Governo do Estado do Rio de Janeiro

Fundação Saúde

Diretoria Administrativa Financeira

Edital de Licitação nº 95/2020

Processo nº SEI-080007/005439/2020

**DIRETORIA AMINISTRATIVA E FINANCEIRA**
**GERÊNCIA ADMINISTRATIVA**
**COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 95/2020,**
**PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO: SEI-080007/005439/2020**

**PES: 0105/2020; 0106/2020; 0107/2020; 0108/2020; 0109/2020**

**PROPOSTA DE PREÇOS Nº 95/2020**

## 1. INTRODUÇÃO

**1.1 - A FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, instituída pelo Poder Público do Estado do Rio de Janeiro e vinculada à Secretaria de Estado de Saúde, nos termos da Lei Complementar nº. 118 de 29 de novembro de 2007, da Lei nº. 5164 de 17 de dezembro de 2007, do Decreto n°. 43.124 de 29 de setembro de 2011, Lei nº 6.304 de 28 de agosto de 2012 e Decreto nº 41.135/2008, inscrita no CNPJ sob o nº 10.834.118/0001-79, com sede situada na Avenida Padre Leonel Franca, nº 248 – Gávea – Rio de Janeiro/RJ, torna público que, devidamente autorizado pelo Diretor Administrativo Financeiro na forma do disposto no processo administrativo n.º **SEI-080007/005439/2020**, no dia, hora e endereço eletrônico indicados no item 03 deste edital, será realizada licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, que será regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelos Decretos Estaduais n.ºs 31.863 e 31.864, ambos de 16 de setembro de 2002, com aplicação subsidiária da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual n.º 287, de 4 de dezembro de 1979, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto Estadual n.º 3.149, de 28 de abril de 1980, e respectivas alterações, do Decreto Estadual nº 42.063, de 06 de outubro de 2009, do Decreto Estadual nº 42.091, de 27 de outubro de 2009, do Decreto Estadual nº 42.301, de 12 de fevereiro de 2010, do Decreto Estadual nº 41.203, de 03 de março de 2008, da Resolução SEPLAG nº 429, de 11 de janeiro de 2011, demais Resoluções editadas pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão e disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

**1.2** - A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br, no dia e hora indicados no item 3 deste Edital e conduzida pelo pregoeiro com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

**1.3** - As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, compreendida nestes a publicação em jornal de grande circulação nas hipóteses previstas no artigo 10, inciso I, do Decreto n.º 31.864, de 16.09.2002, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

**1.4** - O edital se encontra disponível para consulta no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br, podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a apresentação de 01 resma de papel A4, no endereço da sede da FUNDAÇÃO SAÚDE, indicado no subitem 1.1, no horário das 09 horas às 18 horas, na Coordenação de Licitação.

**1.5 -** Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de quaisquer de seus dispositivos em até 02 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no subitem 1.1, de 09 até 18 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico licitacao@fs.rj.gov.br, até às 18h do último dia do prazo referido.

**1.5.1 -** Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

**1.6** - Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até 02 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, encaminhando por meio de correio eletrônico para o e-mail licitacao@fs.rj.gov.br, ou por escrito, protocolando no endereço da FUNDAÇÃO SAÚDE, no endereço indicado no subitem 1.1, das 09 às 18 horas, na Coordenação de Licitação.

**1.6.1 -** Caberá ao Diretor Administrativo Financeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

**1.7** - Tanto as respostas às impugnações quanto os pedidos de esclarecimentos serão divulgados mediante nota no portal eletrônico www.compras.rj.gov.br, pelo nº **(25302),** na sessão relacionada às futuras licitações, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

## 2. DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

**2.1 -** O objeto deste pregão é a prestação de serviços de **processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE**, conforme as especificações contidas no Termo de Referência – Anexo 01.

| LOTE | ITEM | UNIDADES | ID SIGA | Descrição | Quantidade | Valor Estimado (12 meses) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | **R$ 9.224.629,1400** |
| | 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 | **R$ 7.285.855,2600** |
| | 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 | **R$ 8.204.081,5200** |
| | 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 | **R$ 8.441.407,2000** |
| | 8 | CPRJ | | | | |
| V | 9 | LACENN | 95083 | SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA | 1 | **R$** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 10 | HEAN | PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009 | | **2.876.288,5800** |
| | | | | **VALOR GLOBAL DO SERVIÇO (12 MESES)** | **R$ 36.032.261,70** |

**2.2** O objeto será executado segundo o regime de execução de empreitada por preço unitário.

**2.3.** O quadro abaixo prevê as categorias e quantitativos de postos previstos em cada um dos lotes:

| **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** | |

**3. DA ABERTURA**

**3.1** - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases, dirigida pelo Pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

| **Posição** | **Data** | **Horário** |
|---|---|---|
| Início acolhimento das propostas | | |
| Limite acolhimento das propostas | | |
| Data de abertura das propostas | | |
| Data da realização do Pregão | | |
| Processo N° | **SEI-080007/005439/2020** | |
| Tipo | Menor preço global por lote | |
| Prazo para impugnação | até 02 (dois) dias úteis | |
| Data da publicação | XX/XX/XXXX | |
| Portal Eletrônico | www.compras.rj.gov.br | |
| Número da licitação no portal | 25302 | |
| Validade da Proposta | 120 dias | |

**3.2 -** Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

**4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**4.1 -** Os recursos necessários à realização do serviço ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

**FONTE**: 223

**PROGRAMA DE TRABALHO**: 10302046129120000

**NATUREZA DA DESPESA**: 33903903

**5. TIPO DE LICITAÇÃO E PREÇO ESTIMADO**

**5.1** - O presente pregão eletrônico reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE.**

**5.2 -** O preço estimado pela FUNDAÇÃO SAÚDE é de R$ 9.224.629,1400 (nove milhões, duzentos e vinte e quatro mil, seiscentos e vinte e nove reais e quatorze centavos) para o Lote I, de R$ 7.285.855,2600 (sete milhões, duzentos e oitenta e cinco mil, oitocentos e cinquenta e cinco reais e vinte e seis centavos) para o Lote II, de R$ 8.204.081,5200 (oito milhões, duzentos e quatro mil, oitenta e um reais e cinquenta e dois centavos) para o Lote III, de R$ 8.441.407,2000 (oito milhões, quatrocentos e quarenta e um mil, quatrocentos e sete reais e vinte centavos) para o Lote IV, de R$ 2.876.288,5800 (dois milhões, oitocentos e setenta e seis mil, duzentos e oitenta e oito reais e cinquenta e oito centavos) para o Lote V, **perfazendo o valor global estimado de R$ 36.032.261,7000 (trinta e seis milhões, trinta e dois mil, duzentos e sessenta e um reais e setenta centavos).**

**6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**6.1 -** Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, mantido pela SEPLAG.

**6.2 -** Não serão admitidas na licitação as empresas punidas por:

(item alterado pela Resolução PGE n° 4447, de 09.09.2019)

a) Ente, Autarquia ou Fundação da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com as sanções prescritas no inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei nº 10.520/02; (alínea incluída pela Resolução PGE n° 4447, de 09.09.2019)

b) Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, com a sanção prescrita no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93. (alínea incluída pela Resolução PGE n° 4447, de 09.09.2019)

**6.3** - Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

**6.3.1** - Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**6.4 -** Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

**6.5 -** O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

**6.5.1** - Em caso de não atendimento do contido no subitem 6.5, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado regulamentado por meio do Decreto Estadual nº 42.063/2009.

**6.5.2** O licitante deverá declarar, junto ao sistema eletrônico, que não lhe foram aplicadas as seguintes penalidades, cujos efeitos ainda vigorem:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);

b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7° da Lei n° 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei n° 8.666/93);

**6.6 -** Não será permitida a participação em regime de consórcio.

## 7. CREDENCIAMENTO

**7.1** Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao SIGA, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até três dias úteis antes da data de abertura da sessão, conforme previsto no art. 5º, parágrafo 2º do Decreto nº 31.864/02.

**7.2** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de código para acesso ao SIGA.

**7.2.1** O licitante obterá o código de acesso ao SIGA junto ao endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br, clicando na área de Registro de Fornecedor que se encontra na parte do meio do portal e seguindo as orientações de preenchimento. O Portal contém um manual orientando o preenchimento.

**7.2.1.1** O licitante deverá preencher algumas telas, digitando informações sobre a empresa, pessoas que irão operar o SIGA e as famílias de itens que fornece. Após essa digitação, o licitante deverá baixar, em local indicado no Portal, um arquivo contendo um Termo de Responsabilidade o qual deverá imprimir e assinar. Junto com esse Termo de Responsabilidade o licitante deverá enviar a documentação requerida para a SEPLAG – Secretaria de Planejamento e Gestão, no endereço informado no portal.

**7.2.1.2** Após o recebimento da documentação, a SEPLAG, através do SIGA, enviará para o e-mail informado do licitante o código de acesso às funcionalidades do SIGA. Quando o licitante acessar o SIGA deverá colocar seu código informado e a senha: SIGA. Essa senha servirá apenas para o primeiro acesso, pois o sistema irá solicitar que o licitante digite uma senha nova, confirme essa senha e escreva uma pergunta e resposta. O sistema confirmará a nova senha que deverá ser usada nos próximos acessos.

**7.3** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à SEPLAG ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

**7.4** A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente à SEPLAG, para imediato bloqueio de acesso.

**7.5** O credenciamento do licitante junto ao SIGA implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

## 8. DACONEXÃO COM O SISTEMA E ENVIO DAS PROPOSTAS

**8.1** Observado o disposto nos itens 6 e 7 deste Edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao SIGA, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do SIGA, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 3.1 deste Edital.

**8.2** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no SIGA, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**8.3** Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do SIGA, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

**8.3.1** No momento da abertura da sessão pública, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema informatizado, que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta constante do Anexo 05, que deverá ser apresentada no momento indicado pelo item 14.2.1.

**8.4** - Caberá ao licitante acompanhar as operações no SIGA durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## 9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

**9.1** A Proposta de Preços deverá ser inicialmente enviada exclusivamente por meio do SIGA, em campo específico, a ser integralmente preenchido.

**9.1.1** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**9.1.2** O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa (Anexo 02), somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta final.

**9.1.3** Os documentos anexados durante a inserção da proposta, no campo “informações adicionais” (folders, prospectos, declarações, etc.), não poderão estar identificados, ou seja, não será admitida a veiculação do nome da empresa ou de seus representantes, utilização de material timbrado ou qualquer outro meio que facilite a identificação do licitante.

**9.1.4** As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada material(is) constante(s) do objeto desta licitação.

**9.2** A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

**9.2.1 -** Quando a execução do objeto contratual envolver a prestação de serviços com mão de obra residente, a proposta de preços deverá ser formulada com base na norma coletiva da entidade representativa da respectiva categoria do local da efetiva prestação dos serviços.

**9.3** Caso o licitante se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, na forma do Anexo 5 do Edital.

**9.4** O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

**9.5** Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível.

**9.6** A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

**9.7** Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 120 (cento e vinte) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 03.

**9.7.1** - Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 120 (sento e vinte) dias, e caso persista o interesse da FUNDAÇÃO SAÚDE**,** este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

## 10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

**10.1** A partir do horário previsto no subitem 3.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do SIGA, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**10.1.1** O sistema ficará disponível para a disputa de lances de segunda a sexta-feira, no horário de 09h00min às 18h00min e, após esse período, será bloqueado para tal finalidade.

**10.2** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema.

**10.3** Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**10.4** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance, vedada a identificação do detentor do lance.

**10.5** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o SIGA poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**10.6 -** Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserido em campo próprio do SIGA (chat mensagem), divulgando, com antecedência mínima de 01 (uma) hora, data e hora para a reabertura da sessão.

**10.7** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo SIGA, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**10.7.1** - Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.

**10.7.2** O período randômico de disputa somente poderá ser iniciado até às 17h20 min, tendo em vista que às 18h00min o sistema será bloqueado automaticamente para envio de lances e continuidade da disputa.

**10.8** Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no subitem 9.5.

**10.8.1 -** No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances, sem prejuízo do disposto no item 11.3, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços: (a) produzidos no País; (b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras; (c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e (d) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.

**11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**11.1** O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, na forma do item 6. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, observadas as regras deste Edital, especialmente o subitem 11.3

**11.2** O SIGA informará o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do subitem 11.3 deste Edital, cabendo ao Pregoeiro decidir acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à sua redução.

**11.3** Havendo empate no momento do julgamento das propostas de preços será assegurada às microempresas e empresas de pequeno porte a preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

**11.3.1** - Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

**11.3.2** - Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

**b)** caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

**c)** na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

**11.3.3 -** Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**11.4** - Se a proposta de preços ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**11.4.1** - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 10.8 e/ou subitem 11.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

**11.5** - O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br.

**11.6** - A critério do pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

**12. DA HABILITAÇÃO**

**12.1. Regras Gerais**

**12.1.1** Efetuados os procedimentos previstos no item 11 deste Edital, o licitante detentor da melhor proposta ou do lance de menor valor deverá apresentar na Coordenação de Licitação, no endereço da Avenida Padre Leonel Franca, nº 248 – Gávea – Rio de Janeiro/RJ, das 09h às 17h, ou por Peticionamento Eletrônico Intercorrente - SEI/RJ, mediante credenciamento prévio de Usuário Externo SEI-RJ, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contados do encerramento da etapa de lances da sessão pública:

a) declaração, na forma do Anexo 07 – Declaração de inexistência de penalidade, de que não foram aplicadas as seguintes penalidades, cujos efeitos ainda vigorem:

a.1) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);

a.2) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7° da Lei n° 10.520/02);

a.3) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei n° 8.666/93);

b) os documentos de habilitação previstos nos subitens 12.2 a 12.6;

c) a proposta de preços relativa ao valor arrematado, inclusive, se for o caso, detalhando a planilha de custos para cada categoria contemplada no Termo de Referência (Anexo 01).

c.1) A planilha de custos e formação de preços (modelo do Anexo 09) deverá ser apresentada em conjunto com o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho da categoria.

c.2) O Anexo 9-A prevê algumas orientações a serem observadas pelo Licitante na composição dos custos que envolvem a mão de obra a ser dedicada ao contrato.

c.3) A planilha de custos e formação de preços será submetida à avaliação da área contábil competente da Fundação Saúde, para análise e validação dos custos.

d) Não será permitido o envio de documentação fora do prazo estipulado pelo Pregoeiro, documentos recebidos após o prazo determinado serão desconsiderados.

e) Caso o licitante não logre êxito em enviar eletronicamente ou equivocar-se no envio do arquivo, deverá oficializar a solicitação ao Pregoeiro por meio do e-mail licitacao@fs.rj.gov.br ou do chat de mensagens do sistema SIGA. Tal solicitação não será garantia de reabertura de prazo após análise do Pregoeiro.

f) Os documentos remetidos por meio do correio eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

g) Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro no endereço: Av. Padre Leonel Franca, nº 248 – Gávea – Rio de Janeiro/RJ, CEP 22451-000.

**12.1.1.1** Uma vez recebidos os documentos, o Pregoeiro consultará o Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA, e o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.

**12.1.1.2** Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no subitem 12.1.1.1, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

**12.1.2** Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pelo Diretor Administrativo Financeiro na hipótese de existência de recursos.

**12.1.3** Se o licitante desatender às exigências previstas no item 12, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**12.1.4** O Certificado de Registro Cadastral do Estado - CRC, mantido pela Subsecretaria de Recursos Logísticos – SUBLO, da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá ser apresentado em substituição aos documentos elencados nos subitens 12.2.1; 12.3.1; 12.4.1 e 12.6.1.

**12.1.4.1** Os licitantes cadastrados deverão, ainda, apresentar os documentos de qualificação técnica previstos no item 12.5.

**12.1.4.2** Os licitantes não cadastrados deverão apresentar os documentos de habilitação indicados nos itens 12.2 a 12.6.

**12.1.4.3** Serão admitidos todos documentos postados dentro do prazo de 03 (três) dias úteis mencionado no item anterior, desde que sejam entregues na Coordenação de Licitação em até 03 (três) dias úteis após a postagem pela empresa licitante, cujo comprovante deverá ser apresentado ao Pregoeiro através do e-mail: licitacao@fs.rj.gov.br.

**12.2 Habilitação Jurídica**

**12.2.1** Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

**a)** Cédula de identidade e CPF dos sócios ou diretores;

**b)** Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;

**c)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

**d)** inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**f)** A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;

**g)** Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

**12.3 - Regularidades Fiscal e Trabalhista**

**13.3.1** Para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

**a)** prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**c)** prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

**c.1)** Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

**c.2)** Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

**c.2.1)** Caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

**c.3)** Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

**d)** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

**e)** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

**12.3.2.1** Na hipótese de tratar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal somente será exigida para efeito de assinatura do contrato caso se sagre vencedora na licitação.

**12.3.2.2** Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

**1.2.3.2.3** O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

**12.3.2.4** A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93.

**12.4 - Qualificação Econômico-financeira**

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

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

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

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

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

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

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

ILC = ATIVO CIRCULANTE > OU = 1,0

PASSIVO CIRCULANTE

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

ISG = ATIVO TOTAL > OU = 1,0

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

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

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

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

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

**12.5 - Qualificação Técnica**

**12.5.1 -** Relativamente à qualificação técnica, sem prejuízo das demais regras previstas no artigo 30 da Lei n.º 8.666/93, deverá ser exigida a comprovação de aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e indicação das instalações e do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

**12.5.2** - Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverá(ão) ser apresentado(s) o(s) seguinte(s) documento(s):

a) 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 n° 6.583, de 20 de outubro de 1978.

b) 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.

**12.5.2.1** A comprovação da experiência prévia, mediante atestado de capacidade técnica, considerará até 40% (quarenta por cento) do objeto a ser contratado.

**12.6 - Declaração relativa Cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal**

**12.6.1** Todos os licitantes deverão apresentar declaração, na forma do Anexo 03, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

**12.7 - Do Prazo de Validade das Certidões**

**12.7.1** As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

**12.8 COOPERATIVAS DE TRABALHO**

**12.8.1** Será admitida a participação na licitação de cooperativa de trabalho, sendo esta considerada a sociedade constituída por trabalhadores para o exercício de suas atividades laborativas ou profissionais com proveito comum, autonomia e autogestão para obterem melhor qualificação, renda, situação socioeconômica e condições gerais de trabalho, nos termos da legislação em vigor.

**12.8.2** A cooperativa de trabalho, que deverá ser regida pela Lei nº 12.690/12, deverá atender, conforme o caso, às exigências da cláusula xx deste ato convocatório, no que couber, assim como apresentar, também no envelope de habilitação, os seguintes documentos:

I – ata de fundação, com o uso obrigatório da expressão “Cooperativa de Trabalho” na denominação social da cooperativa;

II – estatuto (com ata da assembleia de aprovação);

III – regimento interno (com ata da aprovação);

IV – regimento dos fundos (com ata de aprovação);

V – edital de convocação de assembleia geral e ata em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros;

VI – registro da presença dos cooperados em assembleias gerais;

VII – ata da sessão em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto deste certame, se vencedora;

VIII – relação dos cooperados que executarão o objeto, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa;

IX - ata da sessão em que os cooperados elegeram comissão ou cooperado para realizar a coordenação da prestação de serviços realizada fora do estabelecimento da cooperativa, com mandato nunca superior a 1 (um) ano ou, no máximo, com prazo estipulado para a contratação, com a definição dos requisitos para a sua consecução, os valores contratados e a retribuição pecuniária de cada sócio partícipe.

**12.8.3** Não será admitida participação de cooperativas de trabalho:

a) fornecedoras de mão de obra, ou que realizam intermediação de mão de obra subordinada, mas apenas as prestadoras de serviços por intermédio dos próprios cooperados; ou

b) cujos atos constitutivos não definam com precisão a natureza dos serviços que se propõem a prestar.

**12.8.4** Presumir-se-á intermediação de mão de obra subordinada a relação contratual estabelecida entre a empresa contratante e as Cooperativas de Trabalho que não observar o disposto no inciso IX do item 12.2.8.2.

**12.8.5** A constituição ou utilização de Cooperativa de Trabalho para fraudar deliberadamente a legislação trabalhista, previdenciária e o disposto nesta Lei acarretará aos responsáveis as sanções cíveis e administrativas cabíveis.

**13. RECURSOS**

**13.1** O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do SIGA, no prazo de 30 (trinta) minutos, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.

**13.2** A falta de manifestação do licitante importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

**13.3** As razões e contrarrazões do recurso poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail (licitacao@fs.rj.gov.br), com posterior envio do original, desde que observado, quanto a este último, o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da declaração de vencedor do certame.

**13.4** A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o subitem 13.1.

**13.5** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13.6** As razões de recursos serão dirigidas ao Diretor Administrativo Financeiro por intermédio do Pregoeiro que, no prazo de 03 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

**14. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO**

**14.1** Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pelo Diretor Administrativo Financeiro. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, ao Diretor Administrativo Financeiro adjudicará e homologará o procedimento.

**14.2** Uma vez homologado o resultado da licitação pelo Diretor Administrativo Financeiro, o licitante vencedor será convocado, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para a assinatura do contrato.

**14.3** O vencedor deverá apresentar a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, constante do Anexo 05, como condição para assinatura do contrato.

**14.4** Deixando o adjudicatário de assinar o contrato no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, após a licitação ter retornado à fase de habilitação pelo Diretor Administrativo Financeiro, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital.

**14.5** Na forma da Lei Estatual nº 7.258/16, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados ao contrato ficará obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I- até 200 empregados..... 2%;

II - de 201 a 500..... 3%;

III - de 501 a 1.000..... 4%;

IV - de 1.001 em diante. ..... 5%.

**14.6** No momento da assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá comprovar que mantém programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/17 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

**14.6.1** Caso a futura contratada ainda não tenha programa de integridade instituído, a Lei nº 7.753/17 faculta o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a implantação do referido programa, a contar da data da celebração do contrato.

**15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**15.1** Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

**15.2** No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

**15.3** A contratada deverá encaminhar a fatura/nota fiscal para pagamento à(s) unidade(s) beneficiária(s) desta licitação, a(s) qual(is), pelo(s) agente(s) competente(s), atestará(ão) a conformidade da execução do serviço acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS relativos à mão de obra empregada no contrato.

**15.4** O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

**15.4.1** Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

**15.5** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do CONTRATADO, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

**15.6** Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao CONTRATADO, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die,* e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die.*

**15.7** 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.

**15.8** Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**15.8.1** Caberá à CONTRATADA, ao pleitear o reajuste contratual, a demonstração da variação salarial de seus empregados, sem prejuízo do necessário exame, pela Administração, da pertinência das informações prestadas.

**15.8.2** A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

**15.8.3** Os reajustes serão precedidos de requerimento da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

**15.8.4** É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

**15.8.5** Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

**15.8.6** O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor INPC, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**15.8.7** O reajuste será dividido em tantos quanto forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação, sempre calculado a partir das datas-base diferenciadas, já que a contratação envolve mais de uma categoria profissional.

**15.9** O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a, b, c, d* e *e,* do §1º, do art. 2º, da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

**16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

16.1. O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

**a)** impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

**b)** multas previstas em edital e no contrato.

**16.1.1** As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

**16.2** Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

**a)** advertência;

**b)** multa administrativa;

**c)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Estadual Direta e Indireta;

**d)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal.

**16.3** A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

**16.3.1** Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 16.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

**16.4** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante.

**16.4.1** *As sanções previstas na alínea b do item 16.1 e nas alíneas a e b, do item 16.2 e serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80.*

**16.4.2** As sanções previstas na alínea a do item 16.1 e na alínea c, do item 16.2 serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

**16.4.3** A aplicação da sanção prevista na alínea d, do subitem 16.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

**16.5** Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida nos itens 17.6 e 17.7, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

**16.6** As multas administrativas, previstas na alínea b do item 16.1 e na alínea b, do item 16.2:

**a)** corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

**b)** poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

**c)** não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

**d)** deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

**e)** nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

**f)** deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

**16.7** A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Estadual Direta e Indireta, prevista na alínea c, do subitem 16.2:

a) Não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) Sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

**c)** será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos itens 17.9 e 17.10.

**16.8** A declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal, prevista na alínea d, do subitem 16.2, perdurará pelo tempo dos motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o **CONTRATADO** ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

**16.8.1** A reabilitação poderá ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

**16.9** O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o **CONTRATADO** à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

**16.10** Se o valor das multas previstas na alínea b do item 16.1, na alínea b, do item 16.2, e no subitem 16.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

**16.11** A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

**16.12** A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

**16.12.1** Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

**16.12.2** A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

**16.12.2.1** A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, e b, do item 16.1, e nas alíneas a, b e c do item 16.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 16.2.

**16.12.3** Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pelo Diretor Administrativo Financeiro, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

**16.13** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pelo Órgão ou Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

**16.14** As penalidades previstas no subitem 16.1 e 16.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

**16.14.1** Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

**a)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);

**b)** impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7° da Lei n° 10.520/02);

**c)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei n° 8.666/93);

**16.15** As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pela FUNDAÇÃO SAÚDE no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

**16.15.1** Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do item 16.1 e nas alíneas c e d do item 16.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

**16.15.2** A aplicação das sanções mencionadas no subitem 16.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

**17. ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL E RESPONSABILIDADE**

**17.1** Executado o contrato, o seu objeto será recebido por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros, na forma prevista no art. 73 da Lei n.º 8.666/93 e na cláusula sétima da minuta de contrato (Anexo 08), dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

**17.2** O recebimento provisório ou definitivo do objeto do Contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela perfeita execução do Contrato.

**17.3** Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da Fundação Saúde, na forma do disposto no parágrafo 3º. do art. 77 do Decreto 3.149/80.

**17.4** A CONTRATADA é responsável por danos causados ao 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.

**17.5** A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

**17.6** A CONTRATADA será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

**a)** está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;

**b)** está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;

**c)** anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e

**d)** encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

**17.7** A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991; o Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

**17.8** A ausência da apresentação dos documentos mencionados no subitem 17.6 e subitem 17.7 ensejará a imediata expedição de notificação à CONTRATADA, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

**17.9** Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

**17.10** No caso do item 17.9, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de 1 (um) ano.

**18 – DO PRAZO**

**18.1** O prazo de vigência do contrato será de ____ (_____) meses, contados a partir de da data de publicação do extrato do contrato no DOERJ.

**18.2** O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei n.º 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para o CONTRATANTE.

**19 - GARANTIA**

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

**19.1.1** A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

**a)** prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

**b)** multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;

**c)** prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

**d)** obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

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

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

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

## 20. DISPOSIÇÕES GERAIS

**20.1** É facultada ao Pregoeiro ou ao Diretor Administrativo Financeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**20.2** A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 229 da Lei Estadual n.º 287/79 c/c o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

**20.3** O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, §§ 1º e 2º da Lei n.º 8.666/93.

**20.4** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.

**20.5** Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.

**20.6** Acompanham este edital os seguintes anexos:

| | |
|---|---|
| **Anexo 01** | Termo de Referência |
| **Anexo 02** | Formulário de Proposta de Preços |
| **Anexo 03** | Modelo de Declaração para atendimento ao inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93 (art. 7.º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal) |
| **Anexo 04** | Modelo de Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007 |
| **Anexo 05** | Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta |
| **Anexo 06** | Dados Cadastrais |
| **Anexo 07** | Declaração de inexistência de penalidade |
| **Anexo 08** | Minuta de Contrato de Serviços |
| **Anexo 09** | Planilha de Custos e Formação de Preços |
| **Anexo 10** | Declaração de Responsabilidade Técnica |
| **Anexo 11** | Modelo de Declaração de Vistoria |

**20.7** A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

**20.8** Os casos omissos serão resolvidos pela Diretor Administrativo Financeiro, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

**20.9** O foro central da comarca da capital do Rio de Janeiro é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

**DILERMANDO RIBEIRO LIMA**
**Diretor Administrativo Financeiro – Fundação Saúde**
**ID: 5114740-8**

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, Pregoeiro (validador) e pela autoridade responsável por sua aprovação, com fulcro no Regimento Interno da FS, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Documento assinado eletronicamente por **Dilermando Ribeiro Lima**, **Diretor Administrativo Financeiro**, em 27/11/2020, às 13:22, 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 **10768127** e o código CRC **BE066768**.

## ANEXOS AO EDITAL DE LICITAÇÃO

### ANEXO 01
### 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 | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | IEDE | | PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009 | |
| 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 n° 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 higiênico sanitários 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 apresenta-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substitui-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

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

**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, catraca 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 vidado 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 obrigar-se-á a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste 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 -** Cumpre esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada, 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 -** Cumpre esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:

a) Manutenção Preditiva: consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causa 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 constada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à contratante, devendo ser tomadas as devidas providências.

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

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

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

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

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

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

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

**5.58 -** Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados 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** - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar durante todas as etapas do processo.

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

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

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

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

**5.67 -** Fornecer 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 possuírem 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 n° 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:

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

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

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

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

**5.75.10.1 -** Conforme preconizado na RDC Nº 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 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. 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 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). 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 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo 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 Unidade. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

**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 5ºC (cinco graus célsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus célsius). 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 adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

**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 Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

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

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

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

**5.78.5 -** Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, 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 N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

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

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

**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 4° da Resolução SMG "N" n° 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. 5° da Resolução SMG "N" n° 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" n° 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. 3° da Resolução SMG "N" n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade como Art. 4° da mesma norma.

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" n° 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 n° 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro n° 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 providencias necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1° e 2° do art. 67 da Lei n° 8.666 de 1993.

**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 n° 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 embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

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

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

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

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

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

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

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

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

**07 - DA 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 n° 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Projeto Básico. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de 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 visitação 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 n°. 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 n°. 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 - I**nstitui 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 n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.**

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

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

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

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

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

**9.27 -** Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico sanitárias E de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos 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 SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:**

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, 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 | QUANTITADE PREPARADA | |
| **I** | - CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |
| | - LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 150 | 150 |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | 200 |
| **II** | - PÃO (SAL OU DOCE) | G | 50 | 50 |
| | - OU TORRADA (SAL OU DOCE) | G | 45 | 45 |
| | - OU BISCOITO (SAL OU DOCE) | G | 40 | 40 |
| | - OU BOLO SIMPLES | G | * | 80 |
| **III** | - MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) | UND | 1 (10g) | 1 (10g) |
| **IV** | - QUEIJOS | G | 40 | 40 |
| | - FRIOS | 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 | QUANTITADE PREPARADA | |
| **I** | ENTRADA: | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS, EM SALADAS | G | 80 | 80 |
| | - OU SOPA | ML | 250 | 250 |
| **II** | CEREAIS E/OU MASSA | G | 200 | 200 |
| **III** | LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | - CARNE BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/240 | 120/240 |
| | - OU PEIXE (FILÉ/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| | - OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO | G | 120 | 120 |
| | - OU CARNE SECA | G | 120 | 120 |
| | - OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA) | G | 120 | 120 |
| | - OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/170 | 120/170 |
| | - OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF | G | 150 | 150 |
| | - OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO" | G | 250 | 250 |
| | - OVOS | UND | 2 | 2 |
| **V** | GUARNIÇÃO: | | | |
| | - VEGETAIS A, B OU C | G | 150/200 | 150/200 |
| | - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | SOBREMESA: | | | |
| | - FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*) | G | 150 | 150 |
| | - OU MELANCIA/ MELÃO | G | 250 | 250 |
| | - OU DOCES (PASTA/ CREMOSO) | G | 70/70 | 70/70 |
| | - OU GELATINA, PUDIM, FLAN | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| | - SORVETE | G | 60 | 60 |
| VII | - REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 200 | 200 |
| VIII | - PÃO FRANCÊS | G | 25 | 25 |
| IX | - CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |

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

| 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 (N° DE VEZES) | |
| | | | | SEMANAL | QUINZENAL |
| 1 | AVES | FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA) | ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA | 4 | - |
| 2 | PEIXES | FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO | À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE | 2 | - |
| 3 | FÍGADO | - | BIFE, ISCAS | - | 1 |
| 4 | DOBRADINHA | FRESCA | ENSOPADA | - | 1 |
| 5 | SUÍNO | COPA | ASSADO/FRITO | 1 | - |
| | LÍNGUA | LOMBO, | ENSOPADO | | |
| | | 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, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA |
| 6 | MOLHOS | À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS |
| 7 | OVOS | PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO |
| 8 | SOBREMESAS | FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) |
| | | FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) |
| | | DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE |
| | | CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS |
| | | SORVETE |
| 9 | REFRESCO | DE SUCOS INDUSTRUALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA) |

| NO PREPARO DE GRANDES 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 |
| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTITADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU IOGURTE INDIVIDUAL | UND | 1(200ml) | - | 1(200ml) | 1 (200ml) |
| III | - PÃO | G | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU BISCOITO | G | 45 | - | 20/30 | 20/30 |
| | - OU TORRADA | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/30 | - | 20/30 | 20/30 |
| | - OU BOLO | G | - | - | 80 | 80 |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10g) | - | 1(10g) | 1 |
| | - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL | UND | 1(15g) | - | 1(15g) | 1 |
| V | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | 40 | - |
| VI | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | - | 1 |
| 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 |
| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTITADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: | | | |
| | - VEGETAIS A, B OU C (*) | G | 80/120/120 | 80/120/120 |
| | - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS | G | 250 | 250 |
| II | - CERAL E/ OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | CARNES: | | | |
| | - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/240 |
| | - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| | - OU FÍGADO | G | 120 | 120 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| V | GUARNIÇÃO: | | | |
| | - VEGETAIS B OU C (*) | G | 100/150 | 100/150 |
| | - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | SOBREMESA: | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) | G | 40/80 | 40/80 |
| | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| | - OU SORVETE | G | 60 | 60 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

**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 (**)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|---|---|---|---|---|
| Valor energético aproximado (kcal) | 360 | 70 | 360 | 200 |

| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTITADE PREPARADA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| I | - CAFÉ (SEM AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR) | ML | 200 | - | - | 200 |
| | - OU MATE (SEM AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU LEITE DE SOJA | ML | 200 | - | 200 | - |
| | - OU IOGURTE DIETÉTICO | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| III | - PÃO (C/ OU S/ SAL) | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | - | 40 |
| | - OU TORRADA OU BOLO DIET | G | 45/70 | - | 40 | - |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) | G | 20/25 | - | 45/70 | 20/25 |
| | + BISCOITO C/ OU S/ SAL | | | | 20/25 | |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | - |
| V | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO | G | 40 | - | 40 | - |
| VI | - FRUTAS (***) | UND | 1 EQ (****) | 1 EQ (****) | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |
| 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 |
| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTITADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*) | | | |
| | - SALADAS | G | 100 | 100 |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | CARNES: | | | |
| | - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/240 |
| | - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| III | ARROZ: | G | - | - |
| | - OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| | - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*) | G | 200 | 200 |
| IV | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| V | GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*) | | | |
| | - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA | G | 150 | 150 |
| VI | SOBREMESA: | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES DIETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| | - OU GELATINAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| | - OU SORVETE IETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| | - OU COMPOTAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

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

**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 |
| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTITADE PREPARADA | | | |
| I | - LEITE DE VACA | ML | 150 | - | 150 | - |
| | - OU IOGURTE | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | - |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **II** | - CHÁ 10% | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| **III** | - PÃO (C/ OU S/ SAL) | G | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| **IV** | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | - |
| | - OU GELÉIA INDIVIDUAL | UND | 1 (15G) | - | 1 (15G) | - |
| **V** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | - | 1 |
| **VI** | - 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** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | |
| **I** | ENTRADA: | | | |
| | - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*) | G | 80/150 | 80/150 |
| **II** | - ARROZ | | 200 | 200 |
| | - OU MACARRÃO | G | 200 | 200 |
| **III** | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| **IV** | - CARNE BRANCA OU VERMELHA | G | 80/120 | 80/120 |
| | - OU OVO | UND | 1 | 1 |
| **V** | GUARNIÇÃO: | | | |
| | - VEGETAIS B (*) | G | 100 | 100 |
| | - OU FARINHAS | G | 50 | 50 |
| **VI** | SOBREMESA: | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES CASEIROS | G | 80 | 80 |
| | - CREME DE LEITE | G | 15 | x |
| **VII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| **VIII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

**OBS 3:** (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, 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** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| **I** | - LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| **II** | - PÃO | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO OU TORRADA | G | 45/40 | - | 45/40 | 45/40 |
| **III** | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (****) | 1 EQ (****) | - | - |
| **IV** | - CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU CAFÉ | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| **V** | - QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) | G | 30 | - | 30 | - |
| | - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| **VI** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | - | 1 |
| **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** |

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

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

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

**OBS 3:** (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, 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 |
| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTITADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU IOGURTE COMUM | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| III | - PÃO (SEM SAL) | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO (SEM SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU TORRADA (SEM SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| | - BOLO | G | - | - | 80 | - |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | 1(10G) |
| | - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| V | - QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA | G | 40 | - | 40 | - |
| VI | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | - | 1 |
| 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 |
| N° de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100 | 100 |
| | LEGUMINOSAS EM: | G | 100 | 100 |
| | - SALADAS | | | |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | CEREAL: | | | |
| | - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | CARNES: | | | |
| | - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/200 | 120/200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| V | GUARNIÇÃO: | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100/150 | 100/150 |
| | - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | SOBREMESA: | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| | - OU SORVETE | G | 60 | 60 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

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

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

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

**OBS 4:** (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, 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** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTITADE PREPARADA** | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU IOGURTE DESNATADO | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| III | - PÃO | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU TORRADA | G | 45 | - | 45 | 40 |
| | - OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| IV | - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| V | - QUEIJOS (SEM GORDURAS) | G | 40 | - | 40 | - |
| VI | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | - | 1 |
| 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** |
| **N° de Ordem** | **ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES** | **UND** | **QUANTIDADE PREPARADA** | |
| I | ENTRADA: | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS | G | 100 | 100 |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | CEREAL: | | | |
| | - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | CARNES: | | | |
| | - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/200 |
| | - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| V | GUARNIÇÃO: | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100/150 | 100/150 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **VI** | SOBREMESA: | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| | - OU GELATINA | G | 100 | 100 |
| **VII** | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |
| **VIII** | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |

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

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

**OBS 3:** (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, 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**

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

**B) LANCHE PÓS DOAÇÃO**

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

**Doadores externos:**

1. **HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO**

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

**B. LANCHE PÓS DOAÇÃO**

| N° DE ORDEM | ALIMENTO OU PREPARAÇÃO | QUANTIDADE PREPARADA |
|---|---|---|
| III | - BISCOITO SALGADO, DIVEROS SABORES | 40/50G |
| | Tipo CREAM CRACKES (em sachê individual embalado industrialmente) | |
| IV | - BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (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 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.

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 ouoomprontemtdoqundoo rolhmento orfto plantet;
- Cópia da rlaodospstadosde srviolodossUniddsHospitla,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):<br>• DESJEJUM/ ALMOÇO<br>Ou<br>• MERENDA/ JANTAR |
| **SERVIDORES PLANTONISTAS 24H** | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO | 4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA):<br>• DESJEJUM<br>• ALMOÇO<br>• MERENDA<br>• JANTAR |
| **SERVIDORES DIARISTAS** | POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO | 1. PREPARAÇÃO: GRANDE<br>• 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):<br>• DESJEJUM<br>• ALMOÇO<br>• MERENDA<br>• 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, SEMILIQUIDA, LÍQUIDA (***)<br>DIETAS DE RESTRIÇÃO<br>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<br>OUTRAS DIETAS<br>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 liquida) há menor quantidades em suas composições e menor oferta de quilocalorias, ainda que as mesmas devam respeitar as frequências e variações especificadas nos cardápios do Projeto Básico, de acordo com as patologias dos pacientes. Foram estipulados tais valores considerando em quantos % estimados corresponderiam a composição de uma 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, Bandeja térmicas, Prato Térmico de três ou quatro divisões, de material de boa qualidade;

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

A.1.3 Copo térmico com tampa própria.

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

**A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

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

A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

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

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

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

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

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

A.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.

A.2.11 Papel descartável para bandeja

**A.3 UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:**

A.3.1 Mamadeiras completas, 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 UTENSILIOS | **VALOR DA NOTA** |
| **ANEXO I-D:** FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA | **DIAS SEM REPOSIÇÕES** |
| **TOTAL** | |

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

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

**Mês de competência:**

**Unidade:**

**Empresa:**

| LEGENDAS |
|---|

| S – SIM |
|---|
| N - NÃO |
| PRIORIDADES:<br>1 – ALTA<br>2 – MÉDIA<br>3 - BAIXA |

| 1ª ASSINATURA DA UNIDADE | 2ª ASSINATURA DA UNIDADE |
|---|---|
| Nome: | Nome: |
| Cargo: | Cargo: |
| Matrícula/ID: | Matrícula/ID: |
| Tel: | Tel: |
| Cel: | Cel: |
| E-mail: | E-mail: |

| ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA |
|---|
| Nome: |
| Cargo: |
| CRN: |
| Tel: |
| Cel: |
| E-mail: |

**1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO**

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

**Observações:**

**2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS**

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

**Observações:**

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

**Observações:**

| 4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE 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% |

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

| PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| UNIDADE: | | | | | | |
| MÊS: | | | | | | |
| TIPO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR. | INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA | QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS | DATA DA OCORRENCIA | VALOR UNITÁRIO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR. | % DE DESCONTO CONTIDA NO PB | VALOR DO DESCONTO |
| DESJEJUM | | | | | | |
| COLAÇÃO | | | | | | |
| ALMOÇO | | | | | | |
| MERENDA | | | | | | |
| JANTAR | | | | | | |
| CEIA | | | | | | |

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

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

| FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 3 VEZES AO MÊS | PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO |
|---|---|
| LIMPEZA | 5% |
| 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 | | | | | |
| UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS | | | | | |

**RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**
**ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO PROJETO BÁSICO**

**Unidade:**

**Empresa:**

**Mês de competência:**

| DATA | OCORRÊNCIA | PRAZO ACORDADO PARA ATENDIMENTO DA INCONFORMIDADE | ANUÊNCIA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA | RATIFICO FISCAL DO CONTRATO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

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

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

**ANEXO I-E: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA.**
**RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR.**

**Unidade:**

**Empresa:**

**Mês de competência:**

| DATA | NOME | PREPARAÇÃO ALIMENTAR. | JUSTIFICATIVA | QUEM SOLICITOU A LIBERAÇÃO | QUEM LIBEROU | ASSINATURA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

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

**Unidade:**

**Mês de competência:**

**Empresa:**

| Data | Nome do Paciente | N° 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 | N° 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 (pç) | 5 g | |
| 6- Bebidas isotônicas | 473 ml | |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc) | 50 g. | |
| 8- Bolo industrializado | 45g | |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | Litro | |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | Unid | |
| 11- Frasco diet de 300 a 500 ml | Unid | |
| 12.1- Abacaxi | 150g | |
| 12.2-Ameixa seca | 150g | |
| 12.3- Banana | 150g | |
| 12.4- Laranja | 50g | |
| 12.5- Maçã | 150 g. | |
| 12.6- Mamão | 150 g. | |
| 12.7- Melancia | 150g. | |
| 12.8- Melão | 150g. | |
| 12.9- Pêra | 150 g. | |
| 13- Gelatina comum | 100g. | |
| 14- Gelatina dietética | 100g. | |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 100g. | |
| 16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g) | Unid | |

| | | |
|---|---|---|
| 17- Geleia de mocotó | 80g. | |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | Und | |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | Und | |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | Und | |
| 21- Leite com chocolate ou similar | Litro | |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | Und | |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | Litro | |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | Und | |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | Litro | |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | Litro | |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | Litro | |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | Litro | |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | Litro | |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com 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, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | Litro | |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 40g. | |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 5g. | |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 5g. | |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 10g. | |
| 27.4- Módulo de glutamina | 5g. | |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose | 10g. | |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 10ml | |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 5g. | |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 5g. | |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | Und | |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | Und | |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | Litro | |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | Litro | |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | Und | |
| 33- Picolé de frutas | Und | |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 30 g. | |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | Litro | |
| 36- Salada de fruta | 120 g. | |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de | Litro | |

| | | |
|---|---|---|
| carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | | |
| 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 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.** | 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 polimeros 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 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. | 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 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 | 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 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 | 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 c/ ou s/gás | Copo 200 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | Iogurte 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 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 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, 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. | 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 polimeros 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 | Espessante 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 polimeros 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 | 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 | 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 |
| 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.** | | | | | | | |
| **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 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 | 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 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, | Litro | |

| | | |
|---|---|---|
| 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 | |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | |
| 10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |
| 11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão. | Litro | |
| 12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção. | Litro | |

**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 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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. | Porção5 g | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| Descrição das Fórmulas Infantis | UND | HISTÓRICO DE CONSUMO - IECAC | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | fev/19 | jan/19 | dez/18 | nov/18 | out/18 | set/18 | ago/18 | jul/18 | jun/18 | mai/18 | abr/18 |
| 1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos . | Litro | 0,66 | 0 | 1 | 10,32 | 14,87 | 6,65 | 20,74 | 35,76 | 42,94 | 34,71 | 39,78 |
| 2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. | Litro | 9,2 | 0,26 | 23,18 | 15,73 | 16,28 | 5,85 | 6,48 | 5,72 | 10,49 | 0 | 1,25 |
| 3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,68 | 0,08 | 3,98 | 0 | 1,31 | 1,8 |
| 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 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais. | Litro | 9,58 | 23,56 | 21,47 | 0 | 3,21 | 3,18 | 21,06 | 18,5 | 38,95 | 34,3 | 10,11 | |
| 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 | |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,75 | 8,24 | 3,61 | 2,67 | 0 | 0 | 1,37 | |
| 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 vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 |
| 6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | 0 | 0 | 0 | 2,16 | 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 |
| 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 oligelementos. | Litro | 4,5 | 12,93 | 1,44 | 5,6 | 0 | 0,44 | 4,54 | 0 | 0 | 0,44 | 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 |
| 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 |
| 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 |

**ANEXO IV A**
**SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE**

| **LOTE I** | |
|---|---|
| **HEMORIO** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Área de Recebimento | térreo |
| Cozinha | térreo |
| Refeitório | térreo |
| Coleta | térreo |
| Aquário Carioca – copa – prédio anexo | 2° andar |
| Copa - direção | 3° andar |
| Copa | 7° andar |
| Copa | 8° andar |
| **IEDE** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Ambulatório de Fenilcetonúria | 1° andar |
| Ambulatório de Transtornos Alimentares (GOTA) | 1° andar |
| Sala da Chefia de nutrição | 1° andar |
| Área de Recebimento | 1° andar |
| Cozinha | 1° andar |
| Refeitório | 1° andar |
| Ambulatório Geral de Nutrição | 2° andar |
| Setor de Educação | 2° andar |
| Enfermaria | 2° andar |
| | |
| **LOTE II** | |
| **IEDS** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Cozinha | Subsolo |
| Refeitório | Subsolo |

| | |
|---|---|
| Área de recebimento | Subsolo |
| Copa | 3° e pavilhões |
| Snd (clínica) | 2° andar |
| **HESM** | |
| **SETORIZAÇÃO** | **LOCALIDADE** |
| Cozinha | 3° andar |
| Copa | 3° andar |
| Estoque | 3° andar |
| · Existe um espaço destinado à área da cozinha e refeitório, assim como suas respectivas divisões, entretanto, este projeto anterior, foi embargado e não prosseguiu com a efetividade da obra, já iniciada anteriormente. Cabe ressaltar que, no momento, adaptamos a cozinha e refeitório, no terceiro andar, desta Unidade Hospitalar, pois não conseguimos opção mais viável, para atender funcionários e aos pacientes, que fazem as preparações alimentares, nos respectivos leitos. | |
| | |
| **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 | 1° andar |

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

**HEMORIO:**

Cozinha

Bancada de inox fixa – 05 unidades

Copas

03 refrigeradores Eletrolux - capacidade 317 litros

**IEDE:**

Cocção

Fogão 6 bocas

Dim. aprox. 120 com x 60 cm

Fogão 4 bocas

Dim. aprox. 90 x 60 cm

Máquinas

Balança 200kg - 1 unidade

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

Refrigerador inox 4 portas - 2 unidades

Freezer vertical - 1 unidade

Exaustão

01 ud Coifa em aço inox

Pia em aço inox - 07 unidades

Filtro de água - 02 unidades

Refeitório

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

80 ud Cadeiras assento e encosto em polipropileno e base fix

**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 $CO^2$ (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

1. Fogão de 6 bocas
2. Coifa
3. 1 Bancada de inox de apoio
4. 1 Bancada de inox com cuba

Cocção Dieta

1. Fogão de 6 bocas
2. Coifa
3. 1 Bancada inox de apoio
4. 1 Bancada inox com cuba

Magarefe

1. Ar condicionado tipo Split
2. 1 Bancada inox com pia
3. 1 Bancada para com placa altileno
4. Freezer horizontal 2 portas

Pré-preparo

1. 1 Bancada inox com pia
2. 2 Bancadas inox de apoio

Copa de Preparo e Pequenas preparações alimentares

1. Geladeira
2. Bancada inox com cuba

Área do Forno

1. Forno industrial de duas Câmaras
2. Carro de duas Plataformas grande de apoio

Área de Higienização de Panelas

1. Tanque

Área de Freezers

1. 2 Freezers horizontais

Estoque

1. Extintor de incêndio
2. Mesa de fórmica com pé de ferro

Sala da Nutrição

1. Armário de ferro com duas portas
2. Ar condicionado de parede

Área Geral da Cozinha

1. Extintor de incêndio
2. Pia de cerâmica

Área de lavagem de pratos

1. Bancada inox de apoio
2. Bancada inox com cuba

Refeitório

1. Ar condicionado tipo split
2. Ar condicionado tipo parede
3. Extintor de incêndio
4. Rampa de distribuição quente
5. Mesa de ferro para bebedouro
6. 2 Carrinhos de apoio inox

**CPRJ:**

7. Cocção
8. Exaustor – 02 unidades
9. Coifa – 01 unidade
10. Bancadas de apoio em inox – 03 unidades
11. Banho maria – 01 unidade
12. Fogão industrial 06 bocas – 01 unidade
13. Refeitório
14. 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 Pratice |
| • Refrigerador Consul 240 Pratice |
| • Boiler capacidade 100 litros |
| • Fogão industrial, com forno e quatro queimadores |
| • Mesa inox lisa 1.8 |
| • Mesa de madeira com pé de ferro |
| • Ar condicionado HITACHI |
| • Geladeira Brastemp |
| • Telefone INTELBRAS |
| • Microondas PHILCO 20 l |
| • Quadro de aviso em acrílico |
| • Suporte de copo 50 ML |
| • Suporte papel toalha |
| • Suporte de alcool em gel |

**HEAN**

***itens patrimoniados**

**Refeitório**

5 mesas brancas

25 cadeiras azuis

3 pias para higienização das mãos

**Cozinha**

2 pias com bancada de inox

2 bancadas de inox fixas

4 prateleiras fixas

2 estantes

1 carrinho de inox (aberto)

**Área de lavagem**

1 pia com bancada de inox

1 tanque de inox

**Copa de distribuição**

1 pia com bancada

1 bancada de inox

1 prateleira fixa

**Estoque de Nutrição**

5 estantes

1 mesa de escritório

1 cadeira preta de escritório

**Equipamentos**

2 micro-ondas

1 cafeteira industrial

1 balança digital 15kg

1 balança digital 300kg

1 liquidificador industrial

1 extrator de suco

**ANEXO V-**
**ENDEREÇOS DAS UNIDADES**

| LOTES | UNIDADE | ENDEREÇO |
|---|---|---|
| I | HEMORIO - Instituto Estadual de Hematologia Arthur de Siqueira Cavalcanti | Rua Frei Caneca, 8 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-030 |
| | IEDE - Instituto Estadual de Diabetes e Endocrinologia Luiz Capriglione | Rua Moncorvo Filho, 90 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-340 |
| 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 Liquida | 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 Hipolipídica | 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 Nº172/2020, 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 I - HEMORIO** | | | |
|---|---|---|---|
| **TIPO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.** | **ESTIMATIVA MENSAL** | **PREÇOS ($)** | |
| **Dieta Normal** | **FUNCIONÁRIOS** | **Valor Unitário FUNCIONÁRIOS ($) -** | **Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS ($) - Dieta** |

| | | | Dieta Normal | | Normal | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 ($) - 60% | Valor TOTAL MENSAL ADULTO - | Valor Unitário PEDIATRIA ($) - 80% do | Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA ($) - 80% do |

| | | | da Dieta Normal Adulta | 60% do Dieta Normal Adulta ($) | valor da Dieta Liquida Adulta | valor da Dieta Liquida Adulta |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Desjejum | 82 | 36 | | | | |
| Colação | 0 | 0 | | | | |
| Almoço | 83 | 38 | | | | |
| Merenda | 94 | 37 | | | | |
| Janta | 79 | 37 | | | | |
| Ceia | 78 | 33 | | | | |
| Total | 416 | 181 | | | | |
| Dieta Hipoglicídica | Paciente ADULTO | Paciente PEDIATRIA | Valor Unitário ADULTO ($) | 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 ($) - Dieta Normal** | **Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES ($) - 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 ($)** | |
| **Dieta Normal** | **FUNCIONÁRIOS** | **Valor Unitário FUNCIONÁRIOS ($) - Dieta Normal** | **Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS ($) - Dieta Normal** |
| **Desjejum** | **968** | | |
| **Colação** | **0** | | |
| **Almoço** | **1286** | | |
| **Merenda** | **759** | | |
| **Janta** | **565** | | |
| **Ceia** | **0** | | |
| **Total** | **3578** | | |
| **Dieta Normal** | **ACOMPANHANTES** | **Valor Unitário ACOMPANHANTES ($) - 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 ($)** |
| **Desjejum** | **0** | | |
| **Colação** | **0** | | |
| **Almoço** | **0** | | |
| **Merenda** | **0** | | |
| **Janta** | **0** | | |
| **Ceia** | **0** | | |
| **Total** | **0** | | |
| **Dieta Branda** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **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 ($)** |
| **Desjejum** | **174** | | |
| **Colação** | **174** | | |
| **Almoço** | **175** | | |
| **Merenda** | **174** | | |
| **Janta** | **172** | | |
| **Ceia** | **172** | | |
| **Total** | **1041** | | |
| **Dieta Semiliquida** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **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 ($)- 60% do valor da Dieta Normal** |
| **Desjejum** | **53** | | |
| **Colação** | **52** | | |
| **Almoço** | **50** | | |
| **Merenda** | **53** | | |
| **Janta** | **55** | | |
| **Ceia** | **55** | | |
| **Total** | **318** | | |
| **Dieta Hipoglicídica** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **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 ($)** | **Valor TOTAL MENSAL ADULTO ($)** |
| **Desjejum** | **734** | | |
| **Colação** | **743** | | |
| **Almoço** | **733** | | |
| **Merenda** | **733** | | |
| **Janta** | **732** | | |
| **Ceia** | **732** | | |
| **Total** | **4407** | | |
| **Dieta Hipoproteica** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **Valor TOTAL MENSAL ADULTO ($)** |
| **Desjejum** | **00** | | |
| **Colação** | **00** | | |
| **Almoço** | **00** | | |
| **Merenda** | **00** | | |
| **Janta** | **00** | | |
| **Ceia** | **00** | | |
| **Total** | **00** | | |
| **Dieta Hipossódica** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **Valor TOTAL MENSAL ADULTO ($)** |
| **Desjejum** | **401** | | |
| **Colação** | **401** | | |
| **Almoço** | **401** | | |
| **Merenda** | **403** | | |
| **Janta** | **403** | | |
| **Ceia** | **403** | | |
| **Total** | **2412** | | |
| **Dieta Hipolipídica** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **Valor TOTAL MENSAL ADULTO ($)** |
| **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 ($) - Dieta Normal** | | |
| **Desjejum** | **0** | | | | | |
| **Colação** | **0** | | | | | |
| **Almoço** | **0** | | | | | |
| **Merenda** | **0** | | | | | |
| **Janta** | **0** | | | | | |
| **Ceia** | **0** | | | | | |
| **Total** | **0** | | | | | |
| **Dieta Normal** | **Paciente** | **Paciente** | **Valor Unitário ADULTO** | **Valor TOTAL MENSAL** | **Valor Unitário PEDIATRIA ($) -** | **Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA** |

| | ADULTO | EDIATRIA | ($) | ADULTO ($) | 80% do valor da Dieta Adulto | ($) - 80% do valor da Dieta Adulto |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Desjejum | 0 | 0 | | | | |
| Colação | 0 | 0 | | | | |
| Almoço | 0 | 0 | | | | |
| Merenda | 0 | 0 | | | | |
| Janta | 0 | 0 | | | | |
| Ceia | 0 | 0 | | | | |
| Total | 0 | 0 | | | | |
| Dieta Branda | Paciente ADULTO | Paciente EDIATRIA | Valor Unitário ADULTO ($) | 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 ($) - 80% do valor da Dieta Adulto |
| Desjejum | 0 | 0 | | | | |
| Colação | 0 | 0 | | | | |
| Almoço | 0 | 0 | | | | |
| Merenda | 0 | 0 | | | | |
| Janta | 0 | 0 | | | | |
| Ceia | 0 | 0 | | | | |
| Total | 0 | 0 | | | | |
| Dieta Semiliquida | Paciente ADULTO | Paciente EDIATRIA | Valor Unitário ADULTO ($) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO ($) | Valor Unitário PEDIATRIA ($) - 80% do valor da Dieta Adulto | Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA ($) - 80% do valor da Dieta Adulto |
| Desjejum | 0 | 0 | | | | |
| Colação | 0 | 0 | | | | |
| Almoço | 0 | 0 | | | | |
| Merenda | 0 | 0 | | | | |
| Janta | 0 | 0 | | | | |
| Ceia | 0 | 0 | | | | |
| Total | 0 | 0 | | | | |
| Dieta Liquida | Paciente ADULTO | Paciente EDIATRIA | Valor Unitário ADULTO ($) - 60% da Dieta Normal Adulta | Valor TOTAL MENSAL ADULTO - 60% do Dieta Normal Adulta ($) | Valor Unitário PEDIATRIA ($) - 80% do valor da Dieta Liquida Adulta | Valor TOTAL MENSAL PEDIATRIA ($) - 80% do valor da Dieta Liquida Adulta |
| Desjejum | 73 | 0 | | | | |
| Colação | 70 | 0 | | | | |
| Almoço | 60 | 0 | | | | |
| Merenda | 60 | 0 | | | | |
| Janta | 58 | 0 | | | | |
| Ceia | 58 | 0 | | | | |
| Total | 379 | 0 | | | | |
| Dieta Hipoglicídica | Paciente ADULTO | Paciente EDIATRIA | Valor Unitário ADULTO ($) | 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 ($)** |
| Desjejum | **54** | | |
| Colação | **55** | | |
| Almoço | **122** | | |
| Merenda | **145** | | |
| Janta | **201** | | |
| Ceia | **65** | | |
| **Total** | **632** | | |
| **Dieta Semiliquida** | **Paciente ADULTO** | **Valor Unitário ADULTO ($)** | **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 PREPARAÇÃO ALIMENTAR.** | **ESTIMATIVA MENSAL** | | **PREÇOS ($)** | | | |
| **Dieta Normal** | **FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES** | | **Valor Unitário FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES ($) - 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 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** | **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 ($)** | **Valor TOTAL MENSAL ADULTO ($)** |
| **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** | **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 Liquida | 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 | | JANEIRO DE 202 | |
| Funcionários | Funcionários | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | |
| Dieta Normal | Dieta Normal | | Funcionários | | Funcionários | | Funcionários | | Funcionários | | Funcionários | |
| Desjejum | 2202 | | 2212 | | 2424 | | 2200 | | 2173 | | 2087 | |
| Colação | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| Almoço | 7232 | | 6809 | | 7187 | | 6352 | | 5617 | | 6245 | |
| Merenda | 2460 | | 2316 | | 2414 | | 2103 | | 2012 | | 2173 | |
| Janta | 1805 | | 1925 | | 1780 | | 1677 | | 1562 | | 1736 | |
| Ceia | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| Total | 13699 | | 13262 | | 13805 | | 12332 | | 11364 | | 12241 | |
| DOADORES | DOADORES | | DOADORES | | DOADORES | | DOADORES | | DOADORES | | DOADORES | |
| Lanche Interno - pré doação | 4964 | | 5111 | | 5093 | | 5173 | | 5565 | | 6145 | |
| Lanche Interno - pós doação | 4337 | | 4422 | | 4437 | | 4464 | | 5046 | | 5370 | |
| 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 | | 13361 | |
| Acompanhantes | Acompanhantes | | Acompanhantes | | Acompanhantes | | Acompanhantes | | Acompanhantes | | Acompanhantes | |
| Dieta Normal | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | |
| Desjejum | 1200 | | 1200 | | 1433 | | 1289 | | 1203 | | 1317 | |
| Colação | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| Almoço | 1318 | | 1320 | | 1541 | | 1395 | | 1466 | | 1445 | |
| Merenda | 0 | | 566 | | 849 | | 800 | | 701 | | 566 | |
| Janta | 1349 | | 1350 | | 1518 | | 1347 | | 1211 | | 1449 | |
| Ceia | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| Total | 3867 | | 4436 | | 5341 | | 4831 | | 4581 | | 4777 | |
| Dieta Normal | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | | Dieta Normal | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Branda | Dieta Branda | | Dieta Branda | | Dieta Branda | | Dieta Branda | | Dieta Branda | | Dieta Branda | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 690 | 601 | 960 | 390 | 795 | 517 | 628 | 475 | 659 | 439 | 1042 | 487 |
| Colação | 1518 | 0 | 1548 | 0 | 1786 | 0 | 1769 | 0 | 1658 | 0 | 1719 | 0 |
| Almoço | 743 | 341 | 1014 | 378 | 919 | 507 | 795 | 471 | 799 | 439 | 998 | 377 |
| Merenda | 695 | 340 | 993 | 378 | 792 | 499 | 638 | 459 | 664 | 416 | 734 | 376 |
| Janta | 1041 | 0 | 985 | 364 | 893 | 494 | 768 | 443 | 801 | 418 | 783 | 376 |
| Ceia | 658 | 326 | 840 | 363 | 819 | 481 | 701 | 447 | 737 | 414 | 787 | 363 |
| Total | 5345 | 1608 | 6340 | 1873 | 6004 | 2498 | 5299 | 2295 | 5318 | 2126 | 6063 | 1979 |

| Dieta Pastosa | Dieta Pastosa | | Dieta Pastosa | | Dieta Pastosa | | Dieta Pastosa | | Dieta Pastosa | | Dieta Pastosa | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 98 | 20 | 55 | 20 | 69 | 36 | 22 | 24 | 19 | 12 | 81 | 53 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 36 | 16 | 55 | 22 | 46 | 48 | 25 | 29 | 18 | 12 | 34 | 22 |
| Merenda | 34 | 15 | 55 | 20 | 44 | 60 | 24 | 24 | 21 | 12 | 35 | 21 |
| Janta | 50 | 0 | 61 | 21 | 126 | 52 | 108 | 27 | 57 | 10 | 34 | 24 |
| Ceia | 32 | 14 | 66 | 21 | 50 | 33 | 25 | 24 | 16 | 10 | 33 | 21 |
| Total | 250 | 65 | 292 | 104 | 335 | 229 | 204 | 128 | 131 | 56 | 217 | 141 |
| Dieta Semiliquida | Dieta Semiliquida | | Dieta Semiliquida | | Dieta Semiliquida | | Dieta Semiliquida | | Dieta Semiliquida | | Dieta Semiliquida | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 58 | 0 | 3 | 0 | 78 | 0 | 105 | 0 | 184 | 0 | 243 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 34 | 0 | 9 | 0 | 25 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 17 | 0 |
| Merenda | 26 | 0 | 3 | 0 | 96 | 0 | 105 | 0 | 100 | 0 | 67 | 0 |
| Janta | 4 | 0 | 4 | 0 | 39 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 11 | 0 |
| Ceia | 4 | 0 | 4 | 0 | 69 | 0 | 68 | 0 | 101 | 0 | 14 | 0 |
| Total | 126 | 0 | 23 | 0 | 307 | 0 | 288 | 0 | 385 | 0 | 352 | 0 |
| Dieta Liquida | Dieta Liquida | | Dieta Liquida | | Dieta Liquida | | Dieta Liquida | | Dieta Liquida | | Dieta Liquida | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 73 | 0 | 33 | 1 | 59 | 2 | 82 | 36 | 80 | 4 | 67 | 8 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 71 | 4 | 45 | 1 | 83 | 3 | 76 | 38 | 80 | 6 | 71 | 6 |
| Merenda | 77 | 0 | 36 | 1 | 65 | 2 | 79 | 37 | 94 | 4 | 62 | 13 |
| Janta | 73 | 4 | 30 | 1 | 58 | 1 | 78 | 37 | 79 | 6 | 56 | 6 |
| Ceia | 71 | 4 | 35 | 1 | 67 | 1 | 78 | 33 | 78 | 4 | 56 | 7 |
| Total | 365 | 12 | 179 | 5 | 332 | 9 | 393 | 181 | 411 | 24 | 312 | 40 |
| Dieta Hipoglicídica | Dieta Hipoglicídica | | Dieta Hipoglicídica | | Dieta Hipoglicídica | | Dieta Hipoglicídica | | Dieta Hipoglicídica | | Dieta Hipoglicídic | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 158 | 0 | 89 | 0 | 147 | 0 | 238 | 0 | 146 | 0 | 217 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 158 | 0 | 89 | 0 | 146 | 0 | 240 | 0 | 146 | 0 | 216 | 0 |
| Merenda | 156 | 0 | 86 | 0 | 148 | 0 | 237 | 0 | 144 | 0 | 213 | 0 |
| Janta | 151 | 0 | 79 | 0 | 145 | 0 | 232 | 0 | 145 | 0 | 217 | 0 |
| Ceia | 148 | 0 | 79 | 0 | 140 | 0 | 232 | 0 | 145 | 0 | 310 | 0 |
| Total | 771 | 0 | 422 | 0 | 726 | 0 | 1179 | 0 | 726 | 0 | 1173 | 0 |
| Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica | | Dieta Hipoproteica | | Dieta Hipoproteica | | Dieta Hipoproteica | | Dieta Hipoproteica | | Dieta Hipoproteic | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 8 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 9 | 0 | 12 | 0 | 9 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 6 | 0 | 2 | 0 | 16 | 0 | 9 | 0 | 12 | 0 | 13 | 0 |
| Merenda | 6 | 0 | 2 | 0 | 69 | 0 | 108 | 0 | 113 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 8 | 0 | 6 | 0 | 77 | 0 | 84 | 0 | 12 | 0 | 9 | 0 |
| Ceia | 6 | 1 | 6 | 0 | 25 | 0 | 10 | 0 | 13 | 0 | 24 | 2 |
| Total | 34 | 1 | 18 | 0 | 189 | 0 | 220 | 0 | 162 | 0 | 55 | 2 |
| Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica | | Dieta Hipossódica | | Dieta Hipossódica | | Dieta Hipossódica | | Dieta Hipossódica | | Dieta Hipossódica | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 110 | 7 | 128 | 3 | 175 | 0 | 215 | 0 | 292 | 3 | 199 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 115 | 7 | 126 | 2 | 171 | 0 | 215 | 0 | 294 | 3 | 205 | 0 |
| Merenda | 114 | 7 | 131 | 3 | 223 | 0 | 311 | 0 | 390 | 3 | 299 | 0 |
| Janta | 111 | 6 | 124 | 3 | 265 | 0 | 302 | 0 | 340 | 2 | 204 | 0 |
| Ceia | 112 | 7 | 123 | 3 | 165 | 0 | 208 | 0 | 285 | 2 | 198 | 0 |
| Total | 562 | 34 | 632 | 14 | 999 | 0 | 1251 | 0 | 1601 | 13 | 1105 | 0 |
| Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | | Dieta Hipolipídica | | Dieta Hipolipídica | | Dieta Hipolipídica | | Dieta Hipolipídica | | Dieta Hipolipídica | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| Desjejum | 70 | 1 | 22 | 2 | 38 | 0 | 21 | 15 | 15 | 0 | 30 | 1 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 65 | 1 | 22 | 2 | 40 | 0 | 21 | 15 | 15 | 0 | 27 | 1 |
| Merenda | 63 | 1 | 21 | 1 | 34 | 0 | 18 | 15 | 14 | 0 | 29 | 1 |
| Janta | 61 | 1 | 23 | 1 | 32 | 0 | 19 | 15 | 15 | 0 | 21 | 0 |
| Ceia | 61 | 1 | 23 | 3 | 35 | 0 | 18 | 15 | 15 | 0 | 28 | 0 |
| Total | 320 | 5 | 111 | 9 | 179 | 0 | 97 | 75 | 74 | 0 | 135 | 3 |
| Dieta Isenta De Lactose | Dieta Isenta De Lactose | | Dieta Isenta De Lactose | | Dieta Isenta De Lactose | | Dieta Isenta De Lactose | | Dieta Isenta De Lactose | | Dieta Isenta De Lact | |
| | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATI |
| 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 | 41690 | 1725 | 40508 | 2005 | 43303 | 2736 | 41127 | 2679 | 38654 | 2219 | 39791 | 2165 |
| Total | 43415 | | 42513 | | 46039 | | 43806 | | 40873 | | 41956 | |

**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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **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 ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **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 ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | |
| **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **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** |
| **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **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** | **9826** | **9557** | **10423** | **9305** | **10164** | **9886** |

| **IEDS - HISTÓRICO DE CONSUMO** | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AGOSTO DE 2019** | | **SETEMBRO DE 2019** | | **OUTUBRO DE 2019** | | **NOVEMBRO DE 2019** | | **DEZEMBRO DE 2019** | | **JANEIRO DE 2020** | |
| **Funcionários** | **Pacientes Egressos (Moradores da Vila)** | **Funcionários** | **Pacientes Egressos (Moradores da Vila)** | **Funcionários** | **Pacientes Egressos (Moradores da Vila)** | **Funcionários** | **Pacientes Egressos (Moradores da Vila)** | **Funcionários** | **Pacientes Egressos (Moradores da Vila)** | **Funcionários** | **Pacientes Egressos (Moradores da Vila)** |
| **Dieta Normal** | | **Dieta Normal** | | **Dieta Normal** | | **Dieta Normal** | | **Dieta Normal** | | **Dieta Normal** | |
| 809 | 2710 | 1658 | 2561 | 754 | 2010 | 781 | 2050 | 754 | 1870 | 826 | 2095 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 00 | 00 |
| 1816 | 3373 | 1210 | 3238 | 1610 | 2970 | 1522 | 2905 | 1610 | 2901 | 1649 | 2865 |
| 761 | 2698 | 520 | 2218 | 804 | 1850 | 828 | 1925 | 804 | 1803 | 877 | 1877 |
| 667 | 3257 | 382 | 3256 | 457 | 2994 | 454 | 2876 | 457 | 2814 | 450 | 2909 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 00 | 00 |
| | | | | | | | | | | | |

| 4053 \| 12038 | 3770 \| 11273 | 3625 \| 9824 | 3585 \| 9756 | 3625 \| 9388 | 3802 \| 9746 |
|---|---|---|---|---|---|
| **16091** | **15043** | **13449** | **13341** | **13013** | **13548** |
| **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** |
| **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** |
| 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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** |
| 951 | 945 | 996 | 973 | 996 | 968 |
| 951 | 945 | 996 | 973 | 996 | 998 |
| 951 | 946 | 997 | 971 | 997 | 870 |
| 951 | 947 | 998 | 970 | 998 | 973 |
| 950 | 947 | 998 | 970 | 998 | 969 |
| 951 | 947 | 998 | 970 | 998 | 969 |
| **5705** | **5677** | **5983** | **5827** | **5983** | **5747** |
| **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **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** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** | **Paciente ADULTO** |
| **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **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 | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | 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 | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Dieta Isenta De Lactose | Dieta Isenta De Lactose | Dieta Isenta De Lactose | Dieta Isenta De Lactose | Dieta Isenta De Lactose | 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 |
| 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 | | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pacientes | Pacientes - Dieta Branda | | Pacientes - Dieta Branda | | Pacientes - Dieta Branda | | Pacientes - Dieta Branda | | Pacientes - Dieta Branda | | Pacientes - Dieta Branda | |
| Dieta Branda | 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 |
| 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 | 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 |
| Pacientes | Pacientes - Dieta Semiliquida | | Pacientes - Dieta Semiliquida | | Pacientes - Dieta Semiliquida | | Pacientes - Dieta Semiliquida | | Pacientes - Dieta Semiliquida | | Pacientes -Dieta Semiliquida | |
| Dieta Semiliquida | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pacientes | Pacientes - Dieta Liquida | | Pacientes - Dieta Liquida | | Pacientes - Dieta Liquida | | Pacientes - Dieta Liquida | | Pacientes - Dieta Liquida | | Pacientes - Dieta Liquida | |
| Dieta Liquida | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA |
| Desjejum | 73 | 0 | 51 | 0 | 47 | 0 | 47 | 0 | 51 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 70 | 0 | 53 | 0 | 47 | 0 | 46 | 0 | 49 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 60 | 0 | 35 | 0 | 39 | 0 | 38 | 0 | 39 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 60 | 0 | 35 | 0 | 39 | 0 | 38 | 0 | 38 | 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 | | Pacientes - Dieta Hipoglicídica | | Pacientes - Dieta Hipoglicídica | | Pacientes - Dieta Hipoglicídica | | Pacientes - Dieta Hipoglicídica | | Pacientes - Dieta Hipoglicídica | |
| Dieta Hipoglicídica | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | 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 | | Pacientes - Dieta Hipoproteica | | Pacientes - Dieta Hipoproteica | | Pacientes - Dieta Hipoproteica | | Pacientes - Dieta Hipoproteica | | Pacientes - Dieta Hipoproteica | |
| Dieta Hipoproteica | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | 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 | | Pacientes - Dieta Hipossódica | | Pacientes - Dieta Hipossódica | | Pacientes - Dieta Hipossódica | | Pacientes - Dieta Hipossódica | | Pacientes - Dieta Hipossódica | |
| Dieta Hipossódica | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | ADULTO | PEDIATRIA | 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 | | Pacientes - Dieta Hipolipídica | | Pacientes - Dieta Hipolipídica | | Pacientes - Dieta Hipolipídica | | Pacientes - Dieta Hipolipídica | | Pacientes - Dieta Hipolipídica | |
| Dieta Hipolipídica | 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 |
| Pacientes | Pacientes - Dieta Isenta De Lactose | | Pacientes - Dieta Isenta De Lactose | | Pacientes - Dieta Isenta De Lactose | | Pacientes - Dieta Isenta De Lactose | | Pacientes - Dieta Isenta De Lactose | | Pacientes - 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 | 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** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **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** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **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** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **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** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **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** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **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** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **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** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **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** | | **Paciente - Dieta Branda** | | **Paciente - Dieta Branda** | | **Paciente - Dieta Branda** | | **Paciente - Dieta Branda** | | **Paciente - Dieta Branda** | |
| **Dieta Branda** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **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** | | **Paciente - Dieta Pastosa** | | **Paciente - Dieta Pastosa** | | **Paciente - Dieta Pastosa** | | **Paciente - Dieta Pastosa** | | **Paciente - Dieta Pastosa** | |
| **Dieta Pastosa** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **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** | | **Paciente - Dieta Semiliquida** | | **Paciente - Dieta Semiliquida** | | **Paciente - Dieta Semiliquida** | | **Paciente - Dieta Semiliquida** | | **Paciente - Dieta Semiliquida** | |
| **Dieta Semiliquida** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **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 Liquida** | | **Paciente - Dieta Liquida** | | **Paciente - Dieta Liquida** | | **Paciente - Dieta Liquida** | | **Paciente - Dieta Liquida** | | **Paciente - Dieta Liquida** | |
| **Dieta Liquida** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **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** | | **Paciente - Dieta Hipoglicídica** | | **Paciente - Dieta Hipoglicídica** | | **Paciente - Dieta Hipoglicídica** | | **Paciente - Dieta Hipoglicídica** | | **Paciente - Dieta Hipoglicídica** | |
| **Dieta Hipoglicídica** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **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** | | **Paciente - Dieta Hipoproteica** | | **Paciente - Dieta Hipoproteica** | | **Paciente - Dieta Hipoproteica** | | **Paciente - Dieta Hipoproteica** | | **Paciente - Dieta Hipoproteica** | |
| **Dieta Hipoproteica** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **ADULTO** | **PEDIATRIA** | **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** | | **Paciente - Dieta Hipossódica** | | **Paciente - Dieta Hipossódica** | | **Paciente - Dieta Hipossódica** | | **Paciente - Dieta Hipossódica** | | **Paciente - Dieta 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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **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** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** | **Pacientes** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **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** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** | **Acompanhantes** |

| **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **Dieta Normal** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **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 ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **Dieta Branda** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **Dieta Pastosa** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **Dieta Semiliquida** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **Dieta Liquida** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **Dieta Hipoglicídica** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **Dieta Hipoproteica** | **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 ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **Dieta Hipossódica** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **Dieta Hipolipídica** | **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** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** | **Pacientes ADULTO** |
| **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **Dieta Isenta De Lactose** | **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 ás 7:30 | 8:30 às 8:50 |
| | | FDS/FER: 7:00 às 7:30 | |
| Colação | 09:00 | - | - |
| Almoço | 11:00 às 11:30 | 12:30ÀS 13:45 | 11:30 às 12:00 |
| | | FDS/FER : 12:00 às 13:30 | |
| Merenda | 15:00 às 15:30 | 16:30 às 17:00 | 15:45 às 16:00 |
| | | FDS/FER:16:00 às 16:30 | |
| Jantar | 18:00 às 18:30 | 18:45 às 19:45 | NA |
| | | FDS/FER : mantido | |
| Ceia | 20:00 | NA | NA |

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

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20___.

**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 DIETÉTICADAS 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** | **N° 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 I**

| **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** | **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 |
| **Coccção** | **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 |
| **Coccção** | | **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** | |
| **Nutricionistas de acordo com CFN N° 600 de 2018** | | | 3 | 1 | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 1 | 2 | 1 |
| **TOTAL DE PESSOAL** | | | **97** | | **133** | | **84** | | **79** | | **29** | |

- **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 estocagem** | 5 | 1 | 1 | 4 | 4 | 3 | 5 | 1 | 2 | 0 |
| **Pré-preparo de gêneros** | 7 | 2 | 2 | 5 | 5 | 4 | 7 | 1 | 3 | 0 |
| **Coccção** | 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 N° 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| G | Outros (especificar) | | | |
| **Total** | | | | |

**Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários**

**Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

| **2.1** | **13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias** | **Valor (R$)** | |
|---|---|---|---|
| A | 13º (décimo terceiro) Salário | | 8,33% sobre a remuneração total |
| B | Férias e Adicional de Férias | | 2,78% sobre a remuneração total |
| **Total** | | | |

**Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

| **2.2** | **GPS, FGTS e outras contribuições** | **Percentual (%)** | **Valor (R$)** | |
|---|---|---|---|---|
| A | INSS | 20,00% | | |
| B | Salário Educação | 2,50% | | |
| C | SAT | | | anexo V do Decreto 6.957/2009 |
| D | SESC ou SESI | 1,50% | | |
| E | SENAI - SENAC | 1,00% | | |
| F | SEBRAE | 0,60% | | |
| G | INCRA | 0,20% | | |
| H | FGTS | 8,00% | | |
| **Total** | | | | |

**Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.**

| **2.3** | **Benefícios Mensais e Diários** | **Valor (R$)** | | |
|---|---|---|---|---|
| A | Transporte | | 21 x 2 modais - (0,06 x salário base) | obs: em caso de plantonista 12x36 os dias trabalhados por mês para cálculos é 15 dias. |
| B | Auxílio-Refeição/Alimentação | | 21 x valor mínimo diário - (21 x valor mínimo diário x 0,10) | |
| C | Benefício xxx | | | |
| D | Outros (especificar) | | | |
| **Total** | | | | |

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

| **2** | **Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários** | **Valor (R$)** |
|---|---|---|
| 2.1 | 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias | |
| 2.2 | GPS, FGTS e outras contribuições | |
| 2.3 | Benefícios Mensais e Diários | |
| **Total** | | |

**Módulo 3 - Provisão para Rescisão**

| **3** | **Provisão para Rescisão** | **Valor (R$)** | |
|---|---|---|---|
| A | Aviso Prévio Indenizado | | 0,42% |
| B | Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado | | 0,33% |
| C | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado | | 0,02% |
| D | Aviso Prévio Trabalhado | | 1,94% |
| E | Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado | | alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado |
| F | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado | | 0,77% |
| **Total** | | | |

**Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

**Submódulo 4.1 - Ausências Legais**

| **4.1** | **Ausências Legais** | **Valor (R$)** | |
|---|---|---|---|
| A | Férias | | 8,33% |
| B | Ausências Legais | | 0,82% |
| C | Licença-Paternidade | | 0,02% |
| D | Ausência por acidente de trabalho | | 0,03% |
| E | Afastamento Maternidade | | depende da atividade exercida |
| F | Outros (especificar) | | |
| **Total** | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Submódulo 4.2 - Intrajornada** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **4.2** | **Intrajornada** | **Valor (R$)** | | | | | | | |
| A | Intervalo para repouso e alimentação | | | | | | | | |
| **Total** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **4** | **Custo de Reposição do Profissional Ausente** | **Valor (R$)** | | | | | | | |
| 4.1 | Ausências Legais | | | | | | | | |
| 4.2 | Intrajornada | | | | | | | | |
| **Total** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **Módulo 5 - Insumos Diversos** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **5** | **Insumos Diversos** | **Valor (R$)** | | | | | | | |
| A | Uniformes | | | | | | | | |
| B | Materiais | | | | | | | | |
| C | Equipamentos | | | | | | | | |
| D | Outros (especificar) | | | | | | | | |
| **Total** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **6** | **Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | **Percentual (%)** | **Valor (R$)** | | | | | | |
| A | Custos Indiretos | | | | | | | | |
| B | Lucro | | | | | | | | |
| C | Tributos | | | | | | | | |
| | C.1. Tributos Federais (especificar) | | | | | | | | |
| | C.2. Tributos Estaduais (especificar) | | | | | | | | |
| | C.3. Tributos Municipais (especificar) | | | | | | | | |
| **Total** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| **2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | **Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)** | **Valor (R$)** | | | | | | | |
| **A** | Módulo 1 - Composição da Remuneração | | | | | | | | |
| **B** | Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários | | | | | | | | |
| **C** | Módulo 3 - Provisão para Rescisão | | | | | | | | |
| **D** | Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente | | | | | | | | |
| **E** | Módulo 5 - Insumos Diversos | | | | | | | | |
| **Subtotal (A + B +C+ D+E)** | | | | | | | | | |
| **F** | Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro | | | | | | | | |
| **Valor Total por Empregado** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| **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 Almoxarifado** | | 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 | | | |
| **Almoxarife** | | 0 | 0 | | | |
| **Auxiliar de Almoxarifado** | | 0 | 0 | | | |
| **Auxiliar de Cozinha** | | 0 | 0 | | | |
| **Copeiro** | | 5 | 1 | | | |
| **Auxiliar de Limpeza** | | 2 | 1 | | | |
| **Administração** | | 1 | 0 | | | |
| **Magarefe** | | 0 | 0 | | | |
| | **Total** | **10** | **3** | | | |
| | | **13** | | | | |

**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** | | |

Fundação Saúde
**ANEXO 02**

| | |
|---|---|
| FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇO Nº: 95/2020<br>**Requisição nº.** PES 0105/2020, 0106/2020, 0107/2020, 0108/2020 e 0109/2020<br>**Processo nº.** SEI-080007/005439/2020 | **Licitação por:** Pregão Eletrônico nº. 95/2020.<br>**Data da Abertura: XX/XX/2020**, às 10 h e 05 min<br>**Data da Disputa: XX/XX/2020,** às 10 h e 10 min<br>**Local:** www.compras.rj.gov.br |
| A Empresa ao lado mencionada propõe fornecer a Fundação Saúde, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do **Edital nº 85/2020.** | CARIMBO DA EMPRESA |

| ITEM | ID-SIGA | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANT. | PREÇO COM ICMS (R$) | | PREÇO SEM ICMS (R$) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Unit. | Total | Unit. | Total |
| **LOTE I** | | | | | | | | |
| 1 — 2 | 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 | SERV | 1 | | | | |
| **LOTE II** | | | | | | | | |
| 3 — 4 | 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 | SERV | 1 | | | | |
| **LOTE III** | | | | | | | | |
| 5 — 6 | 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 | SERV | 1 | | | | |
| **LOTE IV** | | | | | | | | |
| 7 — 8 | 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 | SERV | 1 | | | | |
| **LOTE V** | | | | | | | | |
| 9 — 10 | 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 | SERV | 1 | | | | |
| **TOTAL:** | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| | |
| **OBS:** Todos os itens deverão estar em conformidade com as condições e especificações do Termo de Referência (Anexo 01 do Edital). | |
| **OBSERVAÇÕES**<br><br>**1ª.** A PROPOSTA DE PREÇOS deverá:<br><br>a) ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras;<br><br>b) conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, instalação, impostos federais ou estaduais e descontos especiais;<br><br>**2ª** O Proponente se obrigará, mediante o envio da PROPOSTA DE PREÇOS, a cumprir os termos nela contidos.<br><br>**3ª** A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser devolvida na forma expressa no Item 10.1.2, do Edital.<br><br>**4ª** A licitação mediante PREGÃO ELETRÔNICO poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente. | **Prazo para entrega:** Conforme Termo de Referência.<br><br>**Validade da Proposta:** 120 (cento e vinte) dias.<br><br>**Local da Entrega:** Conforme Termo de Referência.<br><br>**Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.**<br><br>**Em, _____ / _____ / _____**<br><br>_____<br>**Empresa Proponente** |

**ANEXO 03**
**DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO**
**AO INCISO V, DO ART. 27, DA LEI Nº 8.666/93**
(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

Local e data

À/Ao

**Sr.(a)Pregoeiro(a)**

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

_____(Entidade)___, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo)_____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador da cédula de identidade nº ____, expedida por _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

_____
ENTIDADE
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

**ANEXO 04**
**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE, EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E COOPERATIVAS ENQUADRADAS NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007**
(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

Local e data

À/Ao

**Sr.(a)Pregoeiro(a)**

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

_____(Entidade)___, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo)_____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que é microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

_____
ENTIDADE
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

**ANEXO 05**
**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PARA ATENDIMENTO AO DECRETO ESTADUAL Nº 43.150, de 24.08.11**
(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

Local e data

À/Ao

**Sr.(a)Pregoeiro(a)**

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

(Entidade)___, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo)_____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do ÓRGÃO LICITANTE antes da abertura oficial das propostas e;

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____
ENTIDADE
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

**ANEXO 06**
**DADOS CADASTRAIS**

| DADOS DA EMPRESA | |
|---|---|
| C.N.P.J.: | |
| Razão social: | |
| Endereço: | |
| Complemento: | Bairro: |
| Município: | Estado: |
| Cep: | |
| E-mail: | |
| Telefones: | Fax: |
| Inscrição Estadual: | Inscrição Municipal: |
| Ramo de atividade: | |
| **DADOS BANCÁRIOS** | |
| Banco nº: | Nome do banco: |
| Agência nº: | Nome da agência: |
| Conta corrente: | |
| Município onde se localiza a agência: | |
| **DADOS DO REPRESENTANTE** | |
| Nome do Representante Legal da empresa: | |
| Endereço residencial: | |
| Identidade: | Órgão expedidor: |
| C.P.F.: | Telefones: |
| Nacionalidade: | Naturalidade: |

**ANEXO 07**
**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE**
(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/Ao

**Sr.(a)Pregoeiro(a)**

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

(Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o (a) Sr.(a) _____, inscrito (a) no CPF sob o nº _____, portador (a) da cédula de identidade nº ____, expedida por _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas as seguintes sanções, cujos efeitos ainda vigorem:

**a)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

**b)** impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

**c)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93).

_____
ENTIDADE
(Nome da entidade com assinatura do (s) seu (s) representante (s) legal (is) com firmas reconhecidas)
*Nota: CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)*

**ANEXO 08**
**MINUTA**

**CONTRATO nº. ___/20___.**

**PROCESSO SEI-080007/005439/2020**

PREGÃO ELETRÔNICO n° 95/2020

**CONTRATO N° ___/20__ DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS** DE ALIMENTAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM **A FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO** E A _____ .

**A FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO,** fundação instituída pelo Poder Público do Estado do Rio de Janeiro e vinculada a Secretaria de Estado de Saúde, nos termos da Lei Complementar nº 118/2007, da Lei nº 5164/2007 e do Decreto 43.124/2011 e da Lei n°. 6.304/2012, inscrita no CNPJ sob o n° 10.834.118/0001-79, sediada na Avenida Padre Leonel Franca, nº 248, 1º andar, Gávea - CEP. 22451-000, Rio de Janeiro – RJ, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato pelo Diretor Administrativo Financeiro **Dr. DILERMANDO RIBEIRO DE LIMA**, ID funcional n° 5114740-8, portador da carteira de identidade nº 267911, expedida pela Marinha do Brasil, inscrito no CPF sob o nº 347.462.697-34, e a empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____, resolvem celebrar o presente **Contrato DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, com fundamento no processo administrativo nº **SEI-080007/005439/2020**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, pela Lei Estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1.979 e Decretos nºs 3.149, de 28 de abril de 1980, e 42.301, de 12 de fevereiro de 2010, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO**

O presente CONTRATO tem por objeto a prestação de serviços de alimentação, na forma do Projeto Básico e do instrumento convocatório.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – O objeto será executado segundo o regime de execução de serviços contínuo.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO**

O prazo de vigência do contrato será de 12 ( doze ) meses, contados da data de publicação do extrato no DOERJ.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja mais vantajosa para o CONTRATANTE.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

a) realizar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas neste contrato;

b) fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;

c) exercer a fiscalização do contrato;

d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.

f) **demais obrigações previstas no Projeto Básico, elencadas no item 4 e nos subitens.**

**CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;

b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;

c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;

d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;

e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;

g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;

i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;

k) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;

l) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas e demonstrar o seu adimplemento, na forma da CLÁUSULA OITAVA (DA RESPONSABILIDADE);

m) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE, aos usuários ou terceiros;

n) observar o cumprimento do quantitativo de pessoas com deficiência, estipulado pelo art. 93, da Lei Federal nº 8.213/91;

o) na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados a este contrato está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I - até 200 empregados..... 2%;

II - de 201 a 500..... 3%;

III - de 501 a 1.000..... 4%;

IV - de 1.001 em diante. ..... 5%.

p) Manter programa de integridade nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública. Caso a contratada ainda não tenha programa de integridade instituído, compromete-se a implantar no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data da celebração do presente contrato, na forma da Lei nº 7.753 de 17 de outubro de 2017.

q) **demais obrigações previstas no Projeto Básico, elencadas no item 5 e nos subitens.**

**CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de _____, assim classificados:

Natureza das Despesas: 33903903

Fonte de Recurso: 223

Programa de Trabalho: 10302046129120000

Nota de Empenho:

**PARÁGRAFO ÚNICO** – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

**CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO**

Dá-se a este contrato o valor total de R$_____ (_____).

**CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros do **CONTRATANTE**, especialmente designados pelo Diretor Executivo, conforme ato de nomeação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO –** O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

a) provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do serviço;

b) definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 5 (cinco) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

**PARÁGRAFO TERCEIRO –** A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

**PARÁGRAFO QUARTO –** A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

**PARÁGRAFO QUINTO –** A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

**PARÁGRAFO SEXTO** – Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, se procederá à fiscalização do regime de cotas de que trata a alínea o, da cláusula quarta, realizando a verificação no local do cumprimento da obrigação assumida no contrato.

**CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE**

A CONTRATADA é responsável por danos causados ao 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.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A CONTRATADA será obrigada será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

a) está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;

b) está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;

c) anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e

d) encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991, da comprovação de regularidade fiscal em relação aos tributos incidentes sobre a atividade objeto deste contrato e do Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

**PARÁGRAFO QUARTO** – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a imediata expedição de notificação à CONTRATADA, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

**PARÁGRAFO SEXTO -** No caso do parágrafo quinto, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 1 (um) ano.

**CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O Pagamento à CONTRATADA será realizado em parcelas periódicas, conforme cronograma de execução do contrato, no valor estimado de R$ _____ (_____), cada uma delas, sendo o pagamento efetuado na conta corrente nº ____, agencia ____, de titularidade da CONTRATADA, junto à instituição financeira contratada pelo Estado (Bradesco).

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O pagamento somente será autorizado após a declaração de recebimento da execução do objeto, mediante atestação, na forma do art. 90, § 3º, da Lei nº 287/79.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento ao endereço da CONTRATANTE, sito à Av. Padre Leonel Franca, n° 248, 1° andar, Gávea - Rio de Janeiro/RJ – Brasil – CEP 22451-000, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento aos encargos previstos no parágrafo segundo da cláusula oitava, todos relativos à mão de obra empregada no contrato

**PARÁGRAFO QUARTO** – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

**PARÁGRAFO SEXTO** – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die.*

**PARÁGRAFO OITAVO** – Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**PARÁGRAFO NONO** - A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

**PARÁGRAFO DÉCIMO -** Os reajustes serão precedidos de requerimento da **CONTRATADA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** – É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** – Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO** - O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO** – As partes convencionam que o prazo decadencial para o Contratado solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado na Unidade Protocoladora do órgão contratante, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO –** O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS 85, de 9 de julho de 2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas a, b, c, d e e, do §1º, do art. 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO** – Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, caso a contratada não esteja aplicando o regime de cotas de que trata a alínea p, da cláusula quarta, suspender-se-á o pagamento devido, até que seja sanada a irregularidade apontada pelo órgão de fiscalização do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA**

A **CONTRATADA** deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória. A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

**a)** prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

**b)** multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;

**c)** prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

**d)** obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

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

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

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

**PARÁGRAFO QUARTO** – O levantamento da garantia contratual por parte da contratada, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO**

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do CONTRATANTE, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenizações de qualquer espécie.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO –** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

**PARÁGRAFO SEGUNDO –** A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

**PARÁGRAFO TERCEIRO –** Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, a CONTRATANTE poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à CONTRATADA e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da CONTRATADA multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

O contratado que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

**a)** impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

**b)** multas previstas em edital e no contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins de aplicação das sanções mencionadas *no caput* são assim consideradas:

**I** – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

**II** – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

**III** – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

**IV** – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

**V** – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

**a)** advertência;

**b)** multa administrativa;

**c)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

**d)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no PARÁGRAFO TERCEIRO também deverão ser considerados para a sua fixação.

**PARÁGRAFO QUINTO** - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do contratante, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente, na forma abaixo transcrita:

**a)** As sanções previstas na alínea b do caput e nas alíneas a e b, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80.

**b)** As sanções previstas na alínea a do caput e na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo ser submetidas à apreciação do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

**c)** A aplicação da sanção prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

**PARÁGRAFO SEXTO -** Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO da CLÁUSULA OITAVA, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - As multas administrativas, previstas na alínea b do *caput* e na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

**a)** corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

**b)** poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

**c)** não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

**d)** deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

**e)** nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

**f)** deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

**PARÁGRAFO OITAVO** - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

**a)** não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

**b)** sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

**c)** será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos PARÁGRAFOS QUINTO e SEXTO da CLÁUSULA OITAVA.

**PARÁGRAFO NONO** - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

**PARÁGRAFO DÉCIMO** - A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** - Se o valor das multas previstas na alínea b do *caput*, na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO e no PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO** - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO** - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO** - Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO** - A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO** - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do *caput* e nas alíneas a, b e c, do PARÁGRAFO SEGUNDO, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO.

**PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO** - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

**PARÁGRAFO DÉCIMO NONO** - Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

**a)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);

**b)** impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7° da Lei n° 10.520/02);

**c)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei n° 8.666/93);

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO** - As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo contratante no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO** - Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do *caput* e nas alíneas c e d do PARÁGRAFO SEGUNDO, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO** - A aplicação das sanções mencionadas no PARÁGRAFO VIGÉSIMO deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO**

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face da CONTRATANTE, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

**PARÁGRAFO ÚNICO –** Caso o CONTRATANTE tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a CONTRATADA ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO**

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da CONTRATADA, a impossibilidade, perante a CONTRATANTE, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, pela CONTRATADA, sem a prévia autorização judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, correndo os encargos por conta da CONTRATANTE, e, nas hipóteses previstas na Deliberação n°. 281/2017, deverá ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, nos prazos previstos na Deliberação aludida.

**PARÁGRAFO ÚNICO –** O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO DE ELEIÇÃO**

Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 4 (quatro) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, em _____de _____de _____.

_____

**FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**
**DILERMANDO RIBEIRO DE LIMA**
Diretor Administrativo Financeiro

_____

**CONTRATADA**
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

**ANEXO 09**
**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**
**PLANILHA ABERTA DE CUSTOS**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra** | | | | | |
| | | | | | |
| **1** | Tipo de serviço | | | | |
| **2** | Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) | | | | |
| **3** | Salário Normativo da Categoria Profissional | | | | |
| **4** | Categoria Profissional | | | | |
| **5** | Data base da categoria | | | | |
| | | | | | |
| **Módulo 1 - Composição da Remuneração** | | | | | |
| | | | | | |
| **1** | **Composição da Remuneração** | **Valor (R$)** | | | |
| A | Salário-Base | | | | |
| B | Adicional de Periculosidade | | 30% sobre o salário base | | |
| C | Adicional de Insalubridade | | 40% ou 20 % ou 10% sobre o salário base | | |
| D | Adicional Noturno | | salário x 0,5833 x 0,20 | | |
| E | Adicional de Hora Noturna Reduzida | | salário x 8,33% x 1,20 | | |
| | | | | | |
| G | Outros (especificar) | | | | |
| **Total** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários** | | | | | |
| | | | | | |
| **Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias** | | | | | |
| | | | | | |
| **2.1** | **13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias** | **Valor (R$)** | | | |
| A | 13º (décimo terceiro) Salário | | 8,33% sobre a remuneração total | | |
| B | Férias e Adicional de Férias | | 2,78% sobre a remuneração total | | |
| **Total** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.** | | | | | |
| | | | | | |
| **2.2** | **GPS, FGTS e outras contribuições** | **Percentual (%)** | **Valor (R$)** | | |
| A | INSS | 20,00% | | | |
| B | Salário Educação | 2,50% | | | |
| C | SAT | | anexo V do Decreto 6.957/2009 | | |
| D | SESC ou SESI | 1,50% | | | |
| E | SENAI - SENAC | 1,00% | | | |
| F | SEBRAE | 0,60% | | | |
| G | INCRA | 0,20% | | | |
| H | FGTS | 8,00% | | | |
| **Total** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.** | | | | | |
| | | | | | |
| **2.3** | **Benefícios Mensais e Diários** | **Valor (R$)** | | obs: em caso de plantonista 12x36 os dias trabalhados por mês para cálculos é 15 dias. | |
| A | Transporte | | 21 x 2 modais - (0,06 x salário base) | | |
| B | Auxílio-Refeição/Alimentação | | 21 x valor mínimo diário - (21 x valor mínimo diário x 0,10) | | |
| C | Benefício xxx | | | | |
| D | Outros (especificar) | | | | |
| **Total** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários** | | | | | |
| | | | | | |
| **2** | **Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários** | **Valor (R$)** | | | |
| 2.1 | 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias | | | | |
| 2.2 | GPS, FGTS e outras contribuições | | | | |
| 2.3 | Benefícios Mensais e Diários | | | | |
| **Total** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Módulo 3 - Provisão para Rescisão** | | | | | |
| | | | | | |
| **3** | **Provisão para Rescisão** | **Valor (R$)** | | | |
| A | Aviso Prévio Indenizado | | 0,42% | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| B | Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado | | 0,33% | |
| C | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado | | 0,02% | |
| D | Aviso Prévio Trabalhado | | 1,94% | |
| E | Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado | | alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado | |
| F | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado | | 0,77% | |
| **Total** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Submódulo 4.1 - Ausências Legais** | | | | |
| | | | | |
| **4.1** | **Ausências Legais** | **Valor (R$)** | | |
| A | Férias | | 8,33% | |
| B | Ausências Legais | | 0,82% | |
| C | Licença-Paternidade | | 0,02% | |
| D | Ausência por acidente de trabalho | | 0,03% | |
| E | Afastamento Maternidade | | depende da atividade exercida | |
| F | Outros (especificar) | | | |
| **Total** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Submódulo 4.2 - Intrajornada** | | | | |
| | | | | |
| **4.2** | **Intrajornada** | **Valor (R$)** | | |
| A | Intervalo para repouso e alimentação | | | |
| **Total** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente** | | | | |
| | | | | |
| **4** | **Custo de Reposição do Profissional Ausente** | **Valor (R$)** | | |
| 4.1 | Ausências Legais | | | |
| 4.2 | Intrajornada | | | |
| **Total** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Módulo 5 - Insumos Diversos** | | | | |
| | | | | |
| **5** | **Insumos Diversos** | **Valor (R$)** | | |
| A | Uniformes | | | |
| B | Materiais | | | |
| C | Equipamentos | | | |
| D | Outros (especificar) | | | |
| **Total** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | | | | |
| | | | | |
| **6** | **Custos Indiretos, Tributos e Lucro** | **Percentual (%)** | **Valor (R$)** | |
| A | Custos Indiretos | | | |
| B | Lucro | | | |
| C | Tributos | | | |
| | C.1. Tributos Federais (especificar) | | | |
| | C.2. Tributos Estaduais (especificar) | | | |
| | C.3. Tributos Municipais (especificar) | | | |
| **Total** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO** | | | | |
| | | | | |
| | **Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)** | **Valor (R$)** | | |
| **A** | Módulo 1 - Composição da Remuneração | | | |
| **B** | Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários | | | |
| **C** | Módulo 3 - Provisão para Rescisão | | | |
| **D** | Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente | | | |
| **E** | Módulo 5 - Insumos Diversos | | | |
| **Subtotal (A + B +C+ D+E)** | | | | |
| **F** | Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro | | | |
| **Valor Total por Empregado** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 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 Almoxarifado** | | 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 | | | |
| **Almoxarife** | | 0 | 0 | | | |
| **Auxiliar de Almoxarifado** | | 0 | 0 | | | |
| **Auxiliar de Cozinha** | | 0 | 0 | | | |
| **Copeiro** | | 5 | 1 | | | |
| **Auxiliar de Limpeza** | | 2 | 1 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Administração** | | 1 | 0 | | | |
| **Magarefe** | | 0 | 0 | | | |
| **Total** | | **10** | **3** | | | |
| | | **13** | | | | |

**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** | | |

F

**ANEXO 10**
**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**
**(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)**

Local e data

À Comissão de Pregão

A/C do Sr. Pregoeiro

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico nº 42/2019

(ENTIDADE), inscrita no CNPJ sob o nº. _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr. (a)_____, inscrito(a) no CPF sob o nº._____, portador(a) da cédula de identidade nº. _____, expedida por _____, DECLARA, ter designado (Profissional(is) designado(s) pela empresa) inscrito(s) no CPF sob o nº. _____, portador(res) da cédula de identidade nº. _____, expedida por _____, como responsável(is) técnico(s) pelo objeto contratado.

Rio de Janeiro, ____ de _____de 201X.

(Nome com assinatura do profissional que realizou a vistoria)

_____

ENTIDADE
Nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is), com firma(s) reconhecida(s)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ
(dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

**ANEXO 11**
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**Pregão nº /20 .**

**Proc.: E-080007/_____/20__**

**Gerência de Infraestrutura e Serviços - Nutrição**

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

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20___.

| |
|---|
| **X**_____<br>**Representante da Fundação** |

| |
|---|
| |

| X_____ Representante da Empresa |
|---|

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