	0	511	1	831	11
Janta	507	0	336	0	559	1	608	0	474	1	806	11
Ceia	521	0	335	0	556	0	602	0	496	1	812	12
Total	3146	0	2033	3	3287	4	3647	0	2967	6	4911	65
Pacientes	Paciente - Dieta Hipolipídica		Paciente - Dieta Hipolipídica		Paciente - Dieta Hipolipídica		Paciente - Dieta Hipolipídica		Paciente - Dieta Hipolipídica		Paciente - Dieta Hipolipídica	
Dieta Hipolipídica	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	84	0	100	0	141	0	129	0	192	0	148	1
Colação	85	0	104	0	142	0	133	1	192	0	153	1
Almoço	83	0	104	0	154	1	140	0	226	3	169	0
Merenda	88	0	108	0	156	1	141	0	225	3	164	1
Janta	83	0	102	0	147	1	143	0	219	3	159	1
Ceia	83	0	106	0	144	0	145	0	218	3	160	0
Total	506	0	624	0	884	3	831	1	1272	12	953	4
Pacientes	Paciente - Dieta Isenta De Lactose		Paciente - Dieta Isenta De Lactose		Paciente - Dieta Isenta De Lactose		Paciente - Dieta Isenta De Lactose		Paciente - Dieta Isenta De Lactose		Paciente - Dieta Isenta De Lactose	
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
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
Total	29133	947	27723	1429	30209	1199	29741	1198	31190	1451	39411	1499
Total (A+P)	30080		29152		31408		30939		32641		40910	

CPRJ - HISTÓRICO DE CONSUMO						
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	253	237	258	243	799	281
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	993	1058	952	894	1570	775
Merenda	206	200	190	209	613	220
Janta	132	148	135	122	119	126
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	1584	1643	1535	1468	3101	1402
Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes	Pacientes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	1248	1158	1200	1132	553	1108
Colação	32	0	0	0	0	32
Almoço	1585	1542	1492	1451	550	1376
Merenda	1126	920	986	955	527	930
Janta	574	512	509	525	536	531
Ceia	571	510	529	525	536	531
Total	5136	4642	4716	4588	2702	4508

Pacientes						
Dieta Branda						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Pastosa						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Semiliquida						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Liquida						

Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Hipoglicídica						
Desjejum	28	32	69	0	0	27
Colação	32	31	69	0	0	0
Almoço	29	33	69	0	0	27
Merenda	28	33	66	0	0	26
Janta	28	34	66	0	0	26
Ceia	28	34	66	0	0	27
Total	173	197	405	0	0	133
Pacientes						
Dieta Hipoproteica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Hipossódica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0

Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Hipolipídica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes						
Dieta Isenta De Lactose						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Total	6893	6482	6656	6056	5803	6043

HEAN - HISTÓRICO DE CONSUMO

TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal

Desjejum	606	626	593	623	619	553
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	1090	1106	1033	1005	984	870
Merenda	953	690	717	739	727	543
Janta	622	628	578	572	571	518
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	3271	3050	2921	2939	2901	2484
Acompanhantes						
Dieta Normal						
Desjejum	207	203	132	141	132	139
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	209	203	135	137	132	139
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	210	203	133	137	124	128
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	626	609	400	415	388	406
Pacientes ADULTO						
Dieta Normal						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Branda						
Desjejum	651	661	694	670	618	708
Colação	684	658	691	663	616	708
Almoço	684	830	764	794	697	766

Merenda	684	654	699	670	613	704
Janta	651	606	638	729	638	663
Ceia	651	651	704	673	621	710
Total	4005	4060	4190	4199	3803	4259
Pacientes ADULTO						
Dieta Pastosa						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Semiliquida						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Liquida						
Desjejum	174	29	9	41	11	2
Colação	143	32	13	43	11	1
Almoço	143	69	78	104	92	58
Merenda	143	31	12	47	12	2
Janta	172	321	199	167	156	165

Ceia	174	31	9	31	7	2
Total	949	513	320	433	289	230
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipoglicídica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipoproteica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipossódica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0

Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Hipolipídica						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Pacientes ADULTO						
Dieta Isenta De Lactose						
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Total	8851	8232	7831	7986	7381	7379

LACEN - HISTÓRICO DE CONSUMO						
TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	AGOSTO DE 2019	SETEMBRO DE 2019	OUTUBRO DE 2019	NOVEMBRO DE 2019	DEZEMBRO DE 2019	JANEIRO DE 2020
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	1800	1710	1678	1400	1561	1437
Merenda	0	0	0	0	0	0

Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	1800	1710	1678	1400	1561	1437

ANEXO VII**HORÁRIOS DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES POR UNIDADES**

HEMORIO			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Mão de Obra	7h30min	6h as 6h50min	6h as 6h50min
Total P.A. + M.O	9h30min	-	-
Fórmulas Infantis (0,5% do Total P.A. + M.O)	11h30min	11h as 14h	13h as 14h
Alimentação Complementar (2% do Total R + M.O)	14h30min	16h30min as 17h30min	-
Jantar	17h30min	20h as 21h	20h as 21h
Ceia	20h	-	-
IEDE			
Preparações Alimentares	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	-	-

HESM			
Preparações Alimentares	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	-	-
IEDS			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Desjejum	07:30h	07h – 08h	-
Colação	09h	-	-
Almoço	11h	12h – 13:30h	-
Merenda	15:30h	15:30h – 16:30h	-
Jantar	17:30h	18:30h – 19:30h	-
Ceia	18:30h	-	-

IEDE			
Preparações Alimentares	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	20h15min	-	-
IECAC			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes

Desjejum	7h	6h30min	7h
Colação	9h	-	-
Almoço	11h30min	12h	13h
Merenda	15h	16h30min	-
Jantar	18h	19h30min	20h
Ceia	20h30min	-	-

IETAP			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Desjejum	6:30h	6:45h – 7:45h	6:45h -7:45h
Colação	9h	-	-
Almoço	11:30h	12h – 13:30h	12h as 13h
Merenda	14:45h	15h as 16h	15h as 16h
Jantar	17:30h	19h as 20h	19h as 20h
CPRJ			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Pacientes Hospital Dia 2ª à 6ª
Desjejum	8:00 às 08:30	7:00 às 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

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

Pregão Presencial nº ___/20__.

Proc.: SEI 080007/005439/2020

Gerência de Infraestrutura e Serviços - Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), Identidade nº _____, expedida por _____, representante legal da _____, CNPJ nº _____ DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação epígrafada, 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__.

UNIDADES VISITADAS:**Representante da Empresa:****Representante da Fundação:****ANEXO IX A – QUANTITATIVO DE MÃO DE OBRA MÍNIMO APRESENTADO PELOS SND's DAS UNIDADES PARA COMPOR O SERVIÇO**

Mínimo de Mão de Obra apresentado pelas Unidades										
Distribuição Pessoal	LOTE I		LOTE II		LOTE III		LOTE IV		LOTE V	
Áreas	HEMORIO	IEDE	HEESM	IEDS	IECAC	IETAP	HECC	CPRJ	HEAN	LACENN
Nutricionista - Firma	6	3	3	4	5	3	6	3	2	1
Técnico de Nutrição e Dietética	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Cozinheiro - Geral	3	1	2	2	2	2	2	2	0	0
Cozinheiro - Dieta	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0
Almoxarife	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	2	2	0	2	2	1	2	1	0	0
Auxiliar de Cozinha	8	2	0	4	2	2	2	2	0	0
Copeiro	28	5	8	21	29	7	32	3	5	1
Auxiliar de Limpeza	8	3	3	6	8	4	7	3	2	1
Administração	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0
Magarefe	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0
Total por Unidade	63	20	19	43	53	24	57	14	10	3
Total por Lote	83	62		77		71		13		

LOTES	UNIDADES	Nº LEITOS	

		PLENOS	OCUPADOS
I	HEMORIO	102	47
	IEDE	25	10
II	HESM	46	34
	IEDS	90	77
III	IECAC	114	66
	IETAP	94	25
IV	HECC	188	90
	CPRJ	22	30
V	LACENN	0	0
	HEAN	75	25

ANEXO IX B – DA JUSTIFICATIVA APRESENTADA POR UNIDADE PARA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MÍNIMO DE MÃO DE OBRA MÍNIMA APRESENTADO PELOS SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICAS UNIDADES

ANEXO IX – C : INDICADORES PARA MÃO DE OBRA

Granda & Gambardella, 1986
MINIMO DE MAO DE OBRA PARA REF. SERVIDORES/ACOMPANHANTES

IPF	n° ref x n° de min/ jornada diaria de trab
Jornada de Trabalho	
08h	720 min
12h	480 min
N° de Ref.	N° de Min
300 a 500	15 a 14
500 a 700	14 e 13
700 a 1000	13 a 10
1000 a 1300	10 a 9
1300 a 2500	9 a 8
2500 ou +	7

IPD	365 - período de descanso/ período de descanso
Jornada de Trab.	Período de Desc.
08h	90
12/36h	198
ISD	IPF/IPD
IPT	IPF + ISD

Unidade	Refeições paciente por dia	Refeições servidor/acompanhante/doador por dia	Nº de leitos plenos	Total de Ref.
HEMORIO	242	1.026	102	1.268
IEDE	45	115	25	160
HESM	150	62	46	212
IEDS	258	304	86	562
IECAC	285	220	114	505
CPRJ	98	57	22	155
HECC	397	420	188	817
HEAN	167	95	63	262
LACENN	0	62	0	62
*considerando apenas almoço, jantar e ceia conforme COLARES				

Lote 1

HEMORIO		
	12H	08H
IPF	16	24
IPD	1	3
ISD	19	8
IPT	35	32
TOTAL	66	
IEDE		

	12H	08H
IPF	3	5
IPD	1	3
ISD	4	2
IPT	7	7
TOTAL	14	
LOTE I	80	

• **Lote II**

HESM		
	12H	08H
IPF	4	7
IPD	1	3
ISD	5	2
IPT	10	9
TOTAL	18	
IEDS		
	12H	08H
IPF	12	18
IPD	1	3
ISD	14	6
IPT	26	23
TOTAL	49	
LOTE II	67	

Lote III

IECAC		
	12H	08H
IPF	11	16
IPD	1	3

ISD	12	5
IPT	23	21
TOTAL	44	
IETAP		
	12H	08H
IPF	9	13
IPD	1	3
ISD	10	4
IPT	19	17
TOTAL	36	
LOTE III		
	80	

- **Lote IV**

HECC		
	12H	08H
IPF	15	22
IPD	1	3
ISD	17	7
IPT	32	29
TOTAL	62	
CPRJ		
	12H	08H
IPF	3	5
IPD	1	3
ISD	4	2
IPT	7	6
TOTAL	13	
LOTE IV		
	75	

- **Lote V**

HEAN		
	12H	08H
IPF	5	8
IPD	1	3
ISD	6	3
IPT	12	11
TOTAL	23	
LACENN		
	08H	
IPF	2	
IPD	3	
ISD	1	
IPT	3	
TOTAL	3	
LOTE V		
	26	

Distribuição de percentual para área e alimentação coletiva em hospitais		LOTE I		LOTE II		LOTE III		LOTE IV		LOTE V	
Áreas	Percentual	HEMORIO	IEDE	HESM	IEDS	IECAC	JETAP	HECC	CPRJ	HEAN	LACENN
Administração	15	10	2	3	7	7	5	9	2	3	1
Recebimento e estocagem	8	5	1	1	4	4	3	5	1	2	0
Pré-preparo de gêneros	11	7	2	2	5	5	4	7	1	3	0
Cocção	20	13	3	4	10	9	7	12	3	5	0
Merenda, lanche e desjejum	5	3	1	1	2	2	2	3	1	1	0
Cafeteria	7	5	1	1	3	3	3	4	1	2	0
Copas de distribuição	20	13	3	4	10	9	7	12	3	5	1
Lavagem de louça e limpeza	8	5	1	1	4	4	3	5	1	2	0
Serviço noturno	6	4	1	1	3	3	2	4	1	1	1

Total	100	66	14	18	49	44	36	62	13	23	3
TOTAL DE DISTRIBUIÇÃO	93		129		80		75		26		

De acordo com a Resolução CFN N° 600 de 2018						
Unidade	Total de Refeições Grandes/dia	Total de Refeições Pequenas/ dia	Conversão Ref. PQ em GR	Total de Ref.	Nutricionista	Carga Horária Semanal
HEMORIO	574	1255	125,5	699,5	3	todas 30h
IEDE	145	97	9,7	154,7	1	01 de 20h
HESM	161	258	25,8	186,8	1	01 de 20h
IEDS	476	609	60,9	536,9	3	todas 30h
IECAC	419	451	45,1	464,1	2	2 de 30h
IETAP	341	428	42,8	383,8	2	2 de 30h
CPRJ	134	155	15,5	149,5	1	01 de 20h
HECC	706	689	68,9	774,9	3	todas 30h
HEAN	208	281	28,1	236,1	2	todas 20h
LACENN	60	0	0	60	1	1 de 15h

• Total: Indicadores Granda & Gambardella, 1986 mais Resolução CFN N° 600 de 2018

Distribuição de percentual para área e alimentação coletiva em hospitais		LOTE I		LOTE II		LOTE III		LOTE IV		LOTE V	
Áreas	Percentual	HEMORIO	IEDE	HESM	IEDS	IECAC	IETAP	HECC	CPRJ	HEAN	LACENN
Administração	15	10	2	3	7	7	5	9	2	3	1
Recebimento e estocagem	8	5	1	1	4	4	3	5	1	2	0
Pré-preparo de gêneros	11	7	2	2	5	5	4	7	1	3	0
Cocção	20	13	3	4	10	9	7	12	3	5	0
Merenda, lanche e desjejum	5	3	1	1	2	2	2	3	1	1	0
Cafeteria	7	5	1	1	3	3	3	4	1	2	0
Copas de distribuição	20	13	3	4	10	9	7	12	3	5	1
Lavagem de louça e	8	5	1	1	4	4	3	5	1	2	0

limpeza												
Serviço noturno	6	4	1	1	3	3	2	4	1	1	1	
Total	100	66	14	18	49	44	36	62	13	23	3	
TOTAL DE DISTRIBUIÇÃO		93		129		80		75		26		
Nutricionistas de acordo com CFN Nº 600 de 2018	3	1	1	3	2	2	3	1	2	1		
TOTAL DE PESSOAL	97		133		84		79		29			

o Quadros Comparativos do mínimo de mão de obra estabelecido

Mínimo de Mão de Obra apresentado pelas Unidades											
Distribuição Pessoal	LOTE I		LOTE II		LOTE III		LOTE IV		LOTE V		
Áreas	HEMORIO	IEDE	HEESM	IEDS	IECAC	IETAP	HECC	CPRJ	HEAN	LACENN	
Nutricionista - Firma	6	3	3	4	5	3	6	3	2	1	
Técnico de Nutrição e Dietética	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
Cozinheiro - Geral	3	1	2	2	2	2	2	2	0	0	
Cozinheiro - Dieta	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	
Almoxarife	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	
Auxiliar de Almoxarifado	2	2	0	2	2	1	2	1	0	0	
Auxiliar de Cozinha	8	2	0	4	2	2	2	2	0	0	
Copeiro	28	5	8	21	29	7	32	3	5	1	
Auxiliar de Limpeza	8	3	3	6	8	4	7	3	2	1	
Administração	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	
Magarefe	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	
Total por Unidade	63	20	19	43	53	24	57	14	10	3	
Total por Lote	83		62		77		71		13		

Distribuição de percentual para área e alimentação coletiva em hospitais	LOTE I		LOTE II		LOTE III		LOTE IV		LOTE V		
Áreas	HEMORIO	IEDE	HESM	IEDS	IECAC	IETAP	HECC	CPRJ	HEAN	LACENN	
Administração	10	2	3	7	7	5	9	2	3	1	
Recebimento e	5	1	1	4	4	3	5	1	2	0	

estocagem										
Pré-preparo de gêneros	7	2	2	5	5	4	7	1	3	0
Cocção	13	3	4	10	9	7	12	3	5	0
Merenda, lanche e desjejum	3	1	1	2	2	2	3	1	1	0
Cafeteria	5	1	1	3	3	3	4	1	2	0
Copas de distribuição	13	3	4	10	9	7	12	3	5	1
Lavagem de louça e limpeza	5	1	1	4	4	3	5	1	2	0
Serviço noturno	4	1	1	3	3	2	4	1	1	1
Nutricionistas de acordo com CFN Nº 600 de 2018	3	1	1	3	2	2	3	1	2	1
TOTAL DE PESSOAL	97		133		84		79		29	

ANEXO X - I**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						

			(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 - Intra jornada									
4.2 Intra jornada 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	Intra jornada								
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									

VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO - LOTE I						
Distribuição Pessoal	VALOR UNITÁRIO POR POSTO DE SERVIÇO (\$)	QUANTITATIVO HEMORIO	QUANTITATIVO IEDE	VALOR FINAL HEMORIO (\$)	VALOR FINAL IEDE (\$)	TOTAL POR LOTE (\$)
Nutricionista - Firma		6	3			
Técnico de Nutrição e Dietética		3	0			

Cozinheiro - Geral	3	1			
Cozinheiro - Dieta	2	2			
Almoxarife	1	1			
Auxiliar de Almoxarifado	2	2			
Auxiliar de Cozinha	8	2			
Copeiro	28	5			
Auxiliar de Limpeza	8	3			
Administração	1	1			
Magarefe	1	0			
Total	63	20			
	83				

VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO - LOTE II

Distribuição Pessoal	VALOR UNITÁRIO POR POSTO DE SERVIÇO (\$)	QUANTITATIVO HESM	QUANTITATIVO IEDS	VALOR FINAL HESM (\$)	VALOR FINAL IEDS (\$)	TOTAL POR LOTE (\$)
Nutricionista - Firma		3	4			
Técnico de Nutrição e Dietética		0	0			
Cozinheiro - Geral		2	2			
Cozinheiro - Dieta		2	2			
Almoxarife		1	0			
Auxiliar de Almoxarifado		0	2			
Auxiliar de Cozinha		0	4			
Copeiro		8	21			
Auxiliar de Limpeza		3	6			
Administração		0	1			
Magarefe		0	1			
Total		19	43			

62						
VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO - LOTE III						
Distribuição Pessoal	VALOR UNITÁRIO POR POSTO DE SERVIÇO (\$)	QUANTITATIVO IECAC	QUANTITATIVO IETAP	VALOR FINAL IECAC (\$)	VALOR FINAL IETAP (\$)	TOTAL POR LOTE (\$)
Nutricionista - Firma		5	3			
Técnico de Nutrição e Dietética		0	0			
Cozinheiro - Geral		2	2			
Cozinheiro - Dieta		2	2			
Almoxarife		1	1			
Auxiliar de Almoxarifado		2	1			
Auxiliar de Cozinha		2	2			
Copeiro		29	7			
Auxiliar de Limpeza		8	4			
Administração		1	1			
Magarefe		1	1			
Total		53	24			
		77				

VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO - LOTE IV

Distribuição Pessoal	VALOR UNITÁRIO POR POSTO DE SERVIÇO (\$)	QUANTITATIVO HECC	QUANTITATIVO CPRJ	VALOR FINAL HECC (\$)	VALOR FINAL CPRJ (\$)	TOTAL POR LOTE (\$)
Nutricionista - Firma		6	3			
Técnico de Nutrição e Dietética		2	0			
Cozinheiro - Geral		2	2			
Cozinheiro - Dieta		2	0			
Almoxarife		0	0			

Auxiliar de Almojarifado		2	1			
Auxiliar de Cozinha		2	2			
Copeiro		32	3			
Auxiliar de Limpeza		7	3			
Administração		1	0			
Magarefe		1	0			
Total		57	14			
		71				

VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO - LOTE V

Distribuição Pessoal	VALOR UNITÁRIO POR POSTO DE SERVIÇO (\$)	QUANTITATIVO HEAN	QUANTITATIVO LACENN	VALOR FINAL HEAN (\$)	VALOR FINAL LACENN (\$)	TOTAL POR LOTE (\$)
Nutricionista - Firma		2	1			
Técnico de Nutrição e Dietética		0	0			
Cozinheiro - Geral		0	0			
Cozinheiro - Dieta		0	0			
Almojarife		0	0			
Auxiliar de Almojarifado		0	0			
Auxiliar de Cozinha		0	0			
Copeiro		5	1			
Auxiliar de Limpeza		2	1			
Administração		1	0			
Magarefe		0	0			
Total		10	3			

ANEXO IX**RESUMO PARA COTAÇÃO**

LOTE I		
ITEM	HEMORIO	IEDE
Preparações Alimentares		
Mão de Obra		
Fórmulas Infantis (0,5% do Total R + M.O)		NÃO POSSUI
Alimentação Complementar (2% do Total R + M.O)		
Utensílios		
Equipamentos		
Gás de cozinha		
Laudos de Análise Microbiológica - Equipamentos		
Laudos de Análise Microbiológica - Utensílios		
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores		
Manutenção		
Mensal Unidade		
Global Unidade		
Mensal LOTE		
Global LOTE		

LOTE II		
ITEM	HESM	IEDS
Preparações Alimentares		
Mão de Obra		
Alimentação Complementar		

(2% do Total R + M.O)		
Utensílios		
Equipamentos		
Gás de cozinha		
Laudos de Análises Equipamentos		
Laudos de Análise Microbiológica - Utensílios		
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores		
Manutenção		
Mensal Unidade		
Global Unidade		
Mensal LOTE		
Global LOTE		

LOTE III		
ITEM	IECAC	IETAP
Preparações Alimentares		
Mão de Obra		
Fórmulas Infantis (0,5% do Total P.A. + M.O)		NÃO POSSUI
Alimentação Complementar (2% do Total R + M.O)		
Utensílios		
Equipamentos		
Gás de cozinha		
Laudos de Análise Microbiológica - Equipamentos		
Laudos de Análise Microbiológica - Utensílios		
Laudos de Análises Microbiológica - Mão de Manipuladores		
Manutenção		

Mensal Unidade		
Global Unidade		
Mensal LOTE		
Global LOTE		

LOTE IV		
ITEM	HECC	CPRJ
Preparações Alimentares		
Mão de Obra		
Fórmulas Infantis (0,5% do Total P.A. + M.O)		NÃO POSSUI
Alimentação Complementar (2% do Total R + M.O)		
Utensílios		
Equipamentos		
Gás de cozinha		
Laudos de Análise Microbiológica - Equipamentos		
Laudos de Análise Microbiológica - Utensílios		
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores		
Manutenção		
Mensal Unidade		
Global Unidade		
Mensal LOTE		
Global LOTE		

LOTE V		
ITEM	LACENN	HEAN

Preparações Alimentares		
Mão de Obra		
Alimentação Complementar (2% do Total R + M.O)	NÃO POSSUI	
Utensílios		
Equipamentos		
Gás de cozinha		
Laudos de Análise Microbiológica - Equipamentos		
Laudos de Análise Microbiológica -Utensílios		
Laudos de Análise Microbiológica -Mão de Manipuladores		
Manutenção		
Mensal Unidade		
Global Unidade		
Mensal LOTE		
Global LOTE		

Rio de Janeiro, 24 agosto de 2020



Documento assinado eletronicamente por **Carolynne Vianna Carmo, Assessor IV de Nutrição**, em 24/08/2020, às 12:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do [Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **7453587** e o código CRC **F5D36D55**.