

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO**  
**DIVISÃO DE NUTRIÇÃO**

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA**  
**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**  
**HOSPITALAR**  
**HUPE/UERJ**

**Rio de Janeiro**

**2015**

## ÍNDICE

	Pág.
1 - Justificativa, Objeto e Objetivos da Contratação.....	07
2 – Requisitos Exigidos para a Qualificação Técnica dos Licitantes e para a Contratação dos Serviços.....	09
3 – Localidade da Prestação dos Serviços.....	10
4 – Estimativa de Consumo Diário, Período e Horário de Distribuição de Refeições para Pacientes, Acompanhantes e Pessoal Autorizado.....	10
5 - Modalidade de Distribuição das Refeições.....	13
6 – Planejamento e Execução dos Cardápios das Dietas .....	14
7 – Dimensionamento e Distribuição de Pessoal de Acordo com Cargo e Local .....	16
8 - Operacionalização dos Serviços.....	17
9 – Critérios Necessários para o Transporte das Refeições para o HUPE em Casos Excepcionais.....	20
10 – Controle Microbiológico.....	20
11 – Controle de Qualidade.....	21
12 – Considerações sobre Higienização.....	22
13 – Boas Práticas Ambientais.....	23
14 - Responsabilidades da CONTRATADA.....	25
15 – Outras Obrigações e Responsabilidades da CONTRATADA.....	33
16 – Obrigações e Responsabilidades da CONTRATANTE.....	36
17 – Da Subcontratação.....	39
18 – Fiscalização/Controle da execução dos serviços.....	39
19 – Das Situações de Emergência.....	41
20 – Da Responsabilidade Civil.....	41
21 – Outras Observações da CONTRATADA.....	41
22 – Características, Tipo, Composição, Frequência e Extras Autorizados dos Itens das Refeições Oferecidas e Observações Gerais .....	42
A – Características Técnicas das Dietas Destinadas aos Pacientes.....	42
A.1. Dietas Básicas.....	42
A.1.1. Dieta Normal.....	42
A.1.2. Dieta Branda.....	42
A.1.3. Dieta Pastosa.....	43
A.1.4. Dieta Semilíquida.....	43

A.1.5. Dieta Líquida e Líquida Fria.....	44
A.1.6. Dieta Líquida Restrita ou Líquida Clara.....	45
A.2. Dietas Especiais.....	45
A.2.1. Dieta para Diabéticos (DB).....	45
A.2.2. Dieta Hipossódica (2g a 4g de sal).....	46
A.2.3. Dieta Hipolipídica (HL).....	47
A.2.4. Dieta Hipoproteica com 30, 40 e 50g de proteína (HPtn).....	47
A.2.5. Dieta com Restrição de Fibras e Resíduos – Dieta Sem Resíduos (SR).....	48
A.2.6. Dieta para Pacientes Neutropênicos (NT).....	49
A.2.7. Dieta para Pacientes Pediátricos e Adolescentes.....	49
A.2.8. Dieta para Preparo de Exames.....	50
A.2.9. Outras Dietas Especiais.....	50
A.2.10. Observações.....	50
B – Tipo, Composição detalhada e Frequência das Refeições para Pacientes.....	51
B.1. Pequenas Refeições (Desjejum, Colação, Lanche e Ceia) das Dietas Básicas e Especiais para Adultos, Pacientes Infantis e Adolescentes.....	51
B.2. Especificações Gerais das Pequenas Refeições.....	58
B.3. Grandes Refeições (Almoço e Jantar) das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos, Pacientes Infantis, Adolescentes e para a Policlínica Piquet Carneiro.....	58
B.4. Especificações Gerais das Grandes Refeições.....	62
B.5. Composição detalhada das Grandes Refeições: Frequência e Porcionamento dos Gêneros do Cardápio.....	63
B.5.1. Entrada.....	63
B.5.2. Acompanhamento ou Prato Base.....	64
B.5.3. Prato Proteico Principal com Opção.....	65
B.5.4. Guarnição.....	66
B.5.5. Sobremesa.....	67
B.5.6. Bebidas.....	69
B.5.7. Fornecimento de água.....	70
C – Dietas Normais de Acompanhantes de Pacientes e Demais Autorizados.....	70
C.1. Entrada.....	72
C.2. Acompanhamento ou Prato Base.....	72
C.3. Prato Proteico Principal com Opção.....	72
C.4. Guarnição.....	73
C.5. Bebidas.....	73
D – Composição Padrão dos Lanches para os Setores Confinados e Demais Autorizados.....	74
E – Observações quanto à Elaboração dos Cardápios.....	75
23 – Lactário.....	76
24 – Banco de Leite Humano.....	86
25 – Setor de Manipulação de Dietas Enterais.....	90
26 – Material Descartável e Utensílios necessários à distribuição de: Grandes e Pequenas Refeições de Pacientes, Servidores, Acompanhantes, Demais Autorizados, Centro Cirúrgico e Lanches Padronizados.....	95

27 – Observações Gerais.....	101
28 – Da Cobrança das Refeições.....	103
29 – Planilhas Estimativas do Quantitativo Mensal de: Refeições, Itens e Preparações Extras Complementares, Lanches Padronizados, Fórmulas Infantis, Leite Humano, Dietas Enterais e Suplementos Especiais distribuídos...	103
30 – Da Visita Técnica.....	106
31 – Créditos.....	106
32 – Anexos.....	106
Anexo 1 – Proposta de Preços.....	107
Anexo 2 – Relação de Equipamentos/Mobiliário .....	117
Anexo 3 – Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ).....	124
Anexo 4 – Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição .....	129
Anexo 5 - Critérios de Temperatura e Tempo .....	136
Anexo 6 – Relatório de Avaliação de Contrato .....	137
Anexo 7 – Utensílios e Material de Higiene e Limpeza a Serem Adquiridos pela CONTRATADA.....	149
Anexo 8 - Planilha Diária de Registro de Evento Adverso.....	159
Anexo 9 – Tabela Diária de Percentual de Descontos de Refeição.....	163
Anexo 10 – Atestado de Visita.....	164
Anexo 11 – Memória de Cálculo.....	165

## LISTA DE QUADROS

	Pág.
Quadro 1 – Dimensionamento Estimado de Pessoal da Divisão de Nutrição/HUPE .....	16
Quadro 2 – Especificação e Utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI).....	29
Quadro 3 – Descrição dos Exames Médicos .....	32
Quadro 4a – Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos .....	51
Quadro 4b – Lista de Substituição do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos .....	52
Quadro 5a - Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes .....	53
Quadro 5b - Lista de Substituição do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes .....	54
Quadro 6a - Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Líquida, Semilíquida e Líquida Restrita .....	55
Quadro 6b - Lista de Substituição do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Líquida e Semilíquida .....	57
Quadro 7 - Lista de Substituição das Pequenas Refeições da Dieta Líquida Restrita .....	57
Quadro 8 – Grandes Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos, Adolescentes e para a Policlínica Piquet Carneiro .....	59
Quadro 9 - Grandes Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) para Pediatria .....	60
Quadro 10 - Grandes Refeições das Dietas Semilíquidas e Líquidas .....	61
Quadro 11 - Grandes Refeições da Dieta Líquida Restrita .....	62
Quadro 12 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada por Refeição (Almoço e Jantar) – Salada .....	64
Quadro 13 - Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada por Refeição (Almoço e Jantar) – Sopa .....	64
Quadro 14 - Frequência Mensal de Cereais e Leguminosas por Refeição (Almoço e Jantar) .....	64
Quadro 15 - Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes e Ovos por Refeição (Almoço e Jantar) .....	65
Quadro 16 – Referência de Exemplos de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações de Opções Ovolactovegetarianas por Refeição (Almoço e Jantar) .....	65
Quadro 17 - Referência de Exemplos de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Guarnições por Refeição (Almoço e Jantar) .....	66
Quadro 18 - Referência de Exemplos de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar) .....	68
Quadro 19 - Referência de Porção das Frutas .....	68
Quadro 20 - Referência de Frequência Mensal de Refrescos por Refeição (Almoço e Jantar) .....	69
Quadro 21 - Referência de Frequência Mensal de Água nas Pequenas Refeições .....	70

Quadro 22 – Desjejum para Acompanhantes, Demais Autorizados e para a Policlínica Piquet Carneiro .....	70
Quadro 23 – Grandes Refeições para Funcionários Autorizados e Acompanhantes .....	71
Quadro 24 - Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes e Ovos por Refeição (Almoço e Jantar) para Funcionários Autorizados e Acompanhantes .....	71
Quadro 25 – Exemplos de Preparações em Datas Festivas .....	72
Quadro 26 - Composição e Referência de Frequência Mensal para os Lanches Padronizados .....	74
Quadro 27 – Estimativa Mensal de Consumo de Descartáveis para o Lactário .....	77
Quadro 28 – Utensílios Necessários ao Funcionamento do Lactário .....	78
Quadro 29 – Equipamentos a Serem Adquiridos pela CONTRATADA para o Lactário .....	79
Quadro 30 – Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza para o Lactário .....	80
Quadro 31 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação para o Lactário .....	81
Quadro 32 – Grupo de Leite em Pó Reconstituído, Leite em Pó ou Líquido com Baixo Teor de Lactose Engrossado, Achocolatado e Pó para o Preparo de Bebidas de Morango com Cereais .....	83
Quadro 33 – Fórmulas Lácteas e não Lácteas a Serem Adquiridas pela CONTRATADA .....	84
Quadro 34 – Estimativa Anual de Fórmulas Específicas para Erros Inatos .....	85
Quadro 35 -Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza do Banco de Leite Humano .....	86
Quadro 36 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis do Banco de Leite Humano .....	87
Quadro 37 – Equipamento a ser Adquirido pela CONTRATADA para o Banco de Leite Humano .....	88
Quadro 38 – Utensílios Necessários ao Banco de Leite Humano .....	88
Quadro 39 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação para o Banco de Leite Humano .....	89
Quadro 40 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis do Setor de Nutrição Enteral .....	90
Quadro 41 - Utensílios Necessários ao Setor de Nutrição Enteral .....	91
Quadro 42 - Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza para o Setor de Nutrição Enteral .....	92
Quadro 43 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação do Setor de Nutrição Enteral .....	92
Quadro 44 - Equipamentos a Serem Adquiridos pela CONTRATADA para o do Setor de Nutrição Enteral.....	93
Quadro 45 – Horário de Distribuição das Refeições .....	101
Quadro 46 – Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Itens e Preparações Extras Complementares Autorizadas pela CONTRATANTE .....	101
Quadro 47 – Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal do Número de Refeições .....	103
Quadro 48 - Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Lanches Padronizados para Setores Autorizados.....	104
Quadro 49 - Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Dietas Enteras e Suplementos Especiais e Taxa de Manipulação de Leite Humano e de Dietas Enteras.....	105

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 – JUSTIFICATIVA, OBJETO E OBJETIVOS DA CONTRATAÇÃO

A Divisão de Nutrição (DiNutri) do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE) solicita contratação, pelo menor preço global, de empresa especializada para a **Prestação de Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição** no HUPE visando:

- atender à determinação do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro quanto a impossibilidade da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) em celebrar novos contratos temporários desde 27/11/2013;
- considerando a extinção dos cargos de nível fundamental do quadro de recursos humanos da UERJ;
- considerando o fracasso de licitações anteriores da (DiNutri) do (HUPE) para contratação de empresa para prestação de serviço exclusivamente de mão de obra para produção e distribuição de refeições;
- e por considerar que alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Estudos preliminares para elaboração deste Termo de Referência (TR) tiveram como base editais de licitações vigentes de outros órgãos: INCA, UFRJ, UERJ, entre outros.

A Prestação de Serviços deverá seguir as especificações e detalhamentos constantes neste Termo de Referência e nas planilhas anexas, compreendendo as seguintes atividades:

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**
  - Garantir a continuidade e a qualidade dos serviços desenvolvidos pela DiNutri.
  - Prestar serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores e outros autorizados no (HUPE) visando atender às dietas normais e dietas especiais através da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas nessa produção e distribuição de refeições.
  - Distribuir refeições para Psiquiatria, Núcleo Perinatal, e pacientes externos do ambulatório de Quimioterapia e de Hemodiálise.
  - Distribuir refeições para o Centro Cirúrgico do HUPE e Banco de Sangue, entre outros setores autorizados.
  - Produzir refeições destinadas à Policlínica Piquet Carneiro (PPC).
  - Manipular e distribuir leite humano do Banco de Leite Humano (BLH) do HUPE.
  - Manipular e distribuir fórmulas lácteas e não lácteas.
  - Manipular e distribuir dietas enterais e módulos de nutrientes destinados a pacientes (adultos, adolescentes e pediátricos) do HUPE.
  - Fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, de escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros), equipamentos, recursos humanos/mão de obra, fazer manutenção preventiva e corretiva e outros necessários ao perfeito atendimento do serviço prestado.
  - Desenvolver atividades relacionadas às boas práticas ambientais.

**1.1. Desenvolvimento de atividades operacionais e técnico-administrativas nas áreas:**

- Produção normal - preparo e distribuição das refeições a pacientes, servidores autorizados, acompanhantes de pacientes e demais autorizados.
- Produção dietética - preparo e distribuição das refeições dos pacientes, manipulação e distribuição de dietas enterais e fórmulas lácteas, além da distribuição do leite humano cru ordenhado e pasteurizado.

Estas atividades serão supervisionadas e controladas pela Divisão de Nutrição (DINUTRI) do HUPE, conforme regulamenta Resolução CFN nº218/99. A CONTRATADA deverá sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas.

**1.2.** O fornecimento de refeições a servidores autorizados, acompanhantes de pacientes e demais autorizados será no sistema de distribuição do tipo cafeteria fixa ou balcão térmico no qual o usuário receberá no almoço e no jantar: preparação proteica, guarnição, acompanhamento, salada, sobremesa e refresco, seguindo a especificação do Item C, Quadro 22.

**1.3.** O fornecimento de refeições será através da cessão de uso de instalações e equipamentos da DINUTRI. O usuário terá direito a 200 ml de líquido (refresco de polpa de fruta natural congelada ou mate), cujo valor deverá estar incluído no preço da preparação.

**1.4.** A prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências e de equipamentos da Divisão de Nutrição do HUPE (CONTRATANTE) onde as refeições deverão ser preparadas e distribuídas em locais determinados pela CONTRATANTE assegurando uma alimentação balanceada – considerando clientela diversificada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção sócio-ambiental, estando, ainda, **em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus Anexos.**

**1.5.** Em casos excepcionais (obras, falta de gás ou energia elétrica), a CONTRATADA deverá utilizar uma cozinha de apoio, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o controle de temperatura e o acondicionamento das refeições em hot-box para o transporte até as dependências da CONTRATANTE.

**1.6.** A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de 12 (doze) meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. Este Contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93.

**1.7.** Os serviços dar-se-ão na forma de execução indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário da refeição produzida, na forma do Art. 6º, inc. VIII, alínea “b”, c/c Art. 10º, inc. II, alínea “b”, da Lei 8.666/93, com exceção do Posto Dia, onde não será incluído o custo com matéria prima alimentae, e o custo apurado será mensal..

**1.8.** O tipo da licitação é o de menor preço, na forma do Art. 45, §1º, inc. I, da Lei 8.666/93.

**1.9.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

**1.10.** O objeto inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene, limpeza, escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço; higienização das áreas de produção e distribuição da Divisão de Nutrição; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; reposição e troca de utensílios, materiais e equipamentos desgastados pelo uso quando necessário; recursos humanos (mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; observadas as normas vigentes de vigilância sanitária. Inclui ainda, o fornecimento de refis compatíveis com as bandejas térmicas adquiridas pela CONTRATANTE.

**1.11.** A CONTRATADA deverá fornecer alimentos naturais e preparados na cozinha da DINUTRI, para atendimento de pacientes internados e de ambulatórios, de servidores e de acompanhantes no refeitório sob a determinação e fiscalização, controle e supervisão da CONTRATANTE.

**1.12.** A contratação de cooperativas é vedada nesta licitação pela impossibilidade do serviço ser executado com autonomia pelos cooperados e por haver relação de subordinação, na forma do Art. 4º, inciso I, da Instrução Normativa nº02 /2008 e alterações posteriores, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, doravante denominada IN nº02/2008, e do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.

**1.13.** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

**1.14.** No que concerne ao Banco de Leite Humano (BLH) e ao Setor de Manipulação de Nutrição Enteral (SMNE), o serviço deverá obedecer às normas e rotinas estabelecidas pela DINUTRI, onde a avaliação destes serviços deverá ser feita através do Relatório de Avaliação de Contrato, (Anexos 6 B e 6 C), abrangendo as atividades de manipulação de dietas especializadas, higienização e distribuição de dietas, módulos e suplementos. O custo por este serviço deverá incluir todas as despesas relativas a este serviço, como: recursos humanos, material de limpeza, descartáveis e EPIs, manutenção corretiva e preventiva de equipamentos, fornecimento de uniformes, fornecimento e reposição de utensílios e equipamentos, além das análises microbiológicas. A planilha para proposta do preço se encontra no Quadro 03 (Posto Dia para o SMNE e BLH) do ANEXO 1.

**1.15.** Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha da DINUTRI e suas áreas privativas e comuns do Serviço que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: despensas, câmaras frigoríficas, copas, refeitórios, respectivos móveis, instalações e equipamentos, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do CONTRATO. Igualmente será entregue à CONTRATADA, todo material permanente de copa e cozinha existente na Unidade da CONTRATANTE, obrigando-se a mesma a restituir esse material, após o término do contrato, no mesmo estado em que o recebeu, e a manter sempre em perfeito funcionamento todos os equipamentos, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, que não seja o previsto no contrato. Será lavrado termo em que constará o arrolamento total dos bens recebidos com descrição do seu estado de conservação e funcionamento. No ANEXO 02 - Relação de Equipamentos /Mobiliário da DINUTRI encontram-se listados os bens do Setor de Lactário e do Banco de Leite Humano. A relação completa e atualizada dos bens dos Setores: Cozinha Geral e Nutrição Enteral será entregue no início do contrato.

**1.16.** A retirada de equipamentos da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pela Chefia da DINUTRI, obedecendo às rotinas de saída de materiais da CONTRATANTE mediante utilização de impresso próprio em duas vias, ficando arquivada uma via na DINUTRI.

## **2. REQUISITOS EXIGIDOS PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES E PARA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**2.1.** Comprovar, durante a **fase de habilitação**, sua **qualificação técnica** através da apresentação dos seguintes documentos:

**2.1.1.** Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa licitante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

**2.1.2.** Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

**2.1.2.1.** Serviços de produção e transporte de refeições hospitalares, por um período consecutivo mínimo de 6 (seis) meses, comprovando a produção diária mínima de 1.500 refeições (considerando o somatório de todas

as refeições do dia: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) incluindo pacientes, funcionários e acompanhantes.

**2.1.3.** Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, **nutricionista responsável técnico**, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

**2.2.** Para **contratação dos serviços**, os licitantes deverão:

**2.2.1.** Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados.

**2.2.2.** Apresentar os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros.

**2.2.3.** A empresa também deverá apresentar declaração de que tem ciência e está sujeita às normas contidas na legislação sanitária estadual vigente e às certificadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

**2.2.4.** Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional. A **capacitação deverá ser prévia ao início do contrato**.

**2.2.5.** Apresentar recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

**2.2.6.** Apresentar prestação de garantia de acordo com uma das modalidades previstas no Art.56 da Lei 8.666 /1993 que não excederá a cinco por cento do valor do contrato. Esta garantia se refere aos bens inventariados (utensílios, equipamentos e mobiliários) entregues pela CONTRATANTE no início do contrato.

**2.2.7.** Comprovar situação regular perante o CRN.

### 3. LOCALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Local	Serviços Prestados
Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE) Av. 28 de setembro 77 – Vila Isabel	Aquisição, armazenamento e controle de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, manipulação, produção, distribuição e expedição de refeições

### 4. ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO, PERÍODO E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E PESSOAL AUTORIZADO

#### 4.1. Desjejum de Pacientes e Acompanhantes (AC) e Autorizados (Aut)

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Desjejum (Pacientes)	260	Segunda a Domingo	7:15 às 7:45
HUPE	Desjejum (AC + Aut)	70	Segunda a Domingo	8:00 às 9:00
PPC	Desjejum (Pacientes)	30	Segunda a Sexta	8:00 às 9:00
Estimativa Total Desjejum/Dia		360	Segunda a Sexta	
		330	Sábados/Domingos/Ferriados	

## 4.2. Colação de Pacientes

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Colação (Pacientes)	260	Segunda a Domingo	9:30
Estimativa Total Colação/Dia		260	Segunda a Domingo	

## 4.3. Almoço e Jantar de Pacientes, Acompanhantes (AC), Pessoal Autorizado (Aut) e Centro Cirúrgico (CC)

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Almoço (Pacientes)	260	Segunda a Domingo	11:30 às 12:30
HUPE	Almoço (Aut + AC + CC*)	120	Segunda a Domingo	12:30 às 13:30
HUPE	Almoço - Sopa (Pacientes)	25	Segunda a Domingo	11:30 às 12:30
HUPE	Jantar (Pacientes)	220	Segunda a Domingo	17:30 às 18:30
HUPE	Jantar (Aut + AC)	50	Segunda a Domingo	18:00 às 19:00
HUPE	Jantar Sopa (Pacientes)	50	Segunda a Domingo	11:30 às 12:30
PPC	Almoço (Paciente-CAPS**)	40	Segunda a Sexta	12:00 às 13:00
PPC	Almoço (CC*)	22	Segunda a Sexta	12:00 às 13:00
Estimativa Total Refeições A/J/Dia		712	Segunda a Sexta	
Estimativa Total Refeições A/J/Dia		650	Sábados/Domingos/Feriados	
Estimativa Total Sopas A/J/Dia c/ Sobremesa e suco		75	Segunda a Domingo	

CC\* - Distribuição em embalagem descartável redonda em alumínio de 800 ml (HUPE=45uds; PPC=22uds)  
CAPS\*\* – Centro de Apoio Psicossocial

## 4.4. Lanche de Paciente

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Lanche	290	Segunda a Domingo	14:30 às 15:30
PPC	Lanche	30	Segunda a Sexta	14:30 às 15:30
Estimativa Total/Dia		320	Segunda a Sexta	
		290	Sábados/Domingos/Feriados	

## 4.5. Lanches Autorizados

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
---------	-----------	------------	---------	---------

HUPE	Lanches Autorizados	200	Segunda a Domingo	Diversos
Estimativa Total/Dia		200	Segunda a Sexta	
Estimativa Total/Dia		87	Sábados/Domingos/Feriados	

#### 4.6. Ceia de Pacientes

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Ceia	260	Segunda a Domingo	20:00 às 20:30
Estimativa Total/Dia		260	Segunda a Domingo	

#### 4.7. Dietas Líquidas e Semilíquidas Completas para Pacientes

Unidade	Dieta	Volume/Frequência	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Líquida	250 x 4 500 x 2	15	Segunda a Domingo	7:15 às 20:30
HUPE	Semilíquida	250 x 4 500 x 2	30	Segunda a Domingo	7:15 às 20:30
Estimativa Total (Litros) Líquida/Dia		15 L (Pequenas Ref.) 15 L (Grandes Ref.)	15 L + 15 L (sopa)	Segunda a Domingo	
Estimativa Total (Litros) Semilíquida/Dia		30 L (Pequenas Ref.) 30 L (Grandes Ref.)	30 L + 30 L (sopa)	Segunda a Domingo	

#### 4.8. Coquetel Laxativo para Pacientes (substituindo a colação)

Unidade	Dieta	Volume/Frequência	Quantidade	Período	Horário
HUPE	Coq. Lax.	250 x 1	46	Segunda a Domingo	9:30
Estimativa Total (Litros) Coquetel/Dia		11,5 Litros		Segunda a Domingo	

#### 4.9. Fórmulas Lácteas Padrão Produzidas e Distribuídas para Pediatria e Núcleo Perinatal

Unidade	Frequência	Quant./ Volume	Período	Horário
HUPE/NPN*	2x2 Horas / 3x3 Horas	9 Litros	Segunda a Domingo	24 Horas
Estimativa Total/Dia		9 Litros	Segunda a Domingo	

\*NPN (Núcleo Perinatal)

#### 4.10. Fórmulas Lácteas Especiais Produzidas e Fórmulas Industrializadas Distribuídas

Unidade	Frequência	Quant./ Volume	Período	Horário
HUPE/NPN	2x2 Horas / 3x3 Horas	9 Litros	Segunda a Domingo	24 Horas
	de acordo c/ prescrição	6 Litros		
Estimativa Total/Dia		15 Litros	Segunda a Domingo	

#### 4.11. Leite Humano Distribuído

Unidade	Nº Pacientes	Nº Mamadas	Volume	Frequência	Período	Horário
HUPE/NPN	10	58	De acordo c/ prescrição	2x2 Horas / 3x3 Horas	Segunda a Domingo	24 Horas
Estimativa Total/Dia			1 Litro	Segunda a Domingo		

#### 4.12. Dietas Enterais Produzidas e Distribuídas e Suplementos Especiais Distribuídos

Unidade	Dietas/Turnos/Pacientes	Quant./ Volume	Período	Horário
HUPE	Enterais Adultos 4 x 35	140 frascos / 50 Litros	Segunda a Domingo	24 Horas
	Enterais Pediátricas	140 frascos / 15 Litros		
	Suplementos 1 x 60	60 uds / 12 Litros		
Estimativa Total Dietas Distribuídas/Dia		340 ud/dia	Segunda a Domingo	

**4.13.** O HUPE e demais usuários apresentam características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior **deverão ser negociadas com a CONTRATANTE**, objetivando adequar o quantitativo de refeições para evitar desperdícios.

**4.14.** O HUPE apresentou uma média de 340 leitos ocupados no período de 2014/2015, embora existam 491 leitos cadastrados em seu sistema. Cerca de 80 leitos estão bloqueados em consequência de obras. No início de 2016 a taxa de ocupação caiu para 180 leitos. Hoje estamos com taxa de ocupação em torno de 260 leitos, com meta a ser atingida de 350 leitos.

**4.15.** Poderá a CONTRATADA, em caso de redução significativa da taxa de ocupação e do número de refeições produzidas, reduzir o seu quantitativo de mão de obra, com autorização prévia da CONTRATANTE.

## 5. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

**5.1.** As grandes refeições/dietas deverão ser distribuídas sob a modalidade centralizada, onde as refeições serão preparadas e porcionadas em bandejas térmicas de qualidade em plástico ABS, que **mantenham a temperatura da refeição até uma hora**, comidas quentes ou frias, com refil com tampa, composto de 04 cavidades para refeição quentes e 01 cavidade externa para salada/sobremesa/talher, além da cavidade para copo ou composta por 01 cavidade para opção sopa com capacidade para 450 ml, além da cavidade externa para sobremesa/suco/talher, as quais deverão ser identificadas na própria cozinha e distribuídas para as diversas enfermarias em carros de transporte de refeições leves e fechados (a cargo da CONTRATANTE). No refeitório de acompanhantes a distribuição de refeições será de cafeteria simples. Todas as preparações serão porcionadas por profissionais copeiros da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados.

**5.2.** As pequenas refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade centralizada, onde as mesmas serão preparadas no setor de pequenas refeições e porcionadas em bandejas próprias de qualidade em plástico ABS com

03 cavidades (pão e talher/recheios/copo). A água para hidratação do paciente, servida em embalagem industrial de 200 ml e as dietas líquidas e semilíquidas, deverão ser transportadas em bandejas próprias com 23 cavidades aproximadamente a fim de evitar queda dos copos.

**5.3.** A aquisição dos carros de transporte de refeições e das bandejas isotérmicas em plástico ABS ficarão a cargo da CONTRATANTE e os respectivos refis ficarão a cargo da CONTRATADA. A capacidade dos carros de transporte de refeições deverá ser para no mínimo 22 bandejas térmicas e não ultrapassar 70 cm de largura, 130 cm de altura e ter aproximadamente 120 cm de comprimento a fim que possam entrar nos elevadores/montacargas do HUPE.

**5.4.** Recipientes térmicos apropriados (garrafas e bombonas térmicas) para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, caso solicitado pela CONTRATANTE, a fim de atender enfermarias específicas ou eventos realizados na Instituição.

**5.5.** Caso a CONTRATANTE não tenha adquirido os materiais listados no item **5.3** no início do serviço a ser prestado pela CONTRATADA, a distribuição das grandes refeições deverá ser feita em embalagens descartáveis do tipo quentinha, em isopor resistente, com 4 (quatro) divisórias e capacidade para 1200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.

## **6. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS**

**6.1.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.

**6.2.** A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para pacientes, acompanhantes e servidores, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização constante neste Termo de Referência nos Quadros 12 a 21. A elaboração de cardápios deverá considerar a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (MS 2008) e obedecer às normas estabelecidas pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**6.3.** A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 dias, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

**6.4.** Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

**6.5.** A aquisição dos gêneros alimentícios para a execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade indicados pela CONTRATANTE (ANEXO 03).

**6.6.** Os cardápios elaborados para o almoço e para o jantar atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes aos Quadros de 12 a 21.

**6.7.** Cada refeição deverá fornecer calorias, macro e micronutrientes adequados ao tipo de dieta. Será aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético da refeição previamente estabelecido.

**6.8.** A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro). Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações.

**6.9.** Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento/preparação.

**6.10.** Para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Semana Santa, Festa Junina e outras) devem ser planejados cardápios diferenciados, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ, sem custos adicionais.

**6.11.** A CONTRATADA deverá atender a toda e qualquer solicitação do paciente, 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.

**6.12.** Para a confecção das refeições, devem ser utilizados gêneros alimentícios e produtos industrializados de primeira qualidade e de marcas conceituadas, aprovados, previamente, pela DINUTRI/HUPE/UERJ. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério.

**6.13.** Não poderão ser utilizados nos cardápios oferecidos para pacientes: vísceras, embutidos, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos proteicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares).

**6.14.** O cardápio planejado deve ser mantido, integralmente, do início ao fim das refeições.

**6.15.** Entregar provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados de acordo com o DINUTRI/HUPE/UERJ. Apresentar amostra e ficha de preparação das preparações programadas pela primeira vez, ou sempre que solicitada, para aprovação da DINUTRI/HUPE/UERJ.

**6.16.** Para confecção das preparações não será permitida:

**6.16.1.** A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição, com exceção daqueles relacionados no ANEXO 03.

**6.16.2.** A adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se apenas o amido de milho ou farinha de arroz.

**6.16.3.** A utilização de molhos, temperos e substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

**6.17.** A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório da CONTRATANTE os seguintes itens em embalagens individuais: azeite de oliva, vinagre, palito, adoçante sachê, açúcar sachê, guardanapo (24 x 24cm) e copos descartáveis (50ml e 200ml).

**6.18. Tipos de Refeições Produzidas, Distribuídas e Manipuladas:**

- Desjejum de Pacientes
- Desjejum de Acompanhantes
- Colação de Pacientes / Coquetel Laxativo ou Mistura Nutritiva-Batido (Opções da Colação)
- Colação para Pediatria e Adolescentes
- Almoço e Jantar de Pacientes
- Almoço e Jantar de Acompanhantes/Centro Cirúrgico/Autorizados
- Lanche de Pacientes / Mistura Nutritiva: Batido (Opção do Lanche)
- Lanches Autorizados
- Ceia de Pacientes
- Dietas Líquidas de Pacientes (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia)
- Dietas Semilíquidas de Pacientes (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia)
- Produção, Manipulação e Distribuição de Fórmulas Lácteas, Não Lácteas e Leite Materno
- Manipulação e Distribuição de Dietas Enterais e módulos para Adultos e Crianças

OBS.: Todas as refeições estão detalhadas no Ítem 22.

**6.19.** Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio das dietas normal com e sem sal das áreas de porcionamento da DINUTRI e do refeitório, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados, sendo:

01 para o arroz e o feijão; 01 para as guarnições; 01 para o prato proteico e a opção e 01 para a entrada e a distribuição do refresco (refeitório).

**6.20.** Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio das dietas básicas e especiais da área de porcionamento da DINUTRI, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados sendo: 01 para a dieta Diabetes com sal, 01 para a dieta Diabetes sem sal, 02 para a dieta Hipolipídica com sal, 02 para a dieta Hipolipídica sem sal, 01 para a dieta Pastosa com sal, 01 para a dieta Pastosa sem sal, 01 para as dietas Hipoproteicas e Sem Resíduos e 02 para as dietas da Pediatria e Adolescentes.

## 7. DIMENSIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL DE ACORDO COM CARGO E LOCAL

**7.1.** Para atender a demanda da produção estimada no item 4, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos conforme ANEXO 04 (Descrição de Cargos) e Quadro 1 (Dimensionamento de Pessoal). Não foram utilizados indicadores exclusivos para o dimensionamento de pessoal devido às especificidades das diversas áreas e setores do HUPE a serem atendidos pela empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição.

Quadro 1 – Dimensionamento Estimado de Pessoal da Divisão de Nutrição/HUPE

DIMENSIONAMENTO ESTIMADO DE PESSOAL																
Tipo de Serviço	CBO	MO a contratar	NÚMERO POR PLANTÃO (A e B), 2 EQUIPES EM ESCALA 12X36										DIARISTAS		Total	
			06:00 às 18:00h		07:00 às 19:00h		08:30 às 20:30h		09:00 às 21:00h		19:00 às 07:00h		07:00 às 16:00h	08:00 às 17:00h		
			A	B	A	B	A	B	A	B	A	B				
Nutricionista RT	2237-10	1												1		1
Nutricionista Plantonista	2237-10	4	1	1					1	1						4
Nutric. RT Lactário/Enteral/Banco de Leite	2237-10	1												1		1
Assistente Administrativo	4110-05	2			1	1										2
Almoxarife	4141-05	2			1	1										2
Aux. de Almoxarife	4141-05	6	1	1	1	1	1	1								6
Chefe de Cozinha	5132-14	1												1		1
Magarefe	8485-20	2	1	1												2
Cozinheiro	5132-15	4	1	1	1	1										4
Auxiliar de Cozinha	5135-05	22	7	7	3	3	1	1								22
Copeiro	5134-25	69			26	26	5	5				3	3	1		69
Servente de Limpeza	5143-20	20	2	2	7	7			1	1						20
Subtotal			13	13	40	40	7	7	2	2	3	3	4			134
TOTAL		134														

CBO = Código da Classificação Brasileira de Ocupações

**7.2.** Para o cálculo do número de nutricionistas deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº380/2005. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4.

**7.3.** O licitante poderá apresentar distribuição e quantitativo de funcionários diverso do estimado pela Administração neste Termo de Referência quando da apresentação da Planilha de Custos/Formação de Preços, desde que baseados em critérios técnico-científicos, devidamente justificados, que comprovem sua exequibilidade.

## **8. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

### **8.1. Do monitoramento das temperaturas**

**8.1.1.** Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar monitoramento das temperaturas dos alimentos e ou preparações com base na RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANEXO 05 – Critérios de Temperatura e Tempo). Visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela CONTRATANTE.

### **8.2. Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:**

**8.2.1.** A aquisição de gêneros deverá respeitar os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) indicados pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde, conforme (ANEXO 03). A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

**8.2.2.** Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações.

**8.2.3.** A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

### **8.3. Do armazenamento de gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:**

**8.3.1.** Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza em perfeitas condições de conservação e higiene.

**8.3.2.** Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada.

**8.3.3.** A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

**8.3.4.** Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente, RDC 216 de 2004 relativa às Boas Práticas de Fabricação.

**8.3.5.** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

### **8.4. Do pré-preparo e preparo dos alimentos:**

**8.4.1.** A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

**8.4.2.** Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente 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, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.

**8.4.3.** Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em recipientes tipo gastronorm tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos à temperatura adequada, conforme legislação vigente.

**8.4.4.** Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

**8.4.5.** Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual ela foi destinada.

**8.4.6.** As preparações que possuem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite líquido UHT.

**8.4.7.** As placas de polietileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos: vermelho (carne vermelha); amarelo (frango); azul (peixe); verde (vegetais), bege (assados) e branco (queijos).

## **8.5. Do acondicionamento das refeições a serem transportadas em casos excepcionais (obras, falta de gás ou de energia elétrica):**

**8.5.1.** Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos deverão estar devidamente etiquetados contendo as seguintes informações: data, horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções.

**8.5.2.** As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) deverão ser devidamente acondicionadas em recipiente tipo gastronorm com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, contendo as seguintes informações: data, horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções. As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados.

**8.5.3.** Sobremesas doces deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa, devidamente etiquetados e contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto.

## **8.6. Da recepção das refeições transportadas para o HUPE em casos excepcionais:**

**8.6.1.** A recepção das preparações no HUPE deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação das mesmas.

**8.6.2.** Os equipamentos próprios para o transporte das preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas.

**8.6.3.** A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função.

**8.6.4.** No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações, incluindo pesagem e aferição/controle da temperatura.

**8.6.5.** Os lotes das preparações quando reprovados pela CONTRATANTE ou que tenham ultrapassado o tempo máximo de validade deverão ser imediatamente descartados e substituídos.

### **8.7. Da distribuição das refeições:**

**8.7.1.** As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

**8.7.2.** A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência.

**8.7.3.** A distribuição das refeições ocorrerá em 03 (três) pontos de distribuição: Refeitório de Acompanhantes, Enfermarias do HUPE (incluindo Psiquiatria e Núcleo Perinatal) e Centro Cirúrgico.

**8.7.4.** A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição das refeições, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas.

**8.7.5.** A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos no ANEXO 05 – Critérios de Temperatura e Tempo.

**8.7.6.** A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

**8.7.7.** No refeitório os talheres deverão ser de inox e estarem embalados em sacos plásticos (ANEXO 3) e dispostos na linha de distribuição, contendo guardanapo de papel, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

**8.7.8.** Para os pacientes internados, os talheres deverão ser descartáveis de material inquebrável e resistente e estarem embalados em sacos plásticos, contendo guardanapo, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

**8.7.9.** O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

**8.7.10.** Aos usuários do refeitório, acompanhantes e autorizados não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

### **8.8. Do acompanhamento do serviço**

**8.8.1.** O nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como:

**8.8.1.1.** Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; controlar quantitativa e qualitativamente o recebimento de materiais, além do armazenamento dos mesmos; supervisionar o pré-preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, além de avaliar a aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos.

**8.8.1.2.** Controlar a temperatura e o acondicionamento das preparações em equipamentos térmicos que sejam transportadas para o HUPE, em situações excepcionais, as quais deverão estar de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

**8.8.1.3.** Acompanhar a aferição da temperatura das preparações produzidas na DINUTRI de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

**8.8.1.4.** Supervisionar as atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

## **9. CRITÉRIOS NECESSÁRIOS PARA O TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PARA O HUPE EM CASOS EXCEPCIONAIS**

**9.1.** As preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os mesmos deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), na forma da Resolução SMG nº 604, de 11/09/02, periodicamente atualizado.

**9.2.** O veículo deverá ser compatível com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene.

**9.3.** Cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação e o prazo de validade das preparações.

**9.4.** Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para esses últimos.

**9.5.** Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

## **10. CONTROLE MICROBIOLÓGICO**

**10.1.** Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas e semilíquidas) em sacos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e semilíquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS). A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente as análises microbiológicas e respectivos laudos das preparações de uma das grandes refeições de pacientes e autorizados, conforme estipulado pela CONTRATANTE. A DINUTRI/HUPE/UERJ poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

**10.2.** Coletar amostras diariamente de todas as fórmulas lácteas e não lácteas (200 ml) produzidas em cada horário de manipulação, em coletores rijos estéreis próprios para dietas líquidas e conservar sob refrigeração (4°C), por um período de 72 horas, para análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente.

**10.3.** Coletar amostras diariamente de todas as fórmulas enterais (200 ml) produzidas em cada horário de manipulação, em coletores rijos estéreis próprios e conservar sob refrigeração, por um período de 72 horas, para análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº 63, de 06/07/2000, ANVISA/MS).

**10.4.** O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado mensalmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

**10.5.** No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.

**10.6.** Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HUPE serão realizados pela Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

**10.7.** É reservado à Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, às expensas da CONTRATADA, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado

higiênico sanitário de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

**10.9.** Apresentar mensalmente laudo de análise microbiológica das amostras de 8 preparações de uma grande refeição, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio, 1(uma) amostra de água, todos da DINUTRI. Todas as amostras deverão ser à escolha da CONTRATANTE.

**10.10.** Apresentar semanalmente, do lactário, do BLH e do setor de nutrição enteral, laudo de análise microbiológica das amostras de 3 (três) fórmulas lácteas, todos os LHOPs e de 3 (três) fórmulas enterais, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio e 1(uma) amostra de água de cada setor.

**10.11.** Apresentar trimestralmente, do lactário, do BLH e do setor de nutrição enteral, laudo de análise da qualidade do ar ambiente.

**10.12.** A validação de todos os processos realizados nos setores: Lactário, BLH e Nutrição Enteral deverá ficar a cargo da CONTRATADA sendo apresentada no prazo máximo de 90 dias após o início da prestação de serviços.

## **11. CONTROLE DE QUALIDADE**

**11.1.** Elaborar e implantar no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias após o início da prestação de serviços o(s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições da DINUTRI, do Lactário, do Banco de Leite Humano e do Setor de Nutrição Enteral, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações sanitárias vigentes e entregar uma cópia à DINUTRI/HUPE/UERJ. Seguir e atualizar, conforme a necessidade, o Manual do Banco de Leite Humano.

**11.2.** Manter condições de higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

**11.3.** Controlar e registrar ao início e ao término da jornada, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações, as fórmulas infantis e as dietas enterais, em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilhas com controle destas temperaturas afixadas próximo aos equipamentos, em local de fácil visualização. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

**11.4.** Realizar controles para garantir a qualidade das fórmulas lácteas e não lácteas manipuladas, tais como: controle e registro da temperatura e umidade ambiente, do banho-maria e das fórmulas infantis. Os controles e registros deverão ser realizados duas vezes por dia.

**11.5.** Apresentar mensalmente, áreas de produção da DINUTRI, do lactário, do BLH e do setor de nutrição enteral, laudo de análise físico-química da água.

**11.6.** Para o setor de Nutrição Enteral também deverá ser feito o controle e registro da temperatura e umidade ambiente duas vezes por dia.

**11.7.** Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios e de frutas e vegetais folhosos consumidos crus.

**11.8.** Não é permitido guardar e/ou realizar o aproveitamento de sobras de alimentos preparados para qualquer finalidade, eliminando-os em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição.

**11.9.** A higiene pessoal e uniformização dos funcionários deverão ser supervisionados diariamente pela CONTRATADA.

## **12. CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO**

**12.1.** Será de responsabilidade da CONTRATADA conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes, devendo ainda fornecer o material de limpeza e equipamentos necessários para a devida execução.

**12.2.** Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessários ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas pela mesma.

**12.3.** Nas áreas destinadas à higienização de painéis e utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente (altura: 30,5 cm e largura: 15 cm) com gatilho e frasco multiplicador. Nas áreas da colação e das dietas líquidas deverão ser instalados somente os dosadores para detergente .

**12.4.** Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha e demais áreas sob sua responsabilidade. Utilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos e posterior antissepsia com álcool gel 70%, assim como papel toalha branco descartável não reciclado. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

**12.5.** A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados.

**12.6.** A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene nos banheiros de funcionários, no refeitório de acompanhantes, na cozinha e demais áreas de produção, bem como proceder a limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições.

**12.7.** Os recipientes isotérmicos (hot box e bandejas isotérmicas) utilizados para o transporte das preparações, em casos excepcionais, deverão ser higienizados adotando-se os procedimentos descritos em POP específico, elaborados pela CONTRATADA sob supervisão da DINUTRI.

**12.8.** Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação da DINUTRI/HUPE/UERJ e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco descartável não reciclado, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibrão), pano de limpeza descartável tipo cross hatch. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

**12.9.** Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos.

**12.10.** Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local externo pré-estabelecido pela DINUTRI/HUPE/UERJ, em recipientes apropriados, conforme legislação sanitária vigente. A CONTRATADA será responsável pela retirada do lixo externo contratando, caso necessário, empresa especializada para retirada do citado lixo.

**12.11.** A firma contratada será responsabilizada pelo recolhimento de todo lixo por ela produzido, inclusive o resultante da distribuição das refeições nas enfermarias, refeitório, Centro Cirúrgico, Lactário, Banco de Leite e Nutrição Enteral.

### **13. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

**13.1.** A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:

#### **13.2. Uso racional da água:**

**13.2.1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

**13.2.2.** Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

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

**13.2.4.** Fica proibido:

**13.2.4.1.** Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso.

**13.2.4.2.** Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

**13.2.4.3.** Executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta.

#### **13.3. Eficiência energética:**

**13.3.1.** A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.

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

**13.3.3.** Sugerir à CONTRATANTE, locais e 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.

#### **13.4. Programa de gerenciamento de resíduos sólidos:**

**13.4.1.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos, realizando a coleta seletiva e o adequado armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, 2010) e a Política Estadual de Resíduos Sólidos do Rio de Janeiro (Lei nº 4.191/2003, regulamentada pelo Decreto nº 41.084/2007), considerando que o resíduo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas, papel, papelão, alumínio, vidro e madeira) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.004.

**13.4.2.** Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção, podendo ser compostados pela empresa terceirizada.

**13.4.3.** Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

**13.4.4.** A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados, conforme segue:

▶ Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo classificação da Resolução CONEMA nº55 (INEA), de 13 de dezembro de 2013 - Código de Cores para Coleta Seletiva.

▶ Os recipientes para transporte e acondicionamento de resíduos de coleta seletiva, quando adotada a reciclagem simples, devem ser baseados na Resolução CONEMA nº55 (INEA), de 13 de dezembro de 2013 – Cor azul (recicláveis) e cor marrom (compostáveis).

▶ Resíduos Orgânicos: entende-se por sobras das refeições, cascas e talos de legumes, frutas e verduras, sobra do corte das carnes, entre outros.

**13.4.5.** A CONTRATADA deverá manter sempre limpas, identificadas e tampadas as lixeiras de sua responsabilidade. Somente os resíduos orgânicos serão acondicionados nessas lixeiras que deverão conter sacos de resíduo de tamanhos compatíveis. O resíduo úmido deverá ser conduzido em recipientes úmidos até a câmara de resíduo úmido onde ficará armazenado até o momento de seu transporte. Tanto os recipientes (contentores/containers/carros coletores) como a câmara de resíduo úmido deverão ser higienizadas diariamente, conforme as normas sanitárias.

**13.4.6.** A CONTRATADA deverá utilizar contentores às suas expensas, para o manejo de resíduos recicláveis que deverão ser armazenados no setor de caixotaria e resíduos secos. A utilização desses contentores deverá obedecer ao código de cores para coleta seletiva e símbolos do tipo de material: azul (recicláveis); marrom (compostáveis) e cinza (resíduo não reciclável) ou ainda: azul (papel e papelão), vermelho (plástico), verde (vidro), amarelo (metal), preto (madeira), marrom ou branco (resíduos orgânicos), cinza (resíduo geral não reciclável ou misturado ou contaminado não passível de separação).

**13.4.7.** Os coletores para papel e copos descartáveis utilizados pelos usuários do refeitório no consumo das refeições, deverão estar dispostos na devolução de utensílios. A capacidade técnica desses coletores deverá ser respeitada, sendo esvaziados sempre que necessário. Não são considerados recicláveis, por isso podem ser descartados nos recipientes de cor cinza.

**13.4.8.** A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo 02 (duas) vezes por dia, após o almoço e o jantar.

**13.4.9.** Os resíduos orgânicos deverão ser transportados diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) atendendo as normas para o transporte de resíduos urbanos da COMLURB. Esses resíduos deverão ser adequadamente dispostos em aterro sanitário devidamente licenciado pelo órgão ambiental competente ou encaminhados para compostagem em cooperativas.

**13.4.10.** Todos os resíduos deverão ser transportados, seguido de Manifesto de Transporte de Resíduos - MTR, a ser expedido pela CONTRATADA, onde são identificados os tipos de resíduo, o estado físico, a origem, o acondicionamento, a procedência, o tratamento/disposição, a identificação do gerador do resíduo, a empresa transportadora do resíduo (quando optar por terceirizar a coleta) e o receptor do resíduo.

**13.4.11.** Para todos os resíduos gerados durante a produção de refeições pela CONTRATADA, sejam eles recicláveis ou não, deverá ser submetido à apreciação da fiscalização DINUTRI/HUPE/UERJ um plano de trabalho detalhado contemplando todas as informações pertinentes aos procedimentos adotados, às empresas envolvidas e aos processos utilizados para o cumprimento do contrato. Para tanto a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar a DINUTRI/HUPE/UERJ o

encaminhamento deste material às cooperativas ou para as centrais de tratamento de resíduos (CTR) que são aterros sanitários para descarte ambientalmente adequados.

**13.4.12.** Em relação ao descarte dos resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura e da desobstrução das tubulações de esgoto, a CONTRATADA deverá encaminhar cópia do Manifesto de Resíduos à Fiscalização do DINUTRI/HUPE/UERJ.

**13.4.13.** A CONTRATADA deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar preferencialmente materiais em papel ou optar por material reciclável.

**13.4.14.** A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de dano e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.

**13.4.15.** A CONTRATADA deverá descrever em seu Manual de Boas Práticas o Procedimento Operacional Padronizado para Gerenciamento de Resíduos.

### **13.5. Destinação final de óleos utilizados no preparo das refeições:**

**13.5.1.** Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, efetuando o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA – Instituto Estadual do Ambiente, entre outros). Para tanto a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar a DINUTRI/HUPE/UERJ o encaminhamento deste material às cooperativas ou associações.

### **13.6. Destinação final de pilhas, baterias e lâmpadas:**

**13.6.1.** A fim de gerar menos impacto sobre os recursos naturais, o descarte desses materiais deverá seguir um Programa de Sustentabilidade adequado ou seguir as orientações do setor responsável pelo destino dos resíduos do hospital.

## **14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

Executar os serviços estabelecidos no Termo de Referência, de acordo com as especificações constantes na proposta apresentada.

### **14.1. DA MANUTENÇÃO DA INFRAESTRUTURA CIVIL**

**14.1.1.** Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado e com aprovação prévia da CONTRATANTE), mantendo em perfeita condição de uso as dependências e instalações físicas gerais da DINUTRI/HUPE/UERJ. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE não afetando a segurança patrimonial e pessoal e sem prejuízo para a adequada execução dos serviços tais como:

- ▶ REVESTIMENTO DE CHÃO: pisos, grelhas (vedação contra vetores), rodapés, rejuntamentos e arremates;
- ▶ REVESTIMENTO DE PAREDE: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- ▶ TETOS: forros em geral e pinturas;
- ▶ ESQUADRIAS: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas removíveis, conforme legislação vigente;

- ▶ APARELHOS: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- ▶ METAIS: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- ▶ INSTALAÇÕES:
  - ELÉTRICAS: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
  - HIDRÁULICAS: tubulações, instalação de rede hidráulica de água quente, conforme legislação vigente;
  - REFRIGERAÇÃO: câmaras frigoríficas, freezers, balcões refrigerados, pass-trough refrigerado, geladeiras;
  - SANITÁRIAS: tubulações, registros e válvulas de descarga;
  - ESGOTO: ralos com tampa móvel giratória, grelhas com vedação contra vetores, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
  - GÁS: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
  - VAPOR: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico;
  - EXAUSTÃO: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
  - CÂMARAS FRIGORÍFICAS: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
  - EXTINTORES DE INCÊNDIO: segundo as normas de segurança, com manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
  - AR CONDICIONADO DE PAREDE E VENTILADOR: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente.

As empresas terceirizadas pela CONTRATADA, deverão fornecer laudo descritivo mensal das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção. Se sua inexecução ou execução sem prazo acordado com o CONTRATANTE causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as penalidades previstas no Relatório de Avaliação de Contrato (ANEXO 06).

**14.1.2.** Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

**14.1.3.** A CONTRATADA deverá realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto da DINUTRI/HUPE/UERJ semestralmente ou quando necessário. Esses procedimentos deverão ser executados com firma especializada e credenciada junto ao Instituto Estadual do Ambiente (INEA). As penalidades decorrentes da não observância da limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido na legislação vigente, Lei Nº 4.991 de 22 de janeiro de 2009, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

**14.1.4.** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

**14.1.5.** Garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus de qualquer natureza para a Unidade, em caso de obras na DINUTRI/HUPE/UERJ ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular.

**14.1.6.** Caso haja qualquer necessidade de reparos na infraestrutura civil este deve ser submetido à avaliação e aprovação do Departamento de Infraestrutura Hospitalar do HUPE (DIHH).

**14.1.7.** A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos reserva, tais como: liquidificadores semi-industriais e domésticos nas capacidades necessárias a correta execução dos serviços, para os setores de cozinha dietética,

cozinha geral, pequenas refeições de pacientes, Lactário e Nutrição Enteral; extratores de sucos, lâminas e máquina de moer carne e cortador de frios.

**14.1.8.** A CONTRATADA deverá efetuar a limpeza do sistema de exaustão semestralmente, emitindo documento comprobatório da execução do serviço para a CONTRATANTE.

## **14.2. DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSUMOS**

**14.2.1.** A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA: instalações, mobiliários e equipamentos existentes na instituição, listados no ANEXO 02 além de água corrente, energia elétrica e combustível (GN). Caso haja qualquer necessidade de aquisição ou substituição de algum equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA.

**14.2.2.** A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

**14.2.3.** Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no Item 14.2.2, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA.

**14.2.4.** Manter equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras e substituindo, imediatamente, aqueles considerados impróprios pela DINUTRI/HUPE/UERJ. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as penalidades previstas no Relatório de Avaliação de Contrato (ANEXO 06), conforme a sua gravidade.

**14.2.5.** Adquirir, às suas próprias expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e insumos (inclusive os impressos) necessários à execução do serviço contratado.

**14.2.6.** A empresa deverá fornecer sistema informatizado de controle do processo de prescrição dietética, de cobrança de refeições, fórmulas lácteas e adicionais, **no caso do sistema de informatização da CONTRATANTE não ter sido implantado na Instituição.** A informatização da assistência nutricional do paciente deverá conter mapas de nutricionistas, com todas as informações necessárias ao atendimento adequado do paciente, mapa de distribuição de refeições e etiquetas de identificação de todas as refeições do paciente. Todas as cobranças e cancelamentos de refeições poderão gerar segundas vias, armazenadas no banco de dados, devendo cada cobrança ter uma numeração para controle do processo. O sistema deverá ter diferentes níveis de acesso conforme o usuário a ser autorizado. O sistema deverá gerar relatórios gerenciais, financeiros, econômicos e estatísticos em qualidade e quantidade necessárias ao monitoramento de todo o processo. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes do processo de informatização, que inclui a manutenção da rede, servidor, pagamento das licenças e despesas com implementação do sistema, treinamento dos usuários e manutenção preventiva e corretiva, instalação de rede, estações e servidor, fornecimento de impressora e respectivo tonner e papel para impressão de mapas e relatórios além das etiquetas de identificação de pacientes e de data de validade de todos os gêneros produzidos e distribuídos. A manutenção e reposição dos computadores destinados ao controle do processo da prescrição dietética, da cobrança de refeições, fórmulas lácteas e adicionais ficarão a cargo da CONTRATADA.

**14.2.7.** Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários à execução dos serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato.

**14.2.8.** As especificações técnicas e modelos dos equipamentos deverão ser aprovados pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**14.2.9.** Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização de todos os equipamentos, inclusive os da CONTRATANTE listados no ANEXO 02, a ser complementado no início do contrato, que deverá ser realizada por empresas autorizadas com aprovação prévia da fiscalização DINUTRI/HUPE/UERJ, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a Instituição. Os equipamentos e utensílios repostos em substituição aos da CONTRATANTE por danos, quebra, inutilização ou

extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento ou utensílio no término do contrato.

**14.2.10.** A CONTRATADA deverá efetuar, semestralmente, a manutenção preventiva nas tubulações dos exaustores das áreas de cocção com limpeza dos ductos internamente. Este serviço deverá ser realizado por uma empresa comprovadamente especializada. A limpeza dos filtros de gordura das coifas deverá ser realizada semanalmente pela CONTRATADA. Esta manutenção deverá ser realizada após a instalação dos equipamentos de exaustão.

**14.2.11.** A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ, no ato da execução dos serviços, os relatórios técnicos emitidos, por ocasião das atividades de manutenções descritas acima.

**14.2.12.** A CONTRATADA deverá calibrar anualmente ou quando necessário os termômetros portáteis tipo lapiseira e infravermelho, em entidades pertencentes à Rede Brasileira de Calibração (RBC). A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ cópias dos certificados de calibração desses termômetros. Esses certificados deverão atender a todas as informações exigidas pelas normas NBR ISO/IEC 17025, ISO 9000, TS 16949 e requisitos do INMETRO/RBC. Os termômetros não poderão ser calibrados todos ao mesmo tempo, permitindo que sempre haja no DINUTRI/HUPE/UERJ termômetros para verificação da temperatura dos alimentos, equipamentos e instalações. Deverá ainda calibrar semestralmente ou quando necessário todas as balanças dos diferentes setores da DINURI atendendo as mesmas exigências supracitadas.

**14.2.13.** A CONTRATADA deverá substituir todos os elementos filtrantes dos filtros de água e dos condicionadores de ar, na periodicidade orientada pelos fabricantes de todas as áreas da CONTRATANTE.

**14.2.14.** Garantir que equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

**14.2.15.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE, incluindo todas as GNs.

**14.2.16.** A retirada de equipamentos da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pela DINUTRI/HUPE/UERJ, obedecendo às rotinas de saída de materiais da Unidade.

### **14.3. DA RESPONSABILIDADE PELAS DESPESAS**

**14.3.1.** Arcar com as despesas de telefone e retirada do lixo nas proporções utilizadas para execução das suas atividades.

**14.3.2.** A CONTRATADA poderá contratar empresa especializada para recolhimento do lixo da área externa, não devendo estes custos serem repassados para a CONTRATANTE. Na impossibilidade do cumprimento desta obrigação, a CONTRATADA deverá arcar com parte da despesa dos itens abaixo relacionados, dentro das seguintes proporções:

- Lixo orgânico (retirada da área externa) – 60% do total de lixo gerado pelo HUPE;
- Telefone - a CONTRATANTE disponibilizará ramais internos para comunicação com as demais unidades internas. Para ligações externas a CONTRATADA deverá providenciar linhas telefônicas particulares, às suas expensas e responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do seu uso;
- A CONTRATADA deverá providenciar, caso necessário, pontos de INTERNET às suas expensas e responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do seu uso;
- Todas as despesas com os itens que tenham mensuração independente serão de responsabilidade direta e total da CONTRATADA.

**14.3.3.** Arcar com todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados.

**14.3.4.** Arcar com as despesas referentes aos custos indiretos de produção: energia elétrica; gás; água e esgoto.

**14.3.5.** Arcar com as despesas referentes à disponibilização de espaço destinado ao vestiário e armários para a guarda de pertences dos funcionários, como por exemplo através do aluguel de container destinado para este fim.

**14.3.6.** Arcar com quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviço objeto da presente contratação.

#### **14.4 - DA EQUIPE DE TRABALHO**

**14.4.1.** A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE Nutricionista Responsável Técnico com autonomia para imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

**14.4.2.** A CONTRATADA deverá ficar responsável pela manutenção preventiva e corretiva providenciando a execução dos serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria quando necessário.

**14.4.3.** Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, de modo a garantir uma preparação tecnicamente correta: alimentos com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitando os princípios de higiene e da técnica dietética, dentro dos padrões estabelecidos pela DINUTRI/HUPE/UERJ. O quantitativo de pessoal necessário deverá ser alterado em caso de mudanças no número de pacientes e/ou autorizados e/ou acompanhantes, ou em outros casos justificados.

**14.4.4.** Enviar à DINUTRI/HUPE/UERJ a escala de serviço dos empregados da empresa até o primeiro dia útil de cada mês. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas, demissões, afastamentos, a empresa deverá providenciar, de imediato, a substituição do empregado quando a TA (Taxa de Absenteísmo) for superior a 2%, para que não cause prejuízo ao serviço e, conseqüentemente, desconto na fatura conforme Relatório de Avaliação de Contrato (ANEXO 06). As admissões e demissões deverão ser informadas por escrito à CONTRATANTE.

**14.4.5.** Utilizar na execução dos serviços empregados devidamente registrados, ficando entendido que esse pessoal, embora sem qualquer vinculação com a Instituição, deverá obedecer ao seu regulamento enquanto estiver dentro da Unidade. É proibida a permanência dos empregados da empresa nas áreas da DINUTRI/HUPE/UERJ fora do horário de trabalho.

**14.4.6.** Substituir de imediato qualquer empregado vinculado ao CONTRATO, cuja conduta, a juízo do CONTRATANTE, seja considerada inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções para a perfeita execução dos serviços.

**14.4.7.** Responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais, de acordo com o Caput dos Artigos 69 e 70 da Lei nº 8.666/93, que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou ao próprio HUPE, desde que fique comprovada a sua responsabilidade.

**14.4.8.** Assegurar salários e cumprir todas as disposições relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros encargos fiscais trabalhistas, previdenciários, civis e comerciais que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do CONTRATO.

**14.4.9.** A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço. Devendo, ainda, apresentar-se uniformizados pela Empresa de acordo com padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ e com o devido crachá de identificação (com fotografia, nome do funcionário e da Empresa).

**14.4.10.** Os funcionários deverão utilizar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego de acordo com quadro 2.

Quadro 2 - Especificação e Utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

<b>Especificação dos EPI</b>	<b>Utilização dos EPI</b>
Avental de Kevlar	Proteção do tronco do usuário em operações onde haja o risco de chamas ou calor radiante, centelhas, ou respingos de metais

	fundidos e riscos mecânicos.
Avental PVC	Proteção do usuário contra respingos de água e outros agentes líquidos e pastosos.
Bota PVC	Proteção dos pés do usuário para trabalhos em locais úmidos, no caso das botas brancas, em trabalhos em frigoríficos, abatedouros e laticínios.
Calçado de segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Calçado social de segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Casaco térmico	Proteção do usuário em locais de baixa temperatura (câmara frigorífica).
Luva de Kevlar	Proteção das mãos, punhos e antebraços (até a altura de 35 cm) do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Luva de Látex	Proteção das mãos contra agentes químicos.
Luva de malha de aço	Proteção das mãos do usuário em serviços industriais leves de peças ou materiais cortantes e ou lâminas lisas, onde necessite de maior aderência.
Óculos de Segurança	Proteção dos olhos do usuário contra impacto de partículas volantes e respingos de líquidos.
Protetor Auricular	Proteção auditiva do usuário contra ruídos superiores a 85 dB.
Máscara N-95	Proteção individual contra doenças de transmissão pelo ar

**14.4.11.** No início do contrato, os funcionários deverão receber da CONTRATADA, no mínimo 02 jogos de uniformes novos (deverão ser avaliados previamente pela CONTRATANTE) contendo o logotipo da CONTRATADA e EPI de acordo com a função a ser desempenhada, a saber:

**a)** Nutricionista: Uniforme do modelo da empresa, jaleco branco, calçados fechados e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos;

**b)** Assistente Administrativo e Motorista: Calça social, blusa ou camisa social com manga curta, meias, calçados fechados e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

**c)** Almoxarife e Auxiliar de Almoxarife: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, bibico, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço, meias, botas antiderrapantes, japonsa forrada e reforçada com capuz, luvas reforçadas para baixas temperaturas e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

**d)** Magarefe: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, bibico, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço, meias, botas antiderrapantes, luvas de malha de aço e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

**e)** Chefe de Cozinha: Calça de brim com cordão e elástico, dolmã, touca chefe, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço e/ou avental de kevlar, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

f) Cozinheiro e Auxiliar de Cozinheiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, bibico, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço e/ou avental de kevlar, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

g) Copeiras: Calça de brim com cordão e elástico, blusa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço, meias, sapatos antiderrapantes e touca de rede com aba;

h) Servente de Limpeza: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões, bibico, meias, botas antiderrapantes, luvas de borracha reforçadas, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço e rede de malha fina para proteção dos cabelos. A coloração do uniforme do servente de limpeza deverá ser diferenciada dos demais profissionais que lidam com alimentos;

OBS.: Quando necessário, deverão ser fornecidos outros EPIs como óculos de segurança e protetor auricular.

**14.4.12.** A CONTRATADA deverá manter peças de uniforme sobressalentes de tamanhos variados nas áreas de produção da DINUTRI, para eventuais trocas. A CONTRATADA deverá manter controle da troca diária dos uniformes por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Os registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados à Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ.

**14.4.13.** Os uniformes deverão ser repostos periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos.

**14.4.14.** Após o 1º ano de contrato, em caso de renovação, a CONTRATADA deverá fornecer no mínimo a cada 6 meses 01 (um) novo jogo de uniforme e EPI para cada funcionário, com exceção dos calçados fechados e/ou botas antiderrapantes que deverão ser substituídos, no mínimo anualmente, ou em menor periodicidade caso ocorram avarias.

**14.4.15.** Os aventais, redes de malha fina e meias, bem como os demais EPIs deverão ser substituídos sempre que ocorrerem avarias aos mesmos.

**14.4.16.** Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação pessoal.

**14.4.17.** Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme.

**14.4.18.** A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas, aventais e máscaras descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos.

**14.4.19.** A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

**14.4.20.** A CONTRATADA deverá cumprir os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do **Programa de Prevenção de Riscos Ambientais** (PPRA) estabelecido nas Normas Regulamentadoras NR-6, NR-9 e NR-32 e/ou outras legislações vigentes.

**14.4.21.** Fornecer **mensalmente** a CONTRATANTE os documentos abaixo relacionados:

- Relação atualizada dos empregados, com função e horários de trabalho, conforme quadro de pessoal apresentado pela CONTRATADA na proposta de preços;
- Comprovante de regularidade para com a Seguridade Social;
- Comprovante de recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- Comprovante de pagamento de salários, referente ao mês anterior ;
- Concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei, exames demissional, admissional e modificação funcional;
- Regularidade fiscal (SICAF);

**14.4.22.** Fornecer a CONTRATANTE, quando na ocasião, comprovante de pagamento de 13º salário.

**14.4.23.** Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei no 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de outra legislação técnica vigente e as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE (Órgão da Administração), de engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho que sejam aplicáveis a execução específica da atividade. Apresentando, quando solicitado documentos comprobatórios.

**14.4.24.** Manter nas Unidades cópias dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977 e instalando e mantendo os Serviços Especializados de Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

**14.4.25.** A CONTRATADA deverá implantar **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)**, conforme Normas Regulamentadoras NR-7, NR-32 e/ou outras legislações vigentes, mantendo controle sobre o estado de saúde de seus funcionários, a fim de providenciar, de imediato, a substituição daquele que apresentar qualquer doença incompatível com a sua função. O tipo de exame e periodicidade do mesmo está descrito no quadro 3 e deverá ser às expensas da CONTRATADA. Os exames exigidos por lei deverão ser complementados com:

- Hemograma Completo
- Protoparasitológico
- Coprocultura
- Exame clínico, com ênfase para a dermatologia

**14.4.26.** A CONTRATADA deverá fornecer à fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ, no ato da admissão, da substituição, da mudança de função e da demissão de qualquer empregado, a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), que deverá conter, no mínimo, os seguintes exames médicos complementares:

Quadro 3: Descrição dos Exames Médicos

Descrição dos Exames	Periodicidade
Raio X de tórax: PA e perfil	Bianual
Exame parasitológico – MIF	Anual
Exame de sangue: hemograma completo, lipidograma, glicemia, uremia, grupo sanguíneo e fator RH	Anual Admissional
Exame de urina – EAS	Anual
Exame clínico, com ênfase nas doenças infecto-contagiosas	Anual
Exame dermatológico, com ênfase nas doenças de pele e anexos	Anual
Exame odontológico, com ênfase para periondontias avançadas e focos dentários: cistos e abscessos	Anual
Exame oftalmológico	Anual

**14.4.27.** Manter na Unidade laudos e arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudança de função e retorno ao trabalho, conforme legislação vigente, fornecendo cópias sempre que solicitado pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**14.4.28.** Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (rotinas, higiene e segurança) com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e frequências dos participantes, arquivando na unidade a documentação que comprove este treinamento. O treinamento do Banco de Leite Humano, deve ter temas específicos para este Setor, com aulas sobre aleitamento materno, ordenha de leite humano e outros. Da mesma forma os setores de lactário e enteral também deverão ter treinamento específico.

**14.4.29.** Não utilizar serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior, nem mesmo em caráter de estágio. Entretanto, deverá permitir a realização de atividades padronizadas e supervisionadas pela DINUTRI/HUPE/UERJ para estagiários de graduação e técnicos de nutrição, internos e residentes de nutrição nas áreas de planejamento e produção de refeições.

**14.4.30.** A CONTRATADA deverá atender às disposições da Resolução CFN N° 418/2008 que regulamenta a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas dos estagiários de Nutrição.

**14.4.31.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE.

**14.4.32.** Todos os copeiros, auxiliares de cozinha e auxiliares de almoxarifado deverão possuir o ensino fundamental completo. Os copeiros da Nutrição Enteral, do Lactário e Banco de Leite Humano deverão possuir ensino médio completo e curso/treinamento específico nas respectivas áreas. Os cozinheiros, (padeiros e confeitários – caso solicitado) e almoxarifados deverão possuir ensino médio completo e curso específico nas respectivas áreas.

**14.4.33.** A CONTRATADA deverá efetuar o preparo dos alimentos, em todas as suas fases, por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e de segurança dos alimentos.

**14.4.34.** A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas e jalecos descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, e demais equipamentos de segurança para a circulação nas áreas internas do serviço.

## **15. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**15.1.** Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente aos Fiscais do Contrato.

**15.2.** Fornecer os utensílios e materiais de higiene necessários para atender todo o processo de produção e higienização listados no ANEXO 07;

**15.3.** Apresentar no período máximo de 30 dias, após o início do contrato, cronograma anual de manutenção preventiva específico de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.

**15.4.** Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: mobiliários, equipamentos (ANEXO 02) e utensílios de distribuição (lista atualizada apresentada no início do contrato), conforme discriminação do inventário, elaborado pela CONTRATANTE.

**15.5.** Apresentar inventários mensais de todos os utensílios, até o décimo dia do mês posterior, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até 10 dias após a apresentação do inventário mensal. Apresentar inventário semestral de mobiliários e equipamentos, fazendo reposição quando necessário.

**15.6.** Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

**15.7.** Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios e mobiliários pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA.

**15.8.** Efetuar a manutenção predial das áreas de produção e refeitório, tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, administração, banheiros, lavatórios e vestiários.

**15.9.** Disponibilizar água potável para a preparação do refresco, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria, assim como na falta de abastecimento.

**15.10.** Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; 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 qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

**15.11.** Comunicar à CONTRATANTE sobre a realização de treinamento com funcionários, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, neste período, os treinandos deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

**15.12.** Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 72 horas de antecedência, realização de visitas nas dependências da Unidade.

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

**15.14.** Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores energéticos totais (VET) em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório e 03 (três) horas antes da distribuição para os pacientes internados.

**15.15.** Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

**15.16.** Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidades suficientes para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

**15.17.** Controle e troca periódica dos filtros de água das diversas áreas da DINUTRI/HUPE/UERJ, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação disponibilizando este material à CONTRATANTE.

**15.18.** Fazer o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, quinzenalmente ou sempre que necessário, conforme cronograma a ser definido. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. As cópias dos registros destas operações deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE. Todas as áreas de produção da DINUTRI, Lactário, Banco de Leite e Setor de Nutrição Enteral deverão estar incluídos no cronograma de desinsetização e desratização. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados.

**15.19.** Realizar o controle do número de refeições produzidas e distribuídas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições produzidas e distribuídas no HUPE.

**15.20.** Encaminhar a fatura/nota fiscal para a CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste dos Fiscais do Contrato.

- 15.21.** Participar, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as socioambientais estipulados como metas pela CONTRATANTE.
- 15.22.** Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE.
- 15.23.** Realizar, no máximo a cada 6 meses, aprimoramento técnico-científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática da alimentação e saúde coletiva, comprovando a participação por documento correspondente.
- 15.24.** Cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE.
- 15.25.** Produzir as refeições destinadas à Policlínica Piquet Carneiro (Centro Cirúrgico e Centro de Apoio Psicossocial - CAPS).
- 15.26.** Arcar com as despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia móvel; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário.
- 15.27.** Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa ou de fornecedores (cartaz, banner, display, etc), salvo quando proposto pela CONTRATANTE.
- 15.28.** Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição, nos banheiros e áreas de produção.
- 15.29.** Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma.
- 15.30.** Atender a eventos referentes a atividades acadêmicas (congressos, seminários, reuniões, aulas especiais e outros encontros de cunho acadêmico) quando solicitado pela CONTRATANTE.
- 15.31.** Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência.
- 15.32.** Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 15.33.** Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CONTRATANTE.
- 15.34.** Apresentar, quando solicitado pela Administração, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão.
- 15.35.** Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
- 15.36.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.
- 15.37.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

**15.38.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**15.39.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**15.40.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

**15.41.** Não beneficiar-se da condição de optante pelo Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

**15.42.** Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, exceto para atividades previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

**15.42.1.** Apresentar à CONTRATANTE comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal, no prazo de 5 (cinco) dias.

**15.43.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**15.44.** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados e prestados.

## **16. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

**16.1.** Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 8.666/93.

**16.2.** Disponibilizar instalações sanitárias.

**16.3.** Disponibilizar espaço físico para que a CONTRATADA possa alocar os vestiários com armários guarda-roupas destinados à equipe de trabalho.

**16.4.** Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios.

**16.5.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**16.6.** Indicar à CONTRATADA, formalmente, os fiscais que acompanharão a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato.

**16.7.** Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço na Planilha Diária de Registro de Evento Adverso (ANEXO 08) arquivando em pasta específica.

**16.8.** Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA na Planilha de Evento Adverso, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo.

**16.9.** Recusar o fornecimento de refeições quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos ou quando se apresentarem fora dos padrões especificados neste Edital, cabendo à CONTRATADA providenciar refeições substitutas, sem prejuízo para a Instituição.

- 16.10.** Solicitar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução.
- 16.11.** Proceder previamente à distribuição aos usuários, a degustação e aprovação das preparações.
- 16.12.** Disponibilizar no início da prestação do serviço de produção e distribuição de refeições: mobiliário, equipamentos (ANEXO 02) e utensílios existentes na instituição.
- 16.13.** Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal.
- 16.14.** Não permitir que os empregados da CONTRATADA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço.
- 16.15.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA.
- 16.16.** Fornecer água corrente, energia elétrica e combustível GN nas dependências da DINUTRI em condições normais, a serem descontados da fatura mensal do serviço prestado.
- 16.17.** Caso algum sinistro ou outro evento cause avaria no abastecimento normal da água, de energia elétrica ou do GN, ficará a cargo da CONTRATADA providenciar os recursos necessários ao ideal funcionamento do serviço prestado sem prejuízos para a CONTRATANTE.
- 16.18.** Higienizar os reservatórios de água, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação certificando a execução do serviço, disponibilizando este material à CONTRATADA.
- 16.19.** Manter funcionário supervisionando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar acompanhantes e autorizados a receberem alimentação.
- 16.20.** Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais.
- 16.21.** Fiscalizar todas as etapas do processo produtivo de refeições.
- 16.22.** Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 16.23.** Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.
- 16.24.** Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente produzidas.
- 16.25.** Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário.
- 16.26.** Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.
- 16.27.** Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente produzidas.
- 16.28.** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- 16.29.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições em casos excepcionais.
- 16.30.** Utilizar-se do **Relatório de Avaliação de Contrato** para avaliar a qualidade dos serviços prestados, notificando por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais descontos.
- 16.31.** Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

**16.31.1.** Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

**16.31.2.** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONTRATADAS.

**16.31.3.** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.

**16.31.4.** Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

**16.32.** Realizar controle da potabilidade da água (reservatórios) utilizada no preparo das refeições através de análise microbiológica semestral ou sempre que houver necessidade.

**16.33.** Analisar e aprovar a qualificação do Responsável Técnico (RT), bem como do Quadro Técnico de Nutricionistas designados para as áreas de produção da DINUTRI.

**16.34.** Aprovar os cardápios mensais planejados e os cálculos de VET, dos macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), do NdPCal, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro submetidos pela CONTRATADA e devolvê-lo no prazo de 07 dias úteis, após sua apresentação.

**16.35.** Aprovar as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução.

**16.36.** Verificar o cumprimento das fichas técnicas das preparações em execução do cardápio do dia e sua exposição em quadro de aviso ou similar.

**16.37.** Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no almoço e no jantar e nas pequenas refeições.

**16.38.** Acompanhar as atividades da CONTRATADA no sentido de fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência informando e/ou notificando à mesma, defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço e fixando prazo para a sua correção.

**16.39.** Aprovar os pagamentos devidos à CONTRATADA pelos serviços devidamente prestados, avaliados e faturados.

**16.40.** Convocar reuniões com a CONTRATADA com intuito de assegurar produção e fornecimento de uma alimentação suficiente, segura e nutritiva e a consolidação de um espaço acadêmico de ensino, pesquisa e extensão.

**16.41.** Registrar as queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HUPE e pelos profissionais de saúde que atendem aos pacientes internados e notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

**16.42.** Arquivar os registros das análises microbiológicas realizadas pela CONTRATADA.

**16.43.** Avaliar e aprovar o inventário semestral dos equipamentos e mobiliário de propriedade da DINUTRI/HUPE/UERJ.

**16.44.** Avaliar e aprovar o inventário mensal de utensílios.

**16.45.** Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos, dos materiais e do mobiliário utilizados nas áreas da DINUTRI, avaliando a necessidade de sua substituição e solicitar a reposição dos mesmos nos prazos estipulados neste Termo de Referência.

**16.46.** Autorizar e registrar a remoção dos equipamentos para a manutenção realizada externamente por empresas autorizadas.

**16.47.** Aprovar e cancelar os crachás de identificação dos empregados da CONTRATADA.

**16.48.** Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela CONTRATADA.

**16.49.** Arquivar as escalas de trabalho, especificando nome, cargo e horário de trabalho, inclusive dos nutricionistas supervisores dessas escalas.

**16.50.** Acompanhar a relação diária de faltas dos empregados apresentados pela CONTRATADA.

**16.51.** Supervisionar as atividades de estagiários, internos, técnicos e residentes da DINUTRI/HUPE/UERJ atuantes nas áreas de produção de refeições.

**16.52.** Controlar diariamente o número de refeições servidas e atestar as notas fiscais dos serviços prestados pela CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições fora dos padrões especificados neste Termo de Referência.

**16.53.** Informar à CONTRATADA os locais de entrega de refeições a pacientes, nas diversas enfermarias, incluindo o Núcleo Perinatal (prédio anexo), Psiquiatria, Hemodiálise, Banco de sangue (prédio anexo) e para servidores de Setores Fechados, Plantão Médico e outros autorizados. Para a unidade Policlínica Piquet Carneiro só será produzido almoço para os funcionários do Centro Cirúrgico e para os pacientes atendidos no Centro de Apoio Psicossocial (CAPS); o desjejum e o lanche serão produzidos apenas para o CAPS.

## **17. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**17.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **18. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**18.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

**18.2.** Os representantes da CONTRATANTE deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**18.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**18.4.** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que avaliem as exigências deste Termo de Referência.

**18.5.** Os fiscais ou gestores do contrato ao verificarem subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverão comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666 de 1993.

**18.6.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**18.7.** Os representantes da CONTRATANTE deverão promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

**18.8.** 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 artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

**18.9.** O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias, pela CONTRATADA.

**18.10.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em coresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666 de 1993.

**18.11.** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

**18.12.** A CONTRATADA aceitará integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela CONTRATANTE.

**18.13.** A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitado pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam as suas necessidades.

**18.14.** A CONTRATANTE notificará a CONTRATADA, conforme ANEXO 08 – Planilha Diária de Registro de Evento Adverso ou memorando, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços e quando necessário fixando prazo para a sua correção.

**18.15.** As não conformidades registradas no Relatório de Avaliação de Contrato serão mensalmente informadas à CONTRATADA, através de Notificação visando à adequação imediata das incorreções.

**18.16.** A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Relatório de Avaliação de Contrato (Anexos 06 A, 06 B, 06 C e 06 D), de acordo com os percentuais da tabela abaixo:

<b>FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO</b>		
<b>Porcentagem do Valor Mensal da Contratação</b>	<b>Conceito Geral</b>	<b>Percentual do Status Conforme (C)</b>
100%	Muito Bom	superior a 89 %
95%	Bom	entre 89% e 75 %
90%	Regular	entre 74% e 50%
85%	Ruim	inferior 50 %

**18.17.** Avaliações de conceito ruim (inferior a 50% de status conforme) por 3 meses consecutivos ou por 5 meses interpolados no período de um ano, acarretarão na rescisão contratual.

**18.18.** Poderão ser realizados descontos nos percentuais apresentados no ANEXO 09 – Tabela Diária de Percentual de Descontos de Refeições, caso sejam identificados pela DINUTRI não conformidades em itens integrantes da composição das grandes e/ou pequenas refeições de refeitório ou pacientes. Estes descontos serão realizados aplicando-se o percentual referente ao item sobre o número de refeições que se apresentarem incompletas ou impróprias para consumo ou com percapitas inferiores ao estabelecido neste Termo de Referência multiplicado pelo preço da refeição e aí aplicado o percentual referente ao item “não conforme”.

**18.19.** Todos os impressos utilizados no decorrer do contrato poderão ser modificados pela CONTRATANTE para melhor atender as necessidades diárias de controle do serviço prestado.

## **19. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

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

**19.2.** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

## **20. DA RESPONSABILIDADE CIVIL**

**20.1.** A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimentos ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

**20.2.** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

## **21. OUTRAS OBSERVAÇÕES DA CONTRATADA**

**21.1.** Providenciar junto às autoridades competentes a **obtenção de licença, autorização de funcionamento ou alvará da atividade a que se propõe.**

**21.2.** Realizar Visita Técnica às instalações da DINUTRI/HUPE/UERJ a fim de coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à empresa vencedora da referida Licitação.

**21.3.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.

**21.4.** Executar e prestar os serviços nas dependências da Unidade, nos setores e horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ. Somente a DINUTRI/HUPE/UERJ poderá autorizar o pré-preparo ou preparo das refeições fora da unidade de concessão.

**21.5.** Responsabilizar-se pela compra dos insumos necessários e pela manipulação e distribuição do leite humano.

**21.6.** Em caso de quaisquer impedimentos na utilização do lactário ou do setor de manipulação de nutrição enteral, a manipulação das fórmulas infantis ou das fórmulas enterais deverá ser realizada em local pré-determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.

**21.7.** Quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviços do presente termo poderão ser solicitadas e autorizadas pela CONTRATANTE.

**21.8.** Em caso de obras nas dependências da DINUTRI/HUPE/UERJ ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular, a CONTRATADA deverá garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local pré-determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus para a Instituição. Fica, entretanto, a critério da DINUTRI/HUPE/UERJ definir a confecção de algumas preparações nas suas dependências.

## **22. CARACTERÍSTICAS, TIPO, COMPOSIÇÃO, FREQUÊNCIA E EXTRAS AUTORIZADOS DOS ITENS DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS E OBSERVAÇÕES GERAIS**

### **A - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS DIETAS DESTINADAS AOS PACIENTES:**

#### **A.1. DIETAS BÁSICAS:**

Dietas padrão de consistência macia, modificada ou líquida.

##### **A.1.1. Dieta Normal**

Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

- **Consistência:** normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- **Características qualitativas:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2450 Kcal/dia para pacientes internados (35 kcal x 70 kg).

► Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

##### **A.1.2. Dieta Branda**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta normal. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2100 Kcal/dia (30 kcal x 70 kg) com as seguintes características:

- **Consistência:** normal abrandada, ou seja, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- **Características qualitativas:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- incluir apenas o caldo do feijão;
- não incluir vegetais crus nas saladas;

- ▶ evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- ▶ restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- ▶ não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- ▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

### A.1.3. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2100 Kcal/dia (30 kcal X 70 kg) com as seguintes características:

- **Consistência:** pastosa;
- **Características qualitativas:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **OBS:** Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ▶ A leguminosa deverá ser liquidificada e o cereal servido na consistência de papa;
- ▶ As frutas deverão ser servidas em forma de purê ou creme;
- ▶ Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção.
- ▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

### A.1.4. Dieta Semilíquida

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deverá fornecer no mínimo em seu volume pleno (1900 ml) de 1,0 a 1,2 kcal/ml (1900 a 2280 kcal) ao paciente e seguir as seguintes características:

- **Consistência:** semilíquida hipercalórica;
- **Características qualitativas:** normo a hiperglicídica, normolipídica e normo a hipoprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde as pequenas refeições terão volume padrão de 250 ml e as sopas (almoço / jantar) 450 ml.
- **Volumes:** 250 ml para as pequenas refeições e 450 ml para as grandes refeições, podendo atender volumes de 50 ml, 100 ml, 150 ml ou 200 ml, conforme prescrição.
- **OBS:** Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

► Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Os percentuais de carnes em todas as sopas purínicas deverão ser no mínimo de 20%, sendo variado conforme a programação semanal.

► As preparações salgadas deverão ser preparadas utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

► As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas sem sal, acrescentando-se nos horários de distribuição sachês de sal e de azeite extravirgem (5ml) para enriquecer.

► Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de módulos de proteínas, carboidratos complexos e outros, a serem adquiridos pela CONTRATANTE, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

► Os batidos, sucos ou mingaus deverão ser suplementados com módulos de carboidrato e/ou proteína e/ou lipídio para as dietas líquidas mais restritivas, como por exemplo, as dietas hipoproteicas e sem resíduos. As demais dietas deverão ser enriquecidas com leite em pó desnatado na colação e no lanche.

► O mingau e o batido de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, mucilagem de milho ou arroz, aveia, mistura à base de amido de milho enriquecido, creme de arroz, farinha láctea e leite com complemento proteico-calórico com ou sem sacarose. Os batidos poderão ser somente de fruta, ou misturados com algum tipo de farináceo, além da fruta.

► No cardápio das pequenas refeições da dieta semilíquida poderá ser incluído iogurte ou Milk-shake em substituição ao mingau e batido. No caso de pacientes disfágicos, caso necessário, este cardápio deverá ser adaptado à condição clínica de deglutição do paciente.

► As preparações apresentarão 5 volumes diferentes a serem requisitados pelas nutricionistas de clínica de acordo com as necessidades do paciente.

#### A.1.5. Dieta Líquida e Líquida Fria

Destinada a pacientes críticos ou geriátricos com problemas graves de mastigação e deglutição ou inapetência, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios ou para aqueles que precedem a dieta por via sonda. Deverá fornecer no mínimo em seu volume pleno (1900 ml) de 0,8 a 0,9 kcal/ml (1520 a 1710 kcal) ao paciente e seguir as seguintes características:

- **Consistência:** líquida hipercalórica;

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde as pequenas refeições terão volume padrão de 250 ml e as sopas (almoço / jantar) 450 ml.

- **Volume:** 250 ml para as pequenas refeições e 450 ml para as grandes refeições, podendo atender volumes de 50 ml, 100 ml, 150 ml ou 200 ml, conforme prescrição.

- **OBS:** Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoproteica, hipopotássica e sem resíduos). A dieta líquida poderá ser oferecida fria para pacientes em pós-operatório das cirurgias da Enfermaria de Otorrinolaringologia e da Bucomaxilofacial, podendo sofrer algumas modificações no cardápio padrão.

A composição das grandes e pequenas refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

► O caldo de legumes deverá ser tamisado, contendo sempre hortaliças do tipo B ou C com mínimo de 30 g/100 ml ou poderá ser enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 20 g/100 mL + caseinato de cálcio ou proteína do soro do leite a 2,5% c/ ou s/ clara de ovo).

► As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas sem sal, acrescentando-se nos horários de distribuição sachês de sal e de azeite extravirgem (5 ml) para enriquecer.

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

▶ Os batidos, sucos ou mingaus deverão ser suplementados com módulos de carboidrato e/ou proteína e/ou lipídeo para as dietas líquidas mais restritivas, como por exemplo, as dietas hipoproteicas, hipolipídicas, diabetes e sem resíduos. As demais dietas deverão ser enriquecidas com leite em pó desnatado no desjejum e lanche.

▶ O mingau e o batido de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, mucilagem de milho ou arroz, aveia, mistura à base de amido milho enriquecido, creme de arroz, farinha láctea e leite com complemento proteico-calórico com ou sem sacarose. Os batidos poderão ser somente de fruta, ou misturados com algum tipo de farináceo, além da fruta.

▶ No cardápio das pequenas refeições da dieta líquida poderá ser incluído suco, café com leite, iogurte, Milk-shake, achocolatado ou preparação similar de morango em substituição ao mingau ou batido.

▶ As preparações apresentarão 5 volumes diferentes a serem requisitados pelas nutricionistas de clínica de acordo com as necessidades do paciente.

#### **A.1.6. Dieta Líquida Restrita ou Líquidos Claros**

Destinada a pacientes em pré e pós-operatórios e em determinados preparos de exames. Deverá ser enriquecida com maltodextrina em todos os horários das pequenas refeições fornecendo em seu volume pleno (1500 ml) de 0,3 a 0,4 kcal/ml (450 a 600 kcal) ao paciente e seguir as seguintes características:

- **Consistência:** líquida;

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde todas as refeições terão volume padrão de 250 ml.

- **Volume:** 50 ml, 100 ml, 150 ml, 200 ml a 250 ml por horário de refeição, conforme prescrição.

▶ Todas as preparações deverão ser isentas de lactose e sacarose.

▶ No cardápio das pequenas refeições da dieta líquida restrita poderá ser incluído suco ou água de coco em substituição ao chá de ervas.

▶ As preparações apresentarão 5 volumes diferentes a serem requisitados pelas nutricionistas de clínica de acordo com as necessidades do paciente.

#### **A.2. DIETAS ESPECIAIS:**

Serão compostas a partir de dietas básicas, modificadas em suas características, com redução ou exclusão de um ou mais nutrientes / alimentos (ex. dietas para: diabéticos, portadores de doenças renais, cardíacos, entre outras). Deverão fornecer em média 2100 Kcal/dia (30 kcal x 70 kg), respeitando as características de cada dieta descritas a seguir.

##### **A.2.1. Dieta para Diabéticos (DB)**

Destinada a manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos, suprimindo as calorias e os demais nutrientes necessários para adequação nutricional do paciente.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** normoglicídica (preferência carboidratos complexos), normolipídica e normoproteica.

Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

▶ Deverá haver substituição da sacarose por adoçante artificial em sachês do tipo sucralose para todos os pacientes, quantidade e qualidade previamente aprovada e determinada pelo nutricionista da CONTRATANTE. Os cereais matinais com sacarose também deverão ser retirados do cardápio.

▶ As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet". Usar para preparações dietéticas adoçantes próprios para forno e fogão. Também deverá ser retirado o pão doce com creme e/ou com cobertura glaceada do cardápio.

▶ Os cardápios deverão alcançar no mínimo 03 (três) Valores Energéticos Totais **(VET) 1600, 1800 e 2000 Kcal/dia**, ou seja deverão existir as dietas DB 1600 kcal, DB 1800 kcal e DB 2000 kcal. Outras variações poderão ser solicitadas de acordo com as necessidades da DINUTRI/HUPE.

▶ O per capita do cereal das grandes refeições das dietas DB 1600 kcal, DB 1800 kcal e DB 2000 kcal será reduzido para 50g, 100g e 120g respectivamente em relação à dieta da normal. As demais preparações do cardápio deverão ser calculadas de forma que se alcance a quantidade do valor energético estipulado (DB1600 kcal, DB1800 kcal, DB2000 kcal).

▶ O paciente receberá na colação fruta, não implicando desta forma alteração no preço em relação à dieta normal.

▶ No almoço e jantar deverão existir preparações à base de legumes ou vegetais folhosos cozidos, de forma a garantir o aporte de fibras recomendado por dia conforme literatura.

▶ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

▶ As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outros alimentos com menor carga glicêmica (CG<10) sempre que houver restrições (DB 1600 kcal, DB 1800 kcal e DB 2000 kcal) ao total calórico. Exemplos de guarnições à base de farinhas: empadão, tortas salgadas e quiche. Exceções poderão ocorrer de acordo com as solicitações das nutricionistas de clínica.

▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

#### **A.2.2. Dieta Hipossódica (2g a 4g de sal)**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial sistêmica entre outros. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta normal, sem a utilização do sal na cocção das preparações. Sachês individualizados de sal de adição (1 a 2 g) por grande refeição serão ofertados de acordo com a solicitação da nutricionista de clínica. Deverá ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjeriço, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e a aceitação da dieta hipossódica.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características:** normoglicídica, normolipídica, normoproteica e hipossódica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

▶ As preparações destinadas às pequenas refeições deverão ser restritas em sódio, incluindo pães, biscoitos e os laticínios, incluindo a manteiga.

▶ O cardápio deve apresentar a eliminação do sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 a 2 g) por grande refeição de acordo com a solicitação do nutricionista de clínica.

▶ Nas grandes refeições deverão ser retirados das preparações culinárias produtos enlatados, embutidos ou em salmoura.

▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

### A.2.3. Dieta Hipolipídica (HL)

Indicada para o tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas e também destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características:** normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

▶ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

▶ As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

▶ Substituição da manteiga por geléia nas pequenas refeições. Assim como a substituição dos derivados do leite por produtos com redução de gordura saturada e trans.

▶ Retirada do cardápio de preparações que possuam teor mais concentrado de gorduras: empadões, maionese, etc.

▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

### A.2.4. Dieta Hipoproteica com 30, 40 e 50 g de proteína (Hptn)

Indicada a pacientes que possuam algum grau de insuficiência renal e precisam do tratamento conservador para retardar a progressão da doença. Usualmente a dieta é restrita em proteína, sódio e potássio.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** hipoproteica, normo a hiperglicídica, normolipídica, hipossódica, normo a hipopotássica.

As preparações culinárias deverão ser elaboradas sem adição de sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 a 2 g) por grande refeição de acordo com a solicitação do nutricionista de clínica.

Deve ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjeriço, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e aceitação da dieta com restrição de sódio.

Os cardápios deverão ter no mínimo 03 (três) variações de composição proteica: 30g, 40g e 50g; podendo haver outras variações que serão estabelecidas de acordo com a necessidade e padronização da DINUTRI/HUPE.

Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

Em virtude da necessidade de redução do per capita do leite, da proteína ou da leguminosa para atender à dieta hipoproteica, o paciente receberá na colação e na ceia uma fruta, não implicando desta forma alteração no preço em relação à dieta normal.

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

► Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

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

#### **A.2.5. Dieta com Restrição de Fibras e Resíduos - Dieta Sem Resíduos (SR)**

Destinada a minimizar a quantidade de resíduos remanescentes no intestino produzidos pela digestão. Visa diminuir o peso e volume das fezes, além de prolongar o tempo de trânsito intestinal. Indicada na progressão da dieta de líquidos claros, nas diarreias agudas e crônicas, na fase aguda das doenças inflamatórias intestinais, no caso de fístulas do TGI, no pré e pós-operatório de cirurgia do intestino grosso e em condições em que o movimento intestinal está contraindicado.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** normoproteica, normoglicídica, normolipídica, restrita em fibras insolúveis.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

► Deverá haver substituição da sacarose por edulcorante artificial em sachês.

► As sobremesas doces e as frutas laxativas deverão ser substituídas por frutas da época neutras e/ou obstipantes ou por preparações dietéticas isentas de lactose. Usar, para preparações dietéticas, adoçantes próprios para forno e fogão. Também deverá ser retirado o pão doce com creme e/ou com cobertura glaceada do cardápio, sendo substituído por torrada ou biscoito sem leite.

- ▶ O cardápio das pequenas refeições deverá conter torrada ou biscoito sem leite.
- ▶ Oferecer leite com baixo teor de lactose.
- ▶ Retirada de: folhosos; frutas e hortaliças laxativas e/ou flatulentas, bem como do feijão das grandes refeições;
- ▶ O conteúdo de fibras deve ser menor que 10 g por dia.
- ▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.
- ▶ Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a cargo da CONTRATANTE, à base de proteínas e carboidratos complexos em quantidades suficientes para atender as necessidades nutricionais do paciente.

#### **A.2.6. Dieta para Pacientes Neutropênicos (NT)**

Destinada a pacientes que apresentem patologias que acometam o sistema imunológico. Indicado para pacientes imunodeprimidos: oncológicos, aidéticos e com doenças autoimunes.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normoproteica, normoglicídica, normolipídica.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ▶ Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).
- ▶ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos, quando possível. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ▶ O cardápio deverá apresentar sempre que possível itens em embalagem individual, minimizando possíveis contaminações.
- ▶ Todas as frutas e vegetais deverão ser sempre cozidos ou assados e servidos em utensílios descartáveis. Os sucos deverão ser de polpas que passaram pelo tratamento UHT.
- ▶ As preparações deverão ser sempre distribuídas em utensílios e materiais descartáveis em todos os horários de refeições sem ônus para a Instituição CONTRATANTE.
- ▶ No desjejum será ofertada bebida de soja em embalagem individual ou leite sem lactose como opção.
- ▶ Poderá ser ofertado picolé como opção das pequenas refeições para os pacientes que apresentarem mucosite.
- ▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

#### **A.2.7. Dieta para Pacientes Pediátricos e Adolescentes**

Destinada a pacientes pediátricos e adolescentes que abrangem a faixa etária de 0 a 12 anos e 12 a 18 anos, respectivamente. A composição, o volume e o tipo de cardápio da Pediatria e Adolescentes devem ser

diferenciados para os grupos etários: 0 a 1 ano, de 1 a 4 anos, de 5 a 8 anos e de 9 a 12 anos e adolescentes de 12 a 18 anos. O fornecimento de calorias e gramas de proteína deverá estar de acordo com a faixa etária do paciente pediátrico ou adolescente, respeitando as características descritas abaixo:

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Quanto às características qualitativas a dieta poderá abranger todas as variações (normal, diabetes, hipossódica, hipolipídica, hipoproteica e sem resíduos).

Quanto à quantidade de fibras para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar à idade mais 5g.

Crianças de 0 a 6 meses, poderão estar em aleitamento materno exclusivo, predominante ou fazendo uso de fórmulas lácteas a cargo de quem da CONTRATANTE.

▶ O cardápio padrão da alimentação complementar poderá ser alterado de acordo com a condição clínica apresentada pela criança. No caso de alteração, a composição, o volume e os horários da alimentação complementar serão estipulados pela nutricionista da clínica.

▶ Esquema da alimentação complementar:

Pequenas refeições: mingau, suco natural, batido e papa de frutas.

Grandes refeições: sopa, suco e sobremesa.

▶ Em relação às refeições da dieta infantil (1 a 12 anos), as mesmas deverão seguir os mesmos horários de distribuição da dieta do adulto. A diferença se baseará no tipo de cardápio e na quantidade das porções.

▶ A porção da composição do cardápio deverá ser diferenciada para os grupos etários: Pediatria 1 (1 a 4 anos), Pediatria 2 (5 a 8 anos) e Pediatria 3 e Adolescentes (9 a 18 anos). A estrutura do cardápio e a porção respectiva para cada grupo deverá atender as necessidades dos diferentes grupos etários.

▶ No cardápio das pequenas refeições, poderá ser incluído suco natural, iogurte, Milk-shake, achocolatado ou preparação similar de morango em substituição ao mingau, aos batidos variados e ao café com leite.

▶ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extravirgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

#### **A.2.8. Dieta para Preparo de Exames**

São dietas específicas utilizadas para o preparo de exames complementares e de diagnóstico por período determinado. Estas dietas devem sofrer: restrição ou acréscimo de nutrientes (qualitativo e quantitativo) ou alteração na consistência, de acordo com os exames a serem realizados que deverão seguir as orientações da CONTRATANTE.

#### **A.2.9. Outras Dietas Especiais**

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pela Divisão de Nutrição do HUPE, de acordo com a necessidade da clínica.

#### **A.2.10. OBSERVAÇÕES:**

▶ **MEIA PORÇÃO:** Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cuja consistência poderá ser: Normal, Branda e Pastosa (dietas Básicas) e também para as dietas Especiais de acordo

com a solicitação da nutricionista de clínica. A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 80 % do valor da porção inteira.

► O chá de ervas deverá ser utilizado para dietas que necessitem de restrição de leite, no pós-operatório de algumas cirurgias do trato gastrointestinal ou a pedido da nutricionista de clínica.

## B – TIPO, COMPOSIÇÃO DETALHADA E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES:

Todos os itens adquiridos para a produção das refeições deverão ser de primeira qualidade, ou seja, a aquisição dos gêneros alimentícios para a execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (ANEXO 03).

### B.1 – PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE E CEIA) DAS DIETAS BÁSICAS E ESPECIAIS PARA ADULTOS, PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES:

O cardápio das pequenas refeições das dietas básicas (normal, branda e pastosa) para adultos, pacientes infantis e adolescentes, deverá ser constituído por itens que se diferenciarão pelo tipo de refeição: Quadros 4a, 5a e 6a. Neles também estão descritos a composição do cardápio e a frequência de utilização. As substituições de cada item estão descritas nos Quadros 4b, 5b, 6b e 7. Dentro de cada pequena refeição está especificada a porção a ser distribuída em cada grupo etário.

**OBS: As peculiaridades de cada dieta especial poderão acarretar alterações na frequência estipulada de cada preparação.**

Quadro 4 a: Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos:

Itens Padrão	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA <sup>a</sup>
I	Café c/ leite <sup>b</sup> 31 x		Café c/ leite <sup>b</sup> 31x  Renal: suco <sup>a</sup> 31 x	Mingau <sup>b</sup> – 16 x Café c/ leite <sup>b</sup> – 10 x Achocolatado <sup>b</sup> - 5 x Renal: fruta <sup>a</sup> - 31 x
II	Pão Francês ou Careca (Pastosa) ou Torrada(Especiais) 31 x		Pães variados 31 x	Biscoitos variados ou Torradas variadas 15x
III	Manteiga ou Geléia (Especiais) 31 x		Manteiga ou Géleia (Especiais) 31 x	
IV	Queijos: - Prato – 20 x - Proces. UHT – 6 x - Requeijão – 5 x		Queijos: - Prato – 11 x - Proces. UHT- 10 x - Requeijão – 10 x	
V		Frutas Variadas ou Papa de Frutas 31 X		

<b>VI</b>	<b>Água Mineral<sup>c</sup> 31 x</b>	<b>Água Mineral<sup>c</sup> 31 x</b>	<b>Água Mineral<sup>c</sup> 31 x</b>	<b>Água Mineral<sup>c</sup> 31 x</b>
-----------	------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------

OBS1.: Todos os líquidos serão adoçados com açúcar ou com adoçante sachê do tipo sucralose

OBS2.: Para as Enfermarias da Maternidade e Psiquiatria haverá um reforço na Ceia Padrão: + pão c/ recheio (manteiga ou geléia)

<sup>a</sup> Para pacientes com restrição de proteína

<sup>b</sup> O leite oferecido no cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas (normal, branda e pastosa) e especiais para adultos poderá ser integral, desnatado, com baixo teor de lactose ou bebida individual de soja, de acordo com a dieta

<sup>c</sup> A água mineral oferecida será sem gás (copo industrializado de 200 ml)

**OBS.: Os volumes dos líquidos do cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas e especiais serão de 250 ml (copo descartável isotérmico com tampa de 300 ml).**

Quadro 4 b: Lista de Substituições do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
			<b>PORÇÕES</b>			
I	- ou café c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup>	ml	250	-	250	-
	- ou chá ou mate c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup>	ml	250	-	250	250
	- ou leite integral ou desnatado c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup>	ml	250	-	250	250
	- ou deslactosado <sup>a</sup> ou de soja(200ml) <sup>a</sup> (c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> )	ml	-	-	250	250
	- ou leite integral ou desnatado ou deslactosado <sup>a</sup> batido c/ fruta (c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> )	ml	-	250	-	-
	- ou refresco de polpa de fruta 100% natural c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> ou c/ maltodextrina <sup>a</sup>	ml	250	-	250	250
	- ou achocolatado normal ou diet c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup>	ml	250	-	250	250
II	- ou pães s/ glúten <sup>a</sup>	g	50	-	50	-
	- ou pão de forma integral <sup>a</sup>	g	50	-	50	-
	- ou torrada c/ ou s/ glúten <sup>a</sup>	g	40	-	40	40
	- ou mingau (5% a 11% de farinha) + biscoito	ml/g	250 + 40	-	-	250
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten <sup>a</sup> salgado ou doce	g	40	-	40	40
	- ou biscoito salgado ou doce industrializado embalado individualmente <sup>b</sup>	g	40	-	40	40
	- ou bolo industrializado embalado	g	-	-	40	-

	individualmente <sup>c</sup>					
III	- ou manteiga c/ ou s/ sal <sup>a</sup> individual	g	10	-	10	-
	- ou margarina c/ ou s/ sal <sup>a</sup> individual	g	10	-	10	-
	- ou geléia de fruta individual normal ou diet <sup>a</sup>	g	15	-	15	-
IV	- ou queijo prato c/ ou s/ sal <sup>a</sup>	g	30	-	30	-
	- ou queijo processado UHT normal ou light embalagem individual <sup>b</sup>	ud	1	-	1	-
	- ou requeijão individual normal ou light <sup>a</sup>	ud	1	-	1	-
V	- fruta in natura laxativa ou obstipante <sup>d</sup>	qt	-	1	-	-
	- ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar <sup>a</sup>	g	-	100	-	-
	- ou coquetel laxativo <sup>e</sup>	ml	-	250	-	-
	- ou picolé de frutas <sup>c</sup> - ou	ud	-	1	-	-
	suco indust.(200ml) <sup>c</sup>	ud	-	1	-	-

<sup>a</sup> Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

<sup>b</sup> Para os pacientes que recebem dieta para neutropênicos e dieta pastosa.

<sup>c</sup> Para pacientes neutropênicos

<sup>d</sup> Quadro 19 – gramatura de frutas (qt-quotas).

<sup>e</sup> coquetel laxativo = suco de frutas laxativas acrescida de farelo de aveia, fruta laxativa e **mix de fibras (CONTRATANTE)**.

**OBS.: Os volumes dos líquidos de substituição do cardápio das pequenas refeições das dietas básicas serão porcionados em copos descartáveis isotérmicos com tampa de 300 ml.**

Quadro 5 a: Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes

Itens Padrão	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	Café com leite <sup>a</sup> 31 x		Café c/ leite <sup>a</sup> - 23 x Batido fruta c/ farinha - 4 x Achocolatado <sup>a</sup> - 2x Compl.Morango-2 x Renal: suco- 31 x	Mingau - 16 x Café c/ leite <sup>a</sup> - 10 x Achocolatado <sup>a</sup> -5x Renal: fruta-31x
II	Pão Francês ou Careca (Pastosa) ou torrada(Especiais) 31 x		Pães variados 31 x	Biscoitos variados 15 x
III	Manteiga ou Geléia(Especiais) 31 x		Manteiga ou Geléia(Especiais) 31 x	
IV	Queijos: - Prato - 20 x - Proces. UHT - 6 x - Requeijão - 5 x		Queijos: - Prato - 11 x - Proces. UHT - 10 x - Requeijão - 10 x	

V		Fruta ou papa de fruta 19 x		
		Batido fruta c/ farinha - 4 x		
		logurte <sup>c</sup> - 8 x		
VI	Água Mineral <sup>b</sup> 31 x	Água Mineral <sup>b</sup> 31 x	Água Mineral <sup>b</sup> 31 x	Água Mineral <sup>b</sup> 31 x

OBS.: Todos os líquidos serão adoçados com açúcar ou com adoçante sachê do tipo sucralose

<sup>a</sup> O leite oferecido no cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas (normal, branda e pastosa) e especiais para adultos poderá ser integral, desnatado, com baixo teor de lactose ou bebida individual de soja, de acordo com a dieta

<sup>b</sup> A água mineral oferecida será sem gás (copo industrializado de 200 ml)

<sup>c</sup> Para dietas especiais: light, diet ou s/ lactose

**OBS.: O volume dos líquidos do cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas e especiais será de 250 ml (copo descartável isotérmico com tampa de 300 ml).**

Quadro 5 b: Lista de Substituições do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	- ou café c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup>	ml	250	-	250	250
	- ou chá ou mate (c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> )	ml	250	-	250	250
	- ou mingau (5% a 11% de farinha) + biscoito	ml/g	250 + 40	-	250	250
	- ou leite integral ou desnatado <sup>a</sup> ou deslactosado <sup>a</sup> ou de soja (200ml) <sup>a</sup> (c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> )	ml	250	-	250	250
	- ou leite c/ chocolate ou achocolatado normal ou diet <sup>a</sup> ou complemento de morango (c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> )	ml	250	250	250	250
	- ou leite integral ou desnatado <sup>a</sup> ou deslactosado batido c/ fruta <sup>a</sup> (c/ açúcar ou c/ adoçante <sup>a</sup> )	ml	-	250	250	250
	- ou suco de polpa de fruta 100% natural (c/ açúcar ou c/adoçante <sup>a</sup> ou c/ maltodextrina <sup>a</sup> )	ml	250	250	250	-
- ou pães s/ glúten <sup>a</sup>	g	50	-	50	-	
- ou pão de forma integral <sup>a</sup>	g	50	-	50	-	
- ou torrada c/ ou s/ glúten <sup>a</sup>	g	40	-	40	40	
- ou mingau (5% a 11% de farinha)	ml/g	250 + 40	-	-	250	

II	+ biscoito	g	40	-	40	40
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten <sup>a</sup> salgado ou doce	g	40	-	40	40
	- ou bolo industrializado embalado individualmente <sup>b</sup>	g	-	-	40	40
III	- ou manteiga c/ ou s/ sal <sup>a</sup> individual	g	10	-	10	-
	- ou margarina c/ ou s/ sal <sup>a</sup> individual	g	10	-	10	-
	- ou geléia de fruta individual normal ou diet <sup>a</sup>	g	15	-	15	-
IV	- ou queijo prato c/ ou s/ sal <sup>a</sup>	g	30	-	30	-
	- ou queijo processado UHT normal ou light embalagem individual <sup>b</sup>	ud	1	-	1	-
	- ou requeijão individual normal ou light <sup>a</sup>	ud	1	-	1	-
V	- fruta in natura laxativa ou obstipante <sup>d</sup>	qt	-	1	-	-
	- ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar <sup>a</sup>	g	-	100	-	-
	- ou coquetel laxativo <sup>e</sup>	ml	-	250	-	-
	- ou picolé de frutas <sup>c</sup> - ou	ud	-	1	-	-
	suco indust.(200ml) <sup>c</sup>	ud	-	1	-	-

<sup>a</sup> Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

<sup>b</sup> Para os pacientes que recebem dieta para neutropênicos e dieta pastosa.

<sup>c</sup> Para pacientes neutropênicos

<sup>d</sup> Quadro 19 – gramatura de frutas (qt-quotas).

<sup>e</sup> coquetel laxativo = suco de frutas laxativas acrescida de farelo de aveia, fruta laxativa e **mix de fibras (CONTRATANTE)**.

**OBS.: Os volumes dos líquidos de substituição do cardápio das pequenas refeições das dietas básicas serão porcionados em copos descartáveis isotérmicos com tampa de 300 ml.**

Quadro 6 a: Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Semilíquida, Líquida e Líquida Restrita

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
SEMI-LÍQUIDA	<p>Mingaus Variados enriquecidos com maltodextrina (10%) - 23 x</p> <p>Milk-shake – 4 x Shake proteico<sup>a</sup> – 4x</p> <p>Shake proteico<sup>a</sup> – 8x (SR/HL)</p> <p>Água Mineral<sup>c</sup> 31 x</p>	<p>Batidos de Fruta enriquecidos com leite em pó desnatado e farinha - 23 x</p> <p>logurte<sup>d</sup> – 8 x</p> <p>Batidos de Fruta enriquecido c/ compl. s/ lactose (SR) – 31 x</p> <p>Água Mineral<sup>c</sup> 31 x</p>	<p>Batidos de Fruta enriquecidos com leite em pó desnatado e farinha – 12 x e com compl. proteico calórico - 11 x</p> <p>Milkshake – 4 x Shake proteico – 4x</p> <p>Shake proteico – 8x (SR/HL)</p>	<p>Mingaus Variados enriquecidos com maltodextrina (10%) - 21 x</p> <p>Batidos de fruta enriquecidos com leite em pó desnatado e farinha - 10 x</p> <p>Batidos de fruta enriquecidos com malto – 10 x (SR)</p>

			Água Mineral <sup>c</sup> 31 x	Renal: papa de fruta – 31 x Água Mineral <sup>c</sup> 31 x
LÍQUIDA	Mingaus Variados enriquecidos com maltodextrina (10%) - 23 x Milk-shake – 4 x Shake proteico <sup>a</sup> – 4x Shake proteico <sup>a</sup> – 8x (SR/HL) Água Mineral 31 x	Batidos de Fruta enriquecidos com leite em pó desnatado e farinha - 23 x iogurte <sup>d</sup> – 8 x Batidos de Fruta enriquecido c/ compl. s/ lactose – 31 x (SR) Água Mineral 31 x	Batidos de Fruta enriquecidos com leite em pó desnatado e farinha – 12 x e com complem. proteico calórico - 11 x Milk-shake – 4 x Shake proteico – 4x Shake proteico – 8x (SR) Água Mineral 31 x	Mingaus Variados enriquecidos com maltodextrina (10%) - 21 x Batidos de fruta enriquecidos com leite em pó desnatado e farinha - 10 x Batidos de fruta enriquecidos com malto – 10 x (SR) Renal:suco <sup>b</sup> – 31 x Água Mineral 31x
LÍQUIDA RESTRITA	Chá diet- 13 x Água de coco - 4 x Suco coado de: Maçã – 5x Pera – 4x Suco caju diet -5 x Gelatina diet -31 x Água Mineral <sup>c</sup> 31 x	Suco coado de: Maçã – 10 x Pera – 10 x Suco caju diet - 11 x Água Mineral <sup>c</sup> – 31 x	Chá diet - 13 x Água de coco-4 x Suco coado de: Maçã – 5x Pera – 4x Suco caju diet -5 x Gelatina diet - 31 x Água Mineral <sup>c</sup> 31 x	Chá diet - 13 x Água de coco - 4 x Suco coado de: Maçã – 5x Pera – 4x Suco caju diet -5 x Gelatina diet -31 x Água Mineral <sup>c</sup> 31 x

<sup>a</sup> Para as dietas especiais deverá estar previsto o complemento proteico (sachê de shake proteico em pó contendo 17g no mínimo de PTN e complemento proteico calórico) e/ou calórico (maltodextrina) para os batidos e mingaus, a cargo da CONTRATANTE.

<sup>b</sup> O suco dos pacientes renais será em embalagem industrializada (normal ou diet)

<sup>c</sup> Todas as dietas receberão água mineral sem gás (copo industrializado de 200ml) no desjejum, colação, lanche e ceia com exceção das dietas com restrição de líquidos. As dietas semilíquidas receberão espessante com a água, sempre que necessário (pacientes disfágicos)

<sup>d</sup> Para dietas especiais: light, diet ou s/ lactose.

**OBS.1:** Para todas as preparações com leite das dietas básicas e especiais será usado o leite integral ou desnatado (comum ou sem lactose).

**OBS.2:** Todos os módulos, espessantes e suplementos proteicos estarão a cargo da CONTRATANTE.

**OBS.3:** Todas as preparações líquidas ou semilíquidas receberão 1 sachê de adoçante para as dietas DB.

**OBS.4:** As refeições terão volume padrão de 250 ml e serão porcionadas em copos isotérmicos descartáveis com tampa de 300 ml. A gramatura da gelatina será de 100g.

**OBS.5:** Como o volume poderá ser alterado de acordo com a condição clínica do paciente as dietas Líquidas e Semilíquidas poderão ser distribuídas em copos isotérmicos com tampa com volumes entre: 100 e 300 ml.

**OBS.6:** As preparações doces e com maior teor de gordura serão modificadas para as alternativas diet/light para atender as dietas especiais.

Quadro 6 b : Lista de Substituições das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Semilíquida e Líquida.

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	Und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	- ou leite c/ chocolate ou achocolatado normal ou diet <sup>a</sup>	ml	250	-	250	250
	-ou leite integral ou desnatado batido c/ fruta (c/ açúcar ou adoçante <sup>a</sup> )	ml	250	-	250	250
	- ou sorvete normal ou diet <sup>b</sup>	g	-	150	150	-
	- ou picolé de frutas cítricas <sup>b</sup>	und	-	1	1	-
	- ou mingau de 5 a 11% de farinha <sup>c</sup>	ml	250	-	-	250

<sup>a</sup> Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

<sup>b</sup> Direcionado para os pacientes neutropênicos, com mucosite ou em dieta líquida fria.

<sup>c</sup> O percentual depende do tipo de farinha e consistência da dieta.

OBS.: O farelo de aveia ou de trigo ou similares à base de mix de fibras (5 g) poderá ser acrescentado na colação ou no lanche de acordo com a prescrição.

Quadro 7: Lista de Substituições das Pequenas Refeições da Dieta Líquida Restrita

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	Und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	- ou chá de ervas c/ adoçante	ml	250	250	250	250
	- ou mate c/ adoçante	ml	250	250	250	250
	- ou suco de maçã 100% natural coado c/ adoçante	ml	250	250	250	250
	- ou suco coado de fruta ou de caju diet	ml	250	250	250	250

Obs: O volume poderá ser alterado de acordo com a condição clínica do paciente ou da solicitação da nutricionista de clínica.

## **B.2 - ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS PEQUENAS REFEIÇÕES:**

- Nas pequenas refeições o leite utilizado nas preparações destinadas a pacientes, servidores autorizados e acompanhantes deverá ser leite in natura tipo B UHT integral ou desnatado, em embalagem tetra-brik de litro. Para determinadas dietas especiais o leite deverá ser com baixo teor de lactose, dependendo das necessidades dos pacientes e conforme prescrição nutricional.
- Os pães deverão ser variados (francês, careca sal, careca doce, doce, integral, fôrma, broa de milho, tipo bisnaguinha, de coco entre outros), sempre respeitando as características de cada dieta.
- Os pães, biscoitos e bolos para pediatria poderão apresentar a porção reduzida para 25g a pedido da nutricionista de clínica a fim de atender o valor nutricional indicado para a faixa etária.
- Os laticínios e frios que compõem as pequenas refeições deverão ser variados (iogurte: normal, diet ou sem lactose; requeijão normal ou light; queijo processado UHT tipo “polenguinho” normal ou light ou queijo prato) de acordo com cardápio padrão a ser elaborado pela CONTRADA. Eventualmente poderão ser solicitados outros tipos de frios com antecedência mínima de 48h.
- Os biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d’água ou torradas (40g), manteiga (10g), geléia de fruta (15g), adoçante (8g) e o sal (1g) deverão ser servidos em embalagem individual industrializada, devendo ser oferecidas no mínimo 4 embalagens de adoçante por dia. A quantidade de embalagens de sal fornecidas a pacientes com restrição de sódio deverá atender a solicitação do nutricionista de clínica.
- Os pães e/ou torradas + o recheio (manteiga ou geléia) do lanche das dietas básicas poderão ser eventualmente substituídos por canjica (250g), sendo, 225ml de leite e 25g de canjica seguindo cardápio festivo ou de tradição local.
- Os pães e/ou torradas + o recheio (manteiga ou geléia) das dietas poderão ser eventualmente substituídos por bolo ou rabanada (normal, diet ou light) em dias festivos de acordo com as orientações das nutricionistas de clínica e produção.
- A polpa de fruta utilizada para elaboração de refresco das dietas deverá ter sido submetida ao processo UHT.
- Para as dietas de pacientes neutropênicos deverão ser oferecidos: pães, biscoitos, bolos, recheios e sucos em embalagem individual industrializada.
- Para as dietas de pacientes diabéticos ou em uso de adoçante artificial, o adoçante padronizado será a base de sucralose.
- Em caso da CONTRATANTE fornecer todos os equipamentos necessários para a produção de pães, bolos e similares, a CONTRATADA deverá produzir diariamente tais itens de acordo com cardápio padronizado e aprovado pela DINUTRI/HUPE.
- A frequência dos diferentes itens no cardápio das pequenas refeições poderá ser alterada de acordo com aceitação do mesmo, sem ônus para ambas as partes.

## **B.3 – GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) DAS DIETAS BÁSICAS (NORMAL, BRANDA E PASTOSA) E ESPECIAIS PARA ADULTOS, PACIENTES INFANTIS, ADOLESCENTES E PARA A POLICLÍNICA PIQUET CARNEIRO:**

O cardápio da refeição (almoço e jantar) deverá ser estruturado para os adultos, pacientes infantis e adolescentes com 8 itens: entrada, cereais, leguminosas, prato proteico principal, guarnições (duas), sobremesa e bebidas (Quadros

8 e 9). As dietas semilíquidas / líquidas deverão ser constituídas por 3 itens: prato principal (sopa / caldo), sobremesa e bebida (Quadros 10 e 11):

**Composição das Grandes Refeições Sólidas:**

- 1 (uma) entrada: salada ou sopa;
- 1 (um) prato principal proteico c/ 1 (uma) opção (outra carne ou opção ovolactovegetariana);
- 2 (duas) guarnições;
- 2 (dois) acompanhamentos (feijão e arroz parboilizado ou 1 (uma) opção de arroz integral);
- 1 (um) refresco (c/ açúcar ou adoçante);
- 1 (uma) sobremesa (normal, diet ou light).

Quadro 8: Grandes Refeições das Dietas Básicas (Normal, Branda e Pastosa) e Especiais para Adultos, Adolescentes e para a Policlínica Piquet Carneiro

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	Ud	PORÇÕES (g)	
			ALMOÇO	JANTAR
I	- <b>Entrada:</b> vegetais A e ou B – salada	g	80 (crua) ou 100 (cozida)	80 (crua) ou 100 (cozida)
	- ou sopa (em pedaços ou batida)	ml	200	200
II	- <b>Acompanhamento:</b> cereal ou massas c/ ou s/ glúten <sup>a</sup> ou purê de veg. C c/ leite c/ ou s/ lactose	g	150	150
III	- <b>Acompanhamento:</b> leguminosa (feijão)	g	100	100
IV	<b>Prato Principal:</b>			
	- carne bovina	g	120	120
	- ou aves c/osso	g	240	240
	- ou aves s/osso	g	120	120
	- ou peixes (filé)	g	120	120
- ou ovo ou clara de ovo	und	2	2	
V	<b>Guarnição:</b> vegetais A, B e/ou C	g	100(A)/120(B)/150(C)	100(A)/120(B)/150(C)
	- ou farofa	g	50	50
	- ou pirão	g	100	100
	- ou polenta	g	100	100
	- ou empadão	g	200 (40g massa)	200 (40g massa)
	- ou lasanha	g	200 (120g recheio)	200 (120g recheio)
	- ou outras massas	g	150 (100g recheio)	150 (100g recheio)
VI	<b>Sobremesa:</b> fruta	g		
	-ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar <sup>c</sup>	g	100	100
	-ou fruta compota (industrializada ou caseira)	g	100	100
	- ou doces (pasta) normal ou diet <sup>c</sup>	g	80	80
	-ou doces em corte normal ou diet <sup>c</sup>	g	80	80
	- ou doces caseiros de vegetais/frutas normal/diet	g	80	80
- ou doces cremosos	g	100	100	

	- ou gelatina normal ou diet <sup>c</sup>	g	80	80
	- ou flan ou pudim (normal ou diet <sup>c</sup> )	g	100	100
	- ou sorvete de sabores variados (normal ou diet <sup>c</sup> )	g	100	100
	- ou pavê ou mousse ou torta	g	100	100
		g	100	100
<b>VII</b>	<b>-Bebida:</b> refresco de polpa de fruta 100% natural c/ açúcar ou adoçante ou maltodextrina <sup>c</sup>	ml	250	250

OBS.: O porcionamento das dietas especiais respeitará as restrições de cada tipo de dieta (ex.: Db, Renal, etc.). Os vegetais da guarnição poderão ser na forma de purê.

<sup>a</sup> As quantidades de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variações na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

<sup>b</sup> O porcionamento das frutas (quotas) está relacionado no quadro 19 (frutas - gramatura). Vegetais e frutas condicionadas à safra da época.

<sup>c</sup> Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

Quadro 9: Grandes Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) para Pediatria

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	PORÇÕES	
			ALMOÇO	JANTAR
I	- <b>Entrada:</b> vegetais A e ou B – salada	g	40 (crua) ou 50 (cozida)	40 (crua) ou 50 (cozida)
	- ou sopa (em pedaços ou batida)	ml	150	150
II	- <b>Acompanhamento:</b> cereal ou massas c/ ou s/ glúten <sup>a</sup> ou purê veg. C c/ leite c/ ou s/ lactose	G	90	90
III	- <b>Acompanhamento:</b> leguminosas (feijão)	G	80	80
IV	<b>Prato Principal:</b>			
	- carne bovina	g	100	100
	- ou aves c/osso	g	150	150
	- ou aves s/osso	g	100	100
	- ou peixes (filé)	g	100	100
- ou ovo ou clara de ovo	und	2	2	
V	<b>Guarnição:</b> vegetais A, B e/ou C		70(A)/90(B)/120(C)	70(A)/90(B)/120(C)
	- ou farofa	g	30	30
	- ou pirão	g	60	60
	- ou polenta	g	60	60
	- ou empadão	g	100 (20g massa)	100 (20g massa)
	- ou lasanha	g	160 (100g recheio)	160 (100g recheio)
- ou outras massas	g	90 (60g recheio)	90 (60g recheio)	
VI	<b>Sobremesa:</b> fruta	g	<sup>b</sup>	<sup>b</sup>

	-ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar <sup>c</sup>	g	100	100
	-ou fruta compota (industrializada ou caseira)	g	80	80
	- ou doces (pasta) normal ou diet <sup>c</sup>	g	60	60
	-ou doces em corte normal ou diet <sup>c</sup>	g	60	60
	- ou doces caseiros de vegetais/frutas normal/diet	g	80	80
	- ou doces cremosos	g	60	60
	- ou gelatina normal ou diet <sup>c</sup>	g	100	100
	- ou flan ou pudim (normal ou diet <sup>c</sup> )	g	100	100
	- ou sorvete de sabores variados (normal ou diet <sup>c</sup> )	g	100	100
	- ou pavê ou mousse ou torta	g	100	100
		g	100	100
<b>VII</b>	<b>-Bebida:</b> refresco de polpa de fruta 100% natural c/ açúcar ou adoçante <sup>a</sup> ou maltodextrina <sup>a</sup>	ml	250	250

<sup>a</sup> Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

<sup>b</sup> O porcionamento das frutas (quotas) está relacionado no quadro 19 (frutas - gramatura). Vegetais e frutas condicionadas à safra da época.

OBS.: O porcionamento das refeições será adequado às diferentes faixas etárias das crianças

#### Composição das Grandes Refeições Semilíquidas e Líquidas:

- 1 (um) prato principal: sopa;
- 1 (uma) sobremesa: normal ou diet;
- 1 (uma) bebida: refresco normal ou diet espessado ou não.

Quadro 10: Grandes Refeições das Dietas Semilíquidas e Líquidas

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	ALMOÇO	JANTAR
I	<b>Prato Principal:</b> - Caldo de legumes tamizados A, B e C com mínimo de 40 g/100 ml;	ml	450	450
	- ou caldo de legumes enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 20 g/100 ml + módulo protéico a 2,5% ou clara de ovo cozida liquidificada)	ml	450	450
	- ou canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 25 g de frango/100 ml	ml	450	450
	- ou sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne magra bovina de primeira ou filé de frango s/ aponeurose, c/ 3 tipos de vegetais A, B ou C e/ou 1 leguminosa e 1 tipo de cereal) <sup>a</sup>	ml	450	450

	-ou caldo de feijão + sopa	ml	100/350	100/350
II	<b>Sobremesa Semilíquida:</b>			
	- doce cremoso	g	80	80
	- ou flan normal ou diet <sup>b</sup>	g	100	100
	- ou pudim normal ou diet <sup>b</sup>	g	100	100
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100
	<b>Sobremesa Líquida:</b>			
	- gelatina normal ou diet <sup>b</sup>	g	100	100
	- ou geléia de mocotó	g	100	100
	- ou gelatina com creme de leite	g	100	100
	- ou picolé de frutas <sup>b</sup>	und	01	01
	- ou sorvete normal ou diet <sup>b</sup>	g	100	100
III	<b>Bebida:</b> suco de fruta natural c/ açúcar ou adoçante <sup>b</sup> ou maltodextrina <sup>b</sup>	ml	250	250

<sup>a</sup> A sopa de legumes poderá ter o seu volume reduzido para 350 ml, para ser acrescentado 100 ml de caldo de feijão não acarretando ônus para instituição.

<sup>b</sup> Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

Quadro 11: Grandes Refeições da Dieta Líquida Restrita

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	PORÇÃO	
			ALMOÇO	JANTAR
			<b>PORÇÃO</b>	
I	<b>Prato Principal:</b> - caldo de legumes tamizados A, B e C com mínimo de 20g/100ml	ml	250	250
II	<b>Sobremesa:</b> - gelatina dietética	g	100	100
III	<b>Bebida:</b> suco de fruta natural coado (maçã) ou de cajú industrializado	ml	150	150

OBS.: O volume padrão da dieta líquida restrita deve ser reduzido em relação às demais dietas líquidas, uma vez que é uma dieta de transição. O volume da mesma poderá ser alterado de acordo com a solicitação da nutricionista da clínica

#### B.4 - ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS GRANDES REFEIÇÕES:

- Os itens I ao V do cardápio das grandes refeições (dietas básicas) poderão ser substituídos por sopas em pedaços ou batidas nos volumes de 450 ml para os pacientes adultos e de 250 ml para os pacientes infantis.
- Como o volume das grandes refeições poderá ser alterado de acordo com a condição clínica do paciente, as dietas Líquidas e Semilíquidas poderão ser distribuídas em copos isotérmicos com tampa com volumes entre 100 ml e 500 ml.
- Na cocção das grandes refeições serão utilizados os óleos de: soja, milho, canola, arroz, girassol e o azeite de oliva, com per capita de 2 a 4 ml por porção. Uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. Para cocção das dietas infantis o per capita dos óleos terá a variação de 5 a 8 ml por porção.

- Os complementos utilizados no preparo das grandes refeições: petit-pois, milho, palmito, passas ou azeitonas deverão representar no máximo 5% do total da quantidade da preparação. Frutas in natura no máximo 10% na salada.
- As saladas cozidas e as sopas serão temperadas com azeite de oliva extravirgem e as cruas com vinagre e azeite de oliva extravirgem, ofertados em saches individuais industrializados.
- Os cereais do almoço e jantar da dieta pastosa deverão ser: arroz do tipo agulhinha ou macarrão de diversos tipos.
- As leguminosas do almoço e jantar poderão variar com o cardápio (feijões tipo: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha ou branco; ervilha, lentilha, grão de bico e outros).
- No almoço e jantar a nutricionista da clínica, eventualmente, poderá solicitar que a leguminosa da composição das grandes refeições venha em separado no copo isotérmico com tampa, não implicando em alteração no preço da dieta.
- No almoço e jantar é proibida a utilização, em qualquer das dietas, dos seguintes alimentos / matéria-prima: carne suína, embutidos, vísceras, carnes salgadas e peixes com espinha, além de molhos, temperos e amaciantes industrializados ou quaisquer outros aditivos químicos.
- A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderá sofrer variação na gramatura para alguns pacientes, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificativa tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

## **B.5 - COMPOSIÇÃO DETALHADA DAS GRANDES REFEIÇÕES: FREQUÊNCIA E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS DO CARDÁPIO**

### **B.5.1 - Entrada**

- A entrada deverá ser constituída de uma salada ou sopa composta por no **mínimo três itens** totalizando 80 a 100 gramas para a salada e de 200 mililitros para a sopa, sendo um deles, obrigatoriamente, um vegetal folhoso que deverá pesar de 20 a 25 gramas, dependendo do tipo. Todos os componentes da salada deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição no refeitório e para o porcionamento das refeições dos pacientes, de acordo com a proporção definida na ficha técnica da preparação.
- A salada poderá ser substituída pela preparação sopa (200 mililitros) à base de vegetais e/ou leguminosas, onde a frequência da salada será 25 vezes e da sopa 6 vezes.
- Será composta por vegetais A e/ou B (Quadro 12). A frequência de utilização poderá ser alterada de acordo com a necessidade apresentada e aceitação da clientela.
- Para tempero das saladas não deverão ser servidos molhos industrializados, sendo permitido o uso de maionese natural (caseira) no máximo 1 vez por mês no refeitório. Indica-se o uso de molhos à base de iogurte natural, azeite e vinagre (agrin).
- Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).
- A entrada (sopa) seguirá o cardápio da sopa servida como opção diária, cuja frequência encontra-se no Quadro 13.
- Na preparação da sopa de leguminosa (exemplo ervilha e lentilha) não será permitida a inclusão de farinhas, amiláceos e vegetais do tipo C (batata).

Quadro 12 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada por Refeição (Almoço e Jantar) - Salada

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA
Vegetal tipo A <sup>a</sup> – Folhoso / Não Folhoso	62 vezes / 62 vezes
Vegetal tipo B <sup>b</sup>	62 vezes

OBS.: Para cálculo da frequência considerou-se 3 itens para a salada do almoço (31x) e jantar (31x): 62 x 3 itens = 186 vezes.

<sup>a</sup>Vegetal Tipo A (até 5% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, chicória, couve, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, brócolis, espinafre, mostarda, repolho, rúcula, agrião, taioba.

Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito.

<sup>b</sup>Vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, nabo.

Quadro 13 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada por Refeição (Almoço e Jantar) – Sopa

COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA	EXEMPLO DE PREPARAÇÃO
Sopa de vegetal A com caldo de carne	02 vezes	Sopa de cebola
Sopa de vegetais A e C com pedaços de carnes	05 vezes	Caldo verde
Sopa de vegetal B com pedaços de carne e cereais	05 vezes	Canja
Sopa de leguminosa com pedaços de carne	04 vezes	Sopa de ervilhas
Sopa de vegetais A e B e leguminosas, caldo de carne e massa	08 vezes	Minestrone
Sopa de vegetais C, vegetal A e pedaços de carne	02 vezes	Sopa de batata baroa
Sopa de vegetal A ou B ou C ou leguminosas com caldo de carne ou de galinha e sem pedaços de carne ou Sopa de legumes mistos com cereais, vegetal C, massas e leguminosas	36 vezes	Sopa de feijão com massinha e legumes

### B.5.2 – Acompanhamento ou Prato Base

- Deverá ser composto por arroz e feijão ou outro tipo de leguminosa.
- Deverá ser oferecido arroz integral como opção ao arroz parboilizado, quando solicitado pelo nutricionista de clínica.
- A frequência de cada tipo de acompanhamento deverá seguir o descrito no Quadro 14.

Quadro 14 - Frequência Mensal de Cereais e Leguminosas por Refeição (Almoço e Jantar)

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA
Arroz polido cru tipo agulhinha	62 vezes
Arroz parbolizado tipo 2 longo	62 vezes
Arroz integral	quando requisitado
Leguminosa <sup>a</sup>	62 vezes

<sup>a</sup>Feijões variados, lentilha, grão de bico ou ervilha

- A quantidade de água para a cocção do feijão deverá obedecer à proporção de no máximo 3:1, resultando em uma preparação com caldo grosso. Não será permitido o uso de qualquer tipo de farináceo e/ou amiláceo para seu espessamento, com exceção das preparações da culinária regional, como tutu de feijão e feijão tropeiro.
- A solicitação de caldo de feijão no copo (200ml) para pacientes internados deverá ser atendida sem ônus para a CONTRATANTE.

### B.5.3 - Prato Proteico Principal com Opção

- O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína. Deverão ser oferecidos dois tipos de pratos proteicos diariamente, sendo um considerado prato principal do dia e o outro a opção. Dessa forma o prato proteico deverá ser composto de: carnes bovinas, aves, pescados e ovos, conforme Quadro 15. A opção do prato proteico principal deverá ser constituída por um tipo de carne diferente. Poderá haver ainda uma opção ovolactovegetariana (ovo/carne de soja), opção adicional do dia, caso seja solicitado pela nutricionista de clínica em substituição da opção proteica oferecida. No Quadro 16 encontra-se a tabela de frequência mensal e listagem de exemplos de opções ovolactovegetarianas.
- Quando o prato principal for composto de carne bovina, a opção deverá ser de aves ou pescados. Quando o prato principal for composto por aves e pescados a opção deverá ser de carne bovina.

Quadro 15– Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes e Ovos por Refeição (Almoço e Jantar)

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA	PREPARAÇÃO
Carne bovina, tipo coxão mole ou chã de dentro ou alcatra	12 x mês	bifes, espetinhos, escalopinhos, medalhão;
Carne bovina, tipo patinho	10 x mês	Tiras, iscas carnes ensopadas, almôndegas moídas ou à milanesa;
Carne bovina, tipo lagarto redondo	10 x mês	Carne assada
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa com osso sem pele	10 x mês	Frango assado ou ensopado
Frango em peça congelado, peito em file sem osso sem pele	10 x mês	Frango grelhado, ensopado ou em iscas
Peixe em filé tipo linguado sem pele e sem espinhas	10 x mês	Peixe assado, cozido, ensopado

Obs: Nas preparações com molho : 20 ml molho per capita

Quadro 16 – Referência de Exemplos de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações de Opções Ovolactovegetarianas por Refeição (Almoço e Jantar)

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Omelete de forno simples	130 g	6 x mês
Omelete de forno recheado	150 g	6 x mês
Proteína texturizada de soja	150 g	18 x mês
Panqueca (soja/queijo, c/ ou s/ vegetais)	160 g	8 x mês
Lasanha (soja/queijo, c/ ou s/ vegetais)	190 g	8 x mês
Souflê de queijo	200 g	8 x mês
Quiche ou empadão (soja/queijo, c/ ou s/ vegetais)	160 g	8 x mês
Ovo: cozido/mexido/frito/clara de ovo	2 ud	De acordo c/ solicitação

- Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial, adquiridos resfriados, em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, atendendo às exigências

da legislação vigente para produtos cárneos. Não será permitida a utilização de nenhum tipo de carne temperada e/ou fracionada industrialmente (moída).

- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.
- Somente será permitida a utilização de aparas de carnes cruas resfriadas, provindas do pré-preparo, se utilizadas dentro de 24h. Essas aparas deverão estar armazenadas devidamente protegidas, sob refrigeração (0 a 4° C), em sacos plásticos transparentes ou em monoblocos com altura máxima de 10 cm, identificados com etiquetas constando nome do produto, datas de manipulação e de validade. A identificação original dos fornecedores deverá ser mantida junto aos produtos. Não será permitido o recongelamento dos produtos cárneos.
- Preparações proteicas compostas com vegetais ou massas não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango (150g) ao molho com quiabo (50g), lasanha à bolonhesa, entre outras.
- As preparações do tipo rolé deverão conter 15g de recheio e não poderão utilizar palito de madeira ou qualquer outro material que possa provocar risco físico.
- Nos pratos principais e opções, quando a preparação caracterizar o acréscimo de conservas e/ou frios, deverá ser obedecido um per capita de 15g dos mesmos (exemplos: champignon, petit-pois, milho verde, azeitona, etc.).
- Preparações com massas deverão ser servidas com queijo parmesão ralado para as dietas básicas. Preparações mistas à base de farinhas ou massas podem fazer parte do prato principal. Empadões e quiches preparados à base de farinha de trigo integral deverão ser ofertados com periodicidade definida pela CONTRATANTE, em alternância com as mesmas preparações utilizando-se farinha de trigo refinada.
- A frequência de utilização poderá ser alterada de acordo com o tipo de dieta e a aceitação apresentada pela clientela.

#### B.5.4 - Guarnição

- Complementa e combina com o prato principal. Preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição preparações à base de farinhas ou massas. Quiches preparadas à base de farinha de trigo integral deverão ser ofertadas com periodicidade definida pela CONTRATANTE, em alternância com as mesmas preparações quando utilizada farinha de trigo refinada.
- A frequência de cada tipo de guarnição com suas respectivas porções deverá seguir o descrito no Quadro 17. A mesma poderá ser alterada de acordo com a necessidade da CONTRATANTE.
- Serão oferecidas duas guarnições por grande refeição.

Quadro 17 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Guarnições por Refeição (Almoço e Jantar)

TIPO	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
VEGETAL	Vegetal do tipo A <sup>a</sup> Folhoso Não folhoso	70 a 120 g 120 g	124 x mês
	Vegetal do tipo B <sup>b</sup>	90 a 150 g	41 x mês
	Vegetais do tipo A e B	130 g	41 x mês
	Vegetal do tipo C <sup>c</sup>	120 g a 200 g	10 x mês
	Purê ou creme de vegetais (A, B ou C) ou de milho	100 a 120	124 x mês
	Farofa simples	30 a 50 g	2 x mês
	Farofa enriquecida:		

FARINHAS	farinha de mandioca + itens complementares	35 a 55 g 12 a 25 g	4 x mês
	Pirão	60 a 100 g	2 x mês
	Polenta	60 a 100 g	2 x mês
MASSAS	Massa alimentícia fresca nhoque	90 a 150 g	4 x mês
	Massa alimentícia para lasanha	160 g(100g recheio) 200 g(120g recheio)	2 x mês
	Massa alimentícia seca talharim	90 a 150 g	3 x mês
	Massa alimentícia seca espaguete	90 a 150 g	5 x mês
PREPARAÇÕES MISTAS	Sufê de vegetais	110 a 150 g	4 x mês
	Quiche de vegetais	110 a 150 g	4 x mês

OBS.1: Todos os dias deverá haver opção de purê de batata e macarrão.

OBS.2: Para cálculo da frequência considerou-se 2 itens dos gêneros para a guarnição do almoço (31x) e do jantar (31x):  $31 \times 4 \text{ itens} = 124 \text{ itens}$  x 2 cardápios das dietas básicas e especiais = 248 itens; + 2 pures das dietas pastosas:  $4 \times 31 = 124$ . Total =  $124 + 248 = 372 \text{ itens/mês}$ .

<sup>a</sup>Vegetal tipo A (até 5% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Folhosos:

acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, rúcula, agrião, taioba.

Não folhosos:

berinjela, jiló, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito.

<sup>b</sup>Vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, nabo.

<sup>c</sup>Vegetal tipo C (mais de 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Aipim, batata doce, inhame, batata inglesa, batata baroa.

- As hortaliças que compõem a guarnição deverão ser variadas durante a semana não coincidindo com aquelas utilizadas na salada (Quadro 12).
- Todos os dias deverá haver opção de purê de batata sem ônus para a CONTRATANTE.
- A guarnição deverá ser de vegetal tipo A e/ou B sem adição de farinhas quando a sobremesa for composta de doce.
- As farofas deverão ter 20g (per capita) de ingredientes, além da farinha de mandioca e da margarina. Na farofa enriquecida deverão ser usados como itens complementares vegetais, frutas secas e frescas, alho e cebola. Nessas preparações não poderão ser utilizados: embutidos e proteínas de origem animal exceto ovos e queijos.
- Na preparação do creme de espinafre deverá ser obedecida a porção de 80g de espinafre (cozido). O creme só poderá conter, além do espinafre e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).
- A preparação do purê de batata deverá conter, além da batata in natura e dos temperos, o leite e a margarina livre de gordura trans.
- Deverá haver opção de guarnição para pacientes com intolerância ao glúten e/ou a lactose, caso haja solicitação da nutricionista de clínica sem ônus para a CONTRATANTE.

### B.5.5 - Sobremesa

- A sobremesa deverá ser constituída preferencialmente por frutas nacionais da estação e doces variados respeitando a frequência estipulada no Quadro 18. Deverá sempre apresentar a opção laxativa, caso a fruta ou doce seja obstipante.

- Qualquer preparação doce a ser inserida no cardápio, diferente das discriminadas no Quadro 18 deverá ser previamente submetida à aprovação da CONTRATANTE.
- As sobremesas sob a forma de doce que não necessitem de preparo prévio deverão ser porcionadas no setor de preparo de sobremesas.
- Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As demais frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em sacos plásticos individuais e, quando for o caso, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa.
- As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada para garantir sua qualidade sensorial, nutricional e menor custo.
- As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi deverão ser, obrigatoriamente, servidas à francesa em recipiente descartável com tampa.
- As frutas do cardápio das sobremesas deverão ter frequência diferenciada de acordo com o tipo de dieta e consistência que deve ser previamente aprovada pela CONTRATANTE. E devem ser acondicionados em descartáveis de 150 ml com tampa, de acordo com a porção.
- Evitar a repetição das frutas in natura durante a mesma semana.
- Para o atendimento eventual as solicitações do setor de Fonoaudiologia e em casos de restrição hídrica, deverão ser feitas diariamente reservas de gelatina e/ou creme de frutas.
- As sobremesas deverão ter sempre a versão diet (isento de sacarose) e light (redução de gordura) para o atendimento dos pacientes diabéticos e com restrição de gordura.
- As sobremesas sob a forma de doce que necessitem de preparo e porcionamento prévios deverão estar **devidamente etiquetadas, contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.** As demais sobremesas também deverão conter etiquetas de identificação do preparo.

Quadro 18 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar)

TIPO	PORÇÃO	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Fruta	a	Todas as discriminadas no Quadro 19	31 a 38 x mês <sup>c</sup>
Tipo I	100g	Gelatina <sup>b</sup> , sorvetes	8 a 10 x mês
Tipo II	100 g	Flan, pudim, manjar, mousses, arroz doce, cuscuz e doce a base de frutas (banana caramelada, creme de abacate) e hortaliças (abóbora), pavês e similares	10 a 13 x mês
Tipo III	80 g	Doce pastoso industrializado.	6 a 8 x mês

<sup>a</sup>O porcionamento das frutas está relacionado no Quadro 19 (frutas - gramatura).

<sup>b</sup>A opção de gelatina deverá estar disponível todos os dias no cardápio elaborado, sem ônus para a CONTRATANTE.

<sup>c</sup>A frequência das sobremesas varia de acordo com o tipo de dieta.

Quadro 19 – Referência de Porção das Frutas

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PORÇÃO (g)
Abacaxi	150
Abacate	150
Banana Prata	100
Banana Maçã ou Ouro	100
Banana água	150

Caqui	180
Figo	100
Goiaba	180
Laranja Lima ou Pêra	150
Maça	150
Mamão Papaya	150
Manga	150
Melancia	150
Melão	150
Pera	150
Tangerina	150
Uva	100

### B.5.6 - Bebidas

- Deverão ser fornecidos 250 ml de suco ou refresco por grande refeição em todos os dias da semana devendo ser de frutas naturais ou de polpa de frutas pasteurizada. O refresco não deverá conter corante ou aromatizante artificiais.
- Os refrescos oferecidos no refeitório de acompanhantes e autorizados deverão ser preparados no local de distribuição.
- O suco natural deverá ser direcionado para o cardápio das dietas líquidas, semilíquidas e para a Pediatria.
- Pacientes neutropênicos receberão suco individual industrializado de 200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.
- Para gestantes diabéticas oferecer adoçante à base de sucralose, assim como, para os demais pacientes internados.
- O refresco deverá ser servido gelado e disponibilizado sob 2 (duas) formas: adoçado com açúcar do tipo sacarose e não adoçado. Para aqueles que necessitem optar pela forma isenta de sacarose deverá ser oferecido sachês de sucralose para as enfermarias, uma vez que os edulcorantes oferecidos não deverão conter sacarina, manitol, sódio ou xilitol.
- As marcas de refresco deverão ser apresentadas previamente e aprovadas pela CONTRATANTE.
- A frequência do tipo de refresco está estabelecida no Quadro 20. A mesma poderá ser alterada de acordo com a qualidade do serviço e necessidade apresentada pela clientela.

#### OBSERVAÇÕES:

- Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.
- Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

Quadro 20 – Referência de Frequência Mensal de Refrescos por Refeição (Almoço e Jantar)

REFRESCO	FREQUÊNCIA
Abacaxi	8 x mês
Uva	8 x mês
Caju	7 x mês
Laranja	7 x mês
Manga	8 x mês
Maracujá	8 x mês
Goiaba	8 x mês
Tangerina	8 x mês

### B.5.7 – Fornecimento de Água

A água será fornecida diariamente nas pequenas refeições para todos os pacientes internados das dietas básicas e especiais: adultos, adolescentes e crianças. A embalagem será de copo industrializado de 200 ml.

Quadro 21 – Referência de Frequência Mensal de Água nas Pequenas Refeições

ÁGUA	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Desjejum	Copo de 200 ml	31 x mês
Colação	Copo de 200 ml	31 x mês
Lanche	Copo de 200 ml	31 x mês
Ceia	Copo de 200 ml	31 x mês

### C – DIETAS NORMAIS DE ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS

Os acompanhantes legalmente constituídos de acordo com a lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Art. 12, a ter direito a receber refeição são os que acompanham pacientes menores de 18 anos, os que acompanham maiores de 60 anos e os que acompanham portadores de necessidades especiais e os que estão de acordo com o artigo 1º da Lei nº 11.108 de 2005, que são os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato. Também serão autorizados a receber almoço os pacientes ambulatoriais e demais autorizados amparados pelo regulamento específico do HUPE aprovado pela Direção do Hospital.

A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos nos itens dos Quadros 22 e 23, podendo ser adaptada à realidade da unidade hospitalar e sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar.

No Quadro 24 estão descritas as frequências das carnes no cardápio, porções e exemplos de preparações utilizadas para os acompanhantes e servidores autorizados.

Quadro 22 – Desjejum para Acompanhantes, Demais Autorizados e Para a Policlínica Piquet Carneiro:

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UND	DESJEJUM	FREQUÊNCIA
			PORÇÕES	MENSAL
I	-Café com leite c/açúcar ou adoçante	ml	250	31 X
	- ou Café puro c/açúcar ou adoçante	ml	150	31 X
II	Pão Francês	g	50	31 X
III	Manteiga individual com ou sem sal	g	10	31 X

Quadro 23 - Grandes Refeições para Funcionários Autorizados e Acompanhantes

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UND	PORÇÕES (g)	
			ALMOÇO	JANTAR
I	- <b>Entrada:</b> vegetais A e/ou B– salada	g	80 (crua) ou 100 (cozida)	80 (crua) ou 100 (cozida)
	- ou sopa (em pedaços ou batida)	ml	200	200
II	- <b>Acompanhamento:</b> cereal e/ou massas	g	200	200
III	- <b>Acompanhamento:</b> leguminosas (feijão)	g	150	150
IV	<b>Prato Principal:</b> - carne Bovina (alcatra, patinho, lagarto)	g	120	120
	- ou aves c/osso (coxa, sobre-coxa)	g	240	240
	- ou aves s/osso (peito, filé de peito)	g	120	120
	- ou filé peixes (badejo, namorado ou viola s/ pele e s/ espinhas)	g	120	120
	- ou carne suína <sup>a</sup>	g	120	120
V	<b>Guarnição:</b> vegetais A, B e/ou C	g	120(A)/150(B)/200(C)	120(A)/150(B)/200(C)
	- ou farofa	g	50	50
	- ou pirão	g	100	100
	- ou polenta	g	100	100
	- ou empadão	g	200 (40g massa)	200 (40g massa)
	- ou lasanha	g	200 (120g recheio)	200 (120g recheio)
- ou outras massas	g	150 (100g recheio)	150 (100g recheio)	
VI	<b>Refresco:</b> - polpa de fruta 100% natural c/ ou s/ sacarose, c/ ou s/ adoçante	ml	150	150
VII	- Cafezinho c/açúcar ou c/ adoçante	ml	50	50

<sup>a</sup> A frequência no cardápio será determinada pela Divisão de Nutrição (Quadro 24).

Quadro 24 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes e Ovos por Refeição (Almoço e Jantar) para Funcionários Autorizados e Acompanhantes

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA	PORÇÃO	PREPARAÇÃO
Carne bovina, tipo coxão mole ou chã de dentro ou alcatra	10 x mês	120g	Bifes, espetinhos, escalopinhos, medalhão;
Carne bovina, tipo patinho	10 x mês	120g	Tiras, iscas, carnes ensopadas, Almôndegas, moídas ou à milanesa;
Carne bovina, tipo lagarto redondo	12 x mês	120g	Carne assada
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa com osso sem pele	8 x mês	240g	Frango assado ou ensopado
Frango em peça, peito em file sem osso sem pele	10 x mês	120g	Frango grelhado, ensopado ou em iscas

Peixe tipo cação, badejo, viola sem pele e sem espinhas em filé	10 x mês	120g	Peixe assado, cozido, ensopado
Carne Suína	2 x mês	120g	Lombo

Obs: Nas preparações com molho: 20 ml de molho per capita.

OBSERVAÇÕES:

Quadro 25 - Exemplos de Preparações em Datas Festivas:

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA	PORÇÃO	PREPARAÇÃO
Feijoada: peito bovino, costela lombo salgados; toucinho ; lingüiça calabresa paio; carne seca	1 x ano	30g 30g 20g 5g 10g 10g 20g	Cozido
Chester	1 x ano	120g	Assado

### C.1 - Entrada:

- Será composta por vegetais A e/ou B.
- As saladas deverão estar dispostas nos módulos de distribuição refrigerados no refeitório, acondicionadas em embalagens individuais descartáveis.
- Na preparação da sopa de leguminosa (exemplo ervilha e lentilha) não será permitida a inclusão de farinhas, amiláceos e vegetais do tipo C (batata).
- Quando for servido vegetal C e/ou massas e/ou cereais na sopa, os mesmos não poderão ser usados na guarnição.
- A quantidade de água para a cocção do feijão deverá obedecer à proporção de no máximo 3:1, resultando em uma preparação com caldo grosso. Não será permitido o uso de qualquer tipo de farináceo e/ou amiláceo para seu espessamento, com exceção das preparações da culinária regional, como tutu de feijão e feijão tropeiro.

### C.2 – Acompanhamento ou Prato Base:

- Deverá ser composto por arroz e feijão ou outro tipo de leguminosa ou por uma massa. A massa servida como prato base deverá ter o porcionamento equivalente ao do arroz com feijão. A leguminosa deverá ser: feijões variados, grão de bico, lentilha ou ervilha. Demonstrado no Quadro 14 a frequência mensal.

### C.3 - Prato Proteico Principal com Opção

- O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína. Deverão ser oferecidos dois tipos de pratos proteicos diariamente, sendo um considerado prato principal do dia e o outro a opção. Dessa forma o prato proteico deverá ser composto de: carnes bovinas, aves e pescados. A opção do prato proteico principal deverá ser constituída por um prato à base de ovos para o refeitório e demais autorizados: omelete, ovos mexidos entre outros.
- Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial e atender ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ANEXO 03.
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.

- Preparações proteicas compostas com vegetais ou massas não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha a bolonhesa, entre outras.
- As preparações do tipo parmegiana ou pizzaiolo deverão ter um acréscimo de 20g de queijo.
- As preparações à milanesa ou a dorê deverão contemplar 100 g de carne e no máximo 20g de empanado.
- As preparações do tipo rolé deverão conter 15g de recheio.
- Nos pratos principais e opções, quando a preparação caracterizar o acréscimo de conservas e/ou frios, deverá ser obedecido um per capita de 15g dos mesmos (exemplos: champignon, petit-pois, milho verde, azeitona, etc.).
- Preparações à base de carne suína e de pescados deverão ser acompanhadas de gomos de limão dispostos no balcão de distribuição.
- Preparações com massas deverão ser acompanhadas do fornecimento de queijo parmesão ralado, servido em porções individuais de 10g acondicionado em embalagem plástica.

#### **OBSERVAÇÕES:**

- Panqueca deverá conter 100g de carne e 60g de massa, perfazendo um total de 160g.
- Frango com quiabo ou outro vegetal deverá conter 150g de frango com osso e 50 g de vegetal, perfazendo um total de 200g.
- Bolo de batata com carne deverá conter a porção de 100 g de carne moída e 100 g de batatas cozidas.

#### **C.4 – Guarnição:**

- Complementa e combina com o prato principal; preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição preparações à base de farinhas ou massas. A frequência de utilização está descrita no Quadro 17.
- As hortaliças que compõem a guarnição deverão ser variadas durante a semana não coincidindo com aquelas utilizadas na salada (Quadro 12).
- As farofas deverão ter 20g (per capita) de ingredientes, além da farinha de mandioca e da margarina.
- Na preparação do creme de espinafre deverá ser obedecida a porção de 80g de espinafre (cozido). O creme só poderá conter, além do espinafre e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).
- Na preparação do creme de milho deverá ser obedecido um per capita de 50g de milho em conserva. O creme só poderá conter, além do milho e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).
- A preparação do purê de batata deverá conter, além da batata in natura e dos temperos, o leite e a margarina livre de gordura trans.

#### **C.5 – Bebidas**

- O refresco deverá ser servido gelado e disponibilizado sob 2 (duas) formas: adoçado com açúcar do tipo sacarose e não adoçado. Para aqueles que optarem pela forma isenta de sacarose deverá ser oferecido edulcorante em sachês para o refeitório e para as enfermarias. Os edulcorantes oferecidos não devem conter sacarina, manitol ou xilitol.

- As marcas de refresco deverão ser apresentadas previamente e aprovadas pela CONTRATANTE.
- A frequência do tipo de refresco está estabelecida no Quadro 20. A mesma poderá ser alterada de acordo com a qualidade do serviço e necessidade apresentada pela clientela.

OBS.: O cafezinho será servido diariamente após Almoço e Jantar.

#### D - COMPOSIÇÃO PADRÃO DOS LANCHES PARA OS SETORES CONFINADOS E DEMAIS AUTORIZADOS

Quadro 26 - Composição e Referência de Frequência Mensal para os Lanches Padronizados

SETOR	COMPOSIÇÃO	Porção	FREQUÊNCIA	TOTAL (ud/dia)	HORÁRIO
BANCO DE SANGUE	-Café c/ leite ou café ou leite puro ou achocolatado (c/ açúcar ou adoçante)	250ml	2ª a 6ª feira  <b>22 X mês</b>	35 <sup>b</sup>	7:30 H  ÀS  14:00 H
	-Refresco c/ polpa de frutas variadas ou c/ xarope de guaraná <sup>a</sup>	250ml			
	- Pães Variados	50g			
	- Biscoitos Variados	1 und			
	- Manteiga Individual	10g			
	- Geleia Individual	15g			
	- Frios Variados	30g			
	- Iogurte	90g			
	-Frutas Naturais da Época <sup>c</sup>	b			
PLANTÃO MÉDICO	-Café c/ açúcar ou adoçante	150ml	2ª a 6ª feira  <b>22 X mês</b>	40	14:00 H
	- Pães Variados	50g			
	-Biscoito Tipo Clube Social	1 und			
	- Manteiga Individual	10g	SÁB/DOM/FER	25	
	- Queijo Processado UHT	1 ud			
	-Suco Embal. Indiv. Industrializada	200ml	<b>9 X mês</b>		
QUIMIOTERAPIA + REUMATOLOGIA + OFTALMO (DAY USE)	-Suco Embal. Indiv. Industrializada	200ml	2ª a 6ª feira  <b>22 X mês</b>	25 + 10 + 6	7:30 H
	- Pão Emb. Individual*	50g			
	- Geléia Individual	15g			
	- Queijo Processado UHT	1 ud			
	-Bolo Individual s/ Recheio	1 ud			
*Somente para Quimioterapia					
HEMODIÁLISE	-Café c/ leite c/ açúcar ou adoçante ou Suco Emb. Indiv. Indust. <sup>e</sup>	150ml	2ª a Sábado  <b>26 X mês</b>	3 a 4  TURNOS  C/ 8  VAGAS  24 a 32 pacientes	07:00 H 12:00 H 16:00 H 19:30H
	- Pães Variados	50g			
	- Manteiga	10g			
	- Queijo	30g			
	-Bolo Individual s/ Recheio	1 ud			
	-Frutas Naturais da Época <sup>b</sup>	b			

OXIGÊNIO	- Pães Variados	50g	2ª a Domingo	2	16:30H
	- Manteiga Individual	10g			
	- Geléia Individual	15g			
	-Frutas Naturais da Época <sup>b</sup>	b	<b>31 x mês</b>		
HEMODINÂMICA	- Suco Embal. Indiv. Industrializado	200 ml	<b>2ª a 6ª feira</b>	8	7:30 H
	- Biscoitos Variados	1 ud	<b>22 X mês</b>		
	- Queijo Processado UHT	1 ud			
PPC <sup>d</sup>	-Café c/ leite c/ açúcar ou adoçante	150 ml	<b>2ª a 6ª feira</b>	30 + 30	7:30 H e 14:30H
	-Pães Variados	1 ud	<b>22 X mês</b>		
	-Manteiga	1 ud			
ACOMPANHANTES	-Café c/ leite c/ açúcar ou adoçante	200 ml	2ª a Domingo	35	7:30 H
	-Pão Francês	1 ud	<b>31 x mês</b>		
	-Manteiga	1 ud			
<b>ENFERMARIAS</b>					
MATERNIDADE	-Leite Integral	2 L (no total)	2ª a Domingo	30	16:00 H
	-Pães Variados	1 ud	<b>31 x mês</b>		
	-Manteiga	1 ud			
PSIQUIATRIA + NEUROLOGIA + DERMATOLOGIA	Leite Integral	Litro	2ª a Domingo  <b>31 x mês</b>	2 L + 1 L + 1 L	18:00 H

<sup>a</sup> O refresco poderá ser repetido de acordo com solicitação do doador em substituição ao café com leite.

<sup>b</sup> Esse total poderá variar de acordo com o nº de doadores e campanhas realizadas.

<sup>c</sup> O porcionamento das frutas (quotas) está relacionado no Quadro 19 (frutas – gramatura).

<sup>d</sup> Policlínica Piquet Carneiro.

<sup>e</sup> Em substituição ao café com leite, conforme solicitação.

Obs.: A composição dos lanches poderá ser modificada de acordo com demanda e solicitação do serviço

## E - OBSERVAÇÕES QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

**E.1** - As frutas e as hortaliças que apresentem baixo teor de resíduo independente do tipo de dieta (básicas ou especiais) deverão ser substituídas por outras laxativas (ricas em fibras insolúveis) em todas as refeições oferecidas, quando a dieta vier acrescida com denominação laxativa (LAX). Retirar do cardápio por exemplo: banana, maçã, cenoura cozida, batata e etc.

**E.2** - Qualquer variação de dieta poderá ser acrescida da característica hipocalêmica, ou seja, os alimentos ricos em potássio deverão ser restringidos e substituídos por gêneros alimentícios de baixo teor de potássio. A água de remolho (24h) da leguminosa dessas dietas também deverá ser descartada.

**E.3** – Para os pacientes que apresentarem restrição hídrica, o volume do refresco que acompanha as grandes refeições deverá ser reduzido e a água ofertada nas pequenas refeições poderá ser excluída do cardápio.

**E.4** - Aos pacientes submetidos às dietas para Insuficiência Renal e com restrição hídrica será servida fruta na colação e ceia em substituição ao líquido, não implicando em alteração do preço da refeição.

**E.5** - Os setores da pediatria e do perinatal por funcionarem 24 horas, também poderão solicitar lanche padronizado para as gestantes ou puérperas e fórmulas lácteas para pacientes infantis mediante a solicitação por escrito pelo médico de plantão após as 20 horas. O lanche padronizado será um mingau com ou sem açúcar ou com edulcorante à base de sucralose + biscoito individual ou pão com manteiga.

**E.6** - Os cardápios dos pacientes deverão ser diferenciados para a pediatria qualitativamente e quantitativamente, respeitando sempre as características por faixa etária.

**E.7** - Quanto às características qualitativas: a dieta poderá se interligar com outros tipos de dietas (hipolipídica, hipossódica, hipoproteica e para diabéticos). Exemplo: Db 1800 kcal 2 g sal, Pastosa DB 1600 kcal.

**E.8** - Serão consideradas substituições sem ônus para a DINUTRI/HUPE/UERJ as versões comuns dos gêneros ou preparações por versões diet ou light.

**E.9** - Deverá ser fornecida a cada paciente água filtrada e gelada em copos plásticos industrializados, capacidade de 200 ml, nas seguintes refeições: desjejum, colação, lanche e ceia. A quantidade de água fornecida poderá ser alterada, conforme solicitação do nutricionista de clínica.

**E.10**- Quando autorizadas pela DINUTRI/HUPE/UERJ, as dietas dos pacientes poderão ser acrescidas de qualquer alimento in natura ou preparação, nas diversas refeições, conforme Quadro 46 de itens extras autorizados. Quando solicitados, estes itens deverão ser acompanhados dos seus respectivos descartáveis em quantidade suficiente e proporcional, tais como, a cada 250 ml de líquido deverá ser fornecido 1 (um) copo isotérmico descartável com tampa de 300 ml, a cada litro de café deverão ser fornecidos 20 copos descartáveis de 50 ml. Nos casos de preparações sólidas, além de fornecer as embalagens descartáveis, deverão também fornecer os talheres descartáveis, embalados e selados, compatíveis com a preparação e/ou alimento fornecido.

**E.11** - Quando necessário, as dietas semilíquidas deverão ser espessadas. O espessante será fornecido pela CONTRATANTE, não acarretando alteração no preço da dieta. No caso de falta de espessante pela CONTRATANTE, o suco ofertado nas grandes refeições será substituído por creme de fruta.

**E.12** - O nutricionista da clínica, eventualmente, poderá solicitar a adição de módulos (fibras, lipídeos, proteínas entre outros) nos líquidos das pequenas refeições. Os módulos serão fornecidos pela CONTRATANTE, não acarretando alteração no preço da dieta.

**E.13** - O lanche do setor de hemodiálise será ofertado em 4 turnos diários.

**E.14** - Os nutricionistas das clínicas poderão solicitar: refresco, suco de fruta ou leite como pedido extra, para administração de medicamentos dos pacientes nas enfermarias. Esses pedidos extras deverão ser cobrados por volume solicitado.

**E.15** - O nutricionista da clínica, eventualmente, poderá solicitar sache de sal adicional para as grandes refeições, não implicando em alteração no preço da dieta.

**E.16** – As enfermarias de Neurologia (1 litro), Dermatologia (1 litro) e Psiquiatria (2 litros) receberão leite no horário noturno diariamente para medicação.

## **23 – LACTÁRIO**

### **23.1 – Dietas para Lactentes: compostas por fórmulas lácteas e não lácteas**

Manipulação de variadas fórmulas infantis, lácteas e não lácteas e suplementos pediátricos de acordo com a necessidade do lactente, criança ou adolescente internados.

**23.1.1.** As dietas enterais pediátricas líquidas ou em pó, complementos protéicos e/ou calóricos com ou sem sacarose, fibras alimentares e probióticos deverão ser fornecidos pela CONTRATANTE e deverão ser manipuladas e distribuídas pela CONTRATADA.

**23.1.2.** As fórmulas lácteas e não lácteas serão fornecidas pela CONTRATADA.

**23.1.3.** A elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas ficarão a cargo da CONTRATADA.

**23.1.4.** A manipulação e distribuição de fórmulas infantis, lácteas e não lácteas, enterais e suplementos pediátricos deverão obedecer aos procedimentos técnicos descritos neste TR, e às normas sanitárias vigentes segundo a RDC nº 216 DE 2004 da ANVISA, RDC 275/2002, relativa a elaboração de POPs; RDC 63/2000, que fixa os requisitos mínimos exigidos à Terapia de Nutrição Enteral; RDC 63/2011, que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde; RDC 307/2002 e RDC 50/2002 sobre o Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº 12/2001, ou outras mais atuais.

**23.1.5.** As fórmulas infantis, dietas moduladas e industrializadas, deverão ter diluição conforme prescrição do nutricionista responsável.

**23.1.6.** As fórmulas deverão ser acondicionadas em recipientes específicos como frascos para nutrição enteral (100, 300 e 500ml) que deverão ser fornecidos pela CONTRATANTE ou em mamadeiras descartáveis, mamadeiras não descartáveis ou copos descartáveis que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. As mamadeiras descartáveis serão fornecidas sempre que necessário, a critério do nutricionista.

**23.1.7.** A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes recipientes: mamadeiras descartáveis e não descartáveis (160 e 240ml), chucas (50ml), bicos de silicone convencional e ortodôntico de tamanhos nº 1 e 2, para líquidos ralos e água, leite e líquidos engrossados; bicos especiais (ortodônticos, de transição), colher descartável e resistente, copos plásticos graduados com tampa, copos plásticos descartáveis resistentes sem tampa de 50 ml e com tampa de 100, 200 e 300ml, seringas descartáveis com dosador oral, com tampa, bico de segurança que impede o uso de agulha hipodérmica e com escala de dosadores de 3ml, 6ml, 10ml e 20ml, todos com reposição sempre que necessário de acordo com padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ, para acondicionamento de fórmulas infantis ou para hidratação oral, descrito no Quadro 27.

Quadro 27 – Estimativa Mensal de Consumo de Descartáveis para o Lactário

<b>ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO DE DESCARTÁVEIS PARA O LACTÁRIO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade/mês</b>
Frascos 100 ml com rótulo	Unidade	<b>8.000</b>
Frascos 300 ml com rótulo	Unidade	<b>3.000</b>
Frascos 500 ml com rótulo	Unidade	<b>1.000</b>
Copos descartáveis 50 ml	Unidade	<b>3.000</b>
Copos descartáveis 100 ml com tampa	Unidade	<b>1.000</b>
Copos descartáveis 200 ml com tampa	Unidade	<b>1.000</b>
Copos descartáveis 300 ml com tampa	Unidade	<b>2.000</b>
Colher descartável resistente	Unidade	<b>750</b>
Mamadeira descartável estéril com tampa, 240 ml, bico de silicone convencional e/ou ortodôntico	Unidade	<b>465</b>
Mamadeira descartável estéril com tampa, 160 ml, bico de silicone convencional e/ou ortodôntico	Unidade	<b>465</b>
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de fórmulas infantis	Unidade	<b>620</b>
Fita crepe	Unidade	<b>04</b>

Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aproximadamente 60 x 80 mm)	Unidade	<b>15.500</b>
-------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------------

**23.1.8** A CONTRATADA deverá substituir as mamadeiras e os bicos que estiverem desgastados e rasgados conforme a necessidades de acordo com a NBR nº 13793/2012.

**23.1.9.** A CONTRATADA deverá fornecer bicos especiais, como os bicos específicos para fenda palatina, bico step up 1, bico step up 2, bico para fluxo, entre outros, sempre que necessário e em quantidades suficientes.

**23.1.10.** Os recipientes deverão ser identificados com etiqueta informatizada de acordo com este Termo de Referência no padrão específico contendo as seguintes informações: nome e matrícula do paciente, enfermaria, leito, formulação da dieta, volume, velocidade de infusão (dietas enterais), lote, horário e data da administração, horário e data do preparo, horário e data da validade e carimbo do Nutricionista responsável pelo setor.

**23.1.11.** A CONTRATADA será responsável pela logística de distribuição das fórmulas ao paciente, utilizando caixas isotérmicas com tampa, próprias para este fim, diferenciadas e identificadas para entrega e coleta, e carros de inox para transporte adequados ao volume transportado. Deverá ser preenchido livro de protocolo padronizado pela DINUTRI em cada dieta entregue nas enfermarias.

**23.1.12.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, inclusive dos disponibilizados pela CONTRATANTE no início do Contrato, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra, desgaste natural, inutilização ou extravio. Incluem termômetros, liquidificador, misturador, banho maria, balanças, recipiente de higienização e sanitização, jarras, peneiras, descartáveis e demais utensílios e equipamentos necessários. Os utensílios e equipamentos a serem adquiridos pela CONTRATANTE estão listados nos Quadros 28 e 29. O inventário com os equipamentos pertencentes ao Lactário que serão disponibilizados no início do Contrato estão no ANEXO 02 – Relação de Equipamentos e Mobiliário da DINUTRI.

Quadro 28 – Utensílios Necessários ao Funcionamento do Lactário

<b>UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS AO LACTÁRIO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Mamadeira com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 240 ml, bico de silicone convencional tamanho 1 e 2.	Unidade	40
Mamadeira com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 160 ml, bico de silicone convencional, tamanho 1 e 2.	Unidade	40
Mamadeira com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 50 ml, tipo chuca, bico de látex.	Unidade	30
Mamadeira com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 240 ml, bico de silicone ortodôntico tamanho 1 e 2 para líquidos engrossados, leite e	Unidade	80
Mamadeira com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 160 ml, bico de silicone ortodôntico tamanho 1 e 2 para líquidos engrossados, leite e	Unidade	80

Caixa Termolar 3 litros	Unidade	02
Caixa Termolar 5 litros	Unidade	02
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 60 litros	Unidade	06
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 10 litros	Unidade	06
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 1 litro, com marcação em relevo	Unidade	12
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 2 litros, com marcação em relevo, com bico	Unidade	08
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 3 litros, com marcação em relevo, com bico	Unidade	08
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 700 ml, com marcação em relevo, com bico	Unidade	08
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 625 ml, com marcação em relevo, com bico	Unidade	08
Potes com tampa de rosca para acondicionar insumos/ fórmulas aproximadamente 1 litros	Unidade	20
Colher plástica resistente de cabo longo	Unidade	10
Peneira plástica média de malha fina	Unidade	08
Peneira plástica média de malha grossa	Unidade	08
Becker plástico, graduado de 50 em 50 ml, com capacidade de 2 litros	Unidade	06
Becker plástico, graduado de 100 em 100 ml, com capacidade de 2 litros	Unidade	06
Becker de plástico, graduado, com capacidade de 50 ml	Unidade	04
Proveta de plástico, graduado, com capacidade de 1 litro	Unidade	04
Proveta de plástico, graduado, com capacidade de 10 ml	Unidade	06
Proveta de plástico, graduado, com capacidade de 50 ml	Unidade	06

Quadro 29 – Equipamentos a Serem Adquiridos pela CONTRATADA para o Lactário

<b>EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PARA O LACTÁRIO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Balança Digital MF6/1	Unidade	02
Agitador mecânico 6 litros, modelo 711	Unidade	01
Banho maria industrial com capacidade aproximadamente para 20 mamadeiras	Unidade	01
Termômetro/Higrômetro Digital	Unidade	02

**23.1.13.** A CONTRATADA deverá fornecer materiais de higiene, tais como: detergente neutro, escovas de cerdas escuras e cabo longo para higienização de utensílios e mamadeiras, pano descartável tipo cross-hatch, hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70%, clorexidina a 4%, escova descartável de iodopovidona para higienização das mãos e unhas dos manipuladores, papel toalha branco descartável não reciclado, álcool gel a 70% conforme descrito no Quadro 30. Deverá fornecer ainda rótulos padronizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ em sistema informatizado.

Quadro 30 – Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza para o Lactário

<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA – LACTÁRIO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade/mês</b>
Alcool 70%	L	80
Alcool glicerinado (frasco 10 ml)	Und	60
Alcool gel 70% refil para dispenser	Und	08
Gliconato de clorexidina 2%	L	15
Detergente neutro	L	62
Elemento filtrante em polipropileno Aqualon ap 200	Und	04
Escova estéril de iodopovidona a 10% para antisepsia	Und	280
Hipoclorito de sódio a 1%	L	310
Papel toalha branco não reciclado (pacote com 1.000 folhas)	Und	30
Esponja dupla face	Und	30
Pano descartável multi uso/ cross hatch (rolo de 300 metros)	Und	02
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	Und	10
Escova para higienização de mamadeira de alta resistência com cerdas de poliamida coloridas, prolongamento em material metálico não corrosivo acoplado firmemente ao cabo	Und	10
Escova pequena para higienização de bicos com cabo sintético	Und	10
Balde plástico azul	Und	01
Balde plástico vermelho	Und	01
Escova de aço/ fibraço	Und	20
Luva amarela de limpeza (par)	Und	04
Pá de lixo de cabo longo	Und	01
Vassoura tipo mopi	Und	01
Vasculho cabo plástico	Und	01
Rodo cabo plástico	Und	01
Pano de chão	Und	30
Saco de lixo 60 litros	Und	370
Saco de lixo 30 litros	Und	93
Papel Higiénico	Und	54

**23.1.14.** Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos insumos, equipamentos, utensílios e ambiente, conforme os procedimentos operacionais padrão e instruções técnicas dispostos em Manual de Boas Práticas, de acordo com cronograma de higienização estabelecido. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

**23.1.15.** A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes, conforme item 14.4 deste Termo de Referência.

**23.1.16.** Será de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todo vestuário descartável utilizado na paramentação, tais como: máscara cirúrgica branca, touca branca com elástico, avental cirúrgico de manga longa, pro pé, luva de procedimento de vinil/látex e outros materiais necessários, sem que haja ônus para a CONTRATANTE, listados no Quadro 31 deste Termo de Referência.

Quadro 31 – Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação para o Lactário

<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DE PARAMENTAÇÃO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade/mês</b>
Avental cirúrgico branco descartável	Unidade	310
Máscara de procedimento branca descartável	Cento	3
Sapatilha branca descartável (pro pé)	Cento	5
Luva p/ procedimento	Unidade	62
Touca descartável com elástico branca	Cento	6

**23.1.17.** A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras para contra prova de todas as fórmulas lácteas e não lácteas manipuladas em coletores estéreis, rijos, lacrados, identificados e próprios para esta finalidade e conservados por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais previstas na legislação sanitária vigente.

**23.1.18.** As fórmulas deverão ser preparadas e manipuladas em 2 ou 3 horários diferentes ajustados conforme necessidade da DINUTRI/HUPE/UERJ e sempre que necessário. As dietas após preparadas deverão ser armazenadas em geladeira exclusiva (temperatura de 2°C a 8°C) e reaquecidas em banho-maria antes da distribuição.

**23.1.19.** A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual das fórmulas infantis, conforme horário prescrito pela nutricionista e determinado pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**23.1.20.** Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

**23.1.21.** A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles e análises para garantir a qualidade das fórmulas manipuladas, tais como: controle da temperatura ambiental da sala de manipulação e higienização, da geladeira, do banho-maria e das fórmulas infantis; controle da concentração da solução clorada através de fita cloroteste, análise microbiológica e físico-química da água 1 vez por semana, swab de utensílios 1 vez por semana, swab ou lavado de mãos 1 vez por semana ou quando necessário, seguindo a RDC nº12/2001. Sendo de responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para a análise e arcar com o custo das mesmas. O laudo deverá ser fornecido à CONTRATANTE.

**23.1.22.** Os termômetros deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação.

**23.1.23.** As amostras que serão submetidas às análises microbiológicas e físico-químicas deverão ser coletadas em coletor rijo, estéril, com no mínimo 100 ml de cada fórmula infantil.

**23.1.24.** O perfil dos funcionários deverá ser compatível com o trabalho em ambiente confinado, com escolaridade não inferior ao terceiro ano do ensino médio, de modo a ser receptivo ao aprendizado que lhe será ministrado, de forma a garantir uma preparação adequada, respeitando as técnicas assépticas específicas do lactário.

**23.1.25.** A CONTRATADA deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc, mantendo o quadro de funcionários completo, necessário à execução dos serviços.

**23.1.26.** Promover treinamentos, teóricos e práticos, trimestrais ou sempre que houver necessidade, específicos para manipuladores em lactário. O conteúdo e data do treinamento, assim como a frequência dos participantes deverá ser documentada e arquivada na unidade, a fim de comprovar a capacitação dos funcionários.

**23.1.27.** É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe da DINUTRI.

**23.1.28.** A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA, conforme cronograma a ser definido .

**23.1.29.** A CONTRATADA deverá fornecer campos cirúrgicos estéreis necessários ao funcionamento do lactário (quatro por dia).

### **23.2 – Material descartável necessário à distribuição de Fórmulas Lácteas e Não Lácteas**

As fórmulas deverão ser distribuídas nas enfermarias de pediatria, unidade de terapia intensiva pediátrica, cirurgia pediátrica, isolamento pediátrico, UTI neonatal, alojamento conjunto, Núcleo de Estudos da Saúde de Adolescentes (NESA) ou em outro local que seja solicitado. Deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

#### **Descartáveis Necessários:**

- a) Frascos em polietileno, atóxicos, com capacidade para 100 ml, próprios para nutrição enteral, com rótulo para identificação.
- b) Frascos em polietileno, atóxicos, com capacidade para 300 ml, próprios para nutrição enteral, com rótulo para identificação.
- c) Frascos em polietileno, atóxicos, com capacidade para 500 ml, próprios para nutrição enteral, com rótulo para identificação.
- d) Copos descartáveis sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml.
- e) Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 100 ml com tampa.
- f) Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 200 ml com tampa.
- g) Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml com tampa.
- h) Colher descartável inquebrável de primeira qualidade, resistente, de resina termoplástica de cor branca.
- i) Mamadeira descartável estéril com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 160 ml, bico de silicone convencional e/ou ortodôntico.
- j) Mamadeira descartável estéril com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 240 ml, bico de silicone convencional e/ou ortodôntico.
- k) Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aproximadamente 60 x 80 mm).

### **23.3 – Fórmulas Lácteas**

Serão compostas de leites nas diversas formas de apresentação e poderão ser acrescidas de farinhas, achocolatado, pó para o preparo de bebida de morango com cereais e sacarose. O padrão de concentração de sacarose será de 3 a 5%.

As fórmulas lácteas deverão ser manipuladas conforme o percentual padrão indicado pelo fabricante, podendo ser alterado conforme necessidade nutricional do paciente internado, de acordo com a prescrição do nutricionista.

As farinhas que poderão ser adicionadas às formulações são: mistura à base de amido de milho enriquecido c/ vitaminas e minerais (sabores variados), amido de milho, creme de arroz, mucilagem de arroz, mucilagem de milho, mucilagem de arroz e aveia, farinha de aveia, flocos de aveia, cereal integral pré-cozido e farinha láctea.

As formulações lácteas poderão ser enriquecidas com complemento protéico e/ou calórico com ou sem sacarose, fibra alimentar e probiótico, que serão fornecidos pela CONTRATANTE.

Os leites serão divididos nos seguintes grupos:

**1. Leite em pó reconstituído (LP)** – contemplados neste grupo os leites em pó integral e desnatado nas concentrações de 6, 8, 13 e 15%.

**2. Leite em pó engrossado (LPE)** – contemplados os leites em pó integral e desnatado acrescidos de farinha de cozimento (amido de milho, amido de milho enriquecido com vitaminas e minerais sabores variados, pudim de morango, baunilha e chocolate, aveia em flocos ou farinha e creme de arroz) e farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal integral rico em vitaminas e ferro e cereal integral de acordo com a padronização da DINUTRI).

**3. Leite líquido com baixo teor de lactose** – acrescido de achocolatados e/ou farinhas variadas de acordo com prescrição nutricional.

Quadro 32 - Grupo de leite em Pó Reconstituído, Leite em Pó ou Líquido com Baixo Teor de Lactose Engrossado, Achocolatados e Pó para o Preparo de Bebidas de Morango com Cereais

GRUPOS		Percentuais
<b>Leite em pó reconstituído (LP)</b>		6, 8, 13 e 15%
<b>Leite em pó ou líquido com baixo teor de lactose engrossado (LPE)</b>	Farinha de cozimento (amido de milho, amido de milho enriquecido com vitaminas e minerais, pudim, aveia e creme de arroz)	3, 5 e 8%
	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal integral rico em vitaminas e ferro, cereal integral).	3, 8, 10, 15%
<b>Achocolatado, achocolatado diet e pó para o preparo de bebida de morango com cereais.</b>		5, 8, 10%

Quadro 33 - Fórmulas Lácteas e não Lácteas a Serem Adquiridas pela CONTRATADA

NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO	Quantidade diária/litro	Quantidade mensal/litro
<b>FÓRMULA INFANTIL – PRIMEIRO SEMESTRE</b>		
Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2g de proteína (sendo no máximo 30% de caseína); gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA) e com adição de prebiótico. Apresentação: Lata de 400 g	5	155
Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400 g	5	155
<b>FÓRMULA INFANTIL – PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA</b>		
Fórmula Infantil em pó de origem vegetal para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, 100% maltodextrina, enriquecida com L-metionina, vitaminas, minerais, ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g	1	31
<b>FÓRMULA INFANTIL – PREMATURO/BAIXO PESO</b>		
Fórmula infantil em pó destinada a prematuro e/ou recém-nascidos de baixo peso, com proteínas do leite (no máximo 30% de caseína), contendo aminoácidos essenciais, com gordura láctea e óleos vegetais, com mínimo 30% TCM e no mínimo 50% de lactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g.	4	124
<b>FÓRMULA INFANTIL – ISENTA DE LACTOSE</b>		
Fórmula Infantil em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose e sacarose, contendo óleos vegetais e 100% de maltodextrina; com no máximo 40% de caseína. Enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, LC PUFAS (DHA/ARA), minerais, ferro e outros oligoelementos. Apresentação: Lata de 400 g	1	31
<b>FÓRMULA INFANTIL – ANTI-REGURGITAÇÃO</b>		
Fórmula Infantil em pó, à base de proteínas do leite (com no máximo 40% de caseína), amido pré-gelatinizado e lactose, com gordura láctea e óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos e enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g	1	31
<b>FÓRMULA INFANTIL – SEGUNDO SEMESTRE</b>		
Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2,5g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína), gordura na faixa de 3 a 4g; com no mínimo 80% lactose, com adição de prebióticos, enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g	1	31
Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,0 a 3,5g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400 g	1	31

Quadro 34 - Estimativa Anual de Fórmulas Específicas para Erros Inatos

DESCRIPTIVO DE FÓRMULAS PARA ERRO INATO	REFERÊNCIAS	Quantidade anual/ lata
FÓRMULA PARA FIM ESPECIAL, ISENTO DE LEUCINA, ISOLEUCINA E VALINA PARA MENORES DE 1 ANO DE IDADE		
Fórmula especial em pó baseada em mistura de L-aminoácidos isenta de leucina, isoleucina e valina, suplementada com vitaminas, minerais e oligoelementos, destinado a crianças de até 1 ano de idade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g.	MSUD 1 Prima(support) MSUDMed A Plus (comidamed)	02
FÓRMULA PARA FIM ESPECIAL, ISENTO DE LEUCINA, ISOLEUCINA E VALINA PARA MAIORES DE 01 ANO DE IDADE		
Fórmula especial em pó baseada em mistura de L-aminoácidos isenta de leucina, isoleucina e valina, suplementada com vitaminas, minerais e oligoelementos, destinado a crianças maiores de 1 ano de idade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g.	MSUD 2 Prima(support) MSUDMed B Plus (comidamed)	02
FÓRMULA PARA FIM ESPECIAL, ISENTO DE FENILALANINA PARA MENORES DE 01 ANO DE IDADE		
Fórmula especial em pó isenta de fenilalanina, composta por mistura de aminoácidos essenciais e não essenciais, enriquecida de vitaminas e minerais, destinado a crianças de até 1 ano de idade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g.	PKU A Plus (comidamed)	02
FÓRMULA ESPECIAL, ISENTA DE FENILALANINA PARA CRIANÇAS DE 01 A 08 ANOS DE IDADE		
Fórmula especial em pó isenta de fenilalanina, composta por mistura de aminoácidos essenciais e não essenciais enriquecidas de vitaminas e minerais, destinados a crianças de 1 a 8 anos de idade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g.	PKU B Plus (comidamed)	02
FÓRMULA ESPECIAL, ISENTA DE FENILALANINA PARA PACIENTES ACIMA DE 08 ANOS		
Fórmula especial em pó isenta de fenilalanina, composta por mistura de aminoácidos essenciais e não essenciais, enriquecida de vitaminas e minerais, destinado a crianças maiores de 8 anos de idade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g.	PKU C Plus (comidamed)	02
FÓRMULA PARA FIM ESPECIAL, CONCENTRADA DE PUROS L-AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS, ESPECÍFICO PARA OS DISTÚRBIOS DO CICLO DA UREIA PARA MENORES DE 01 ANO DE IDADE.		
Fórmula especial em pó composta por mistura concentrada de puros L-aminoácidos essenciais, enriquecida com cistina e tirosina, de vitaminas e minerais, de acordo com as recomendações internacionais preconizadas para os distúrbios do Ciclo de Ureia destinado a crianças menores de 01 ano de idade. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g. Isento de gluten, sacarose e lactose.	UrCMed A Plus	02

FÓRMULA PARA FIM ESPECIAL, CONCENTRADA DE PUROS L-AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS, ESPECÍFICO PARA OS DISTÚRBIOS DO CICLO DA UREIA PARA MENORES DE 1 ANO DE IDADE.		
Fórmula especial em pó composta por mistura concentrada de puros L-aminoácidos essenciais, de vitaminas e minerais, de acordo com as recomendações internacionais preconizadas para os distúrbios do Ciclo de Ureia destinado a crianças maiores de 01 ano de idade. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g. Isento de gluten, sacarose e lactose.	UrCMed B Plus	02
FÓRMULA PARA FIM ESPECIAL, ESPECÍFICA PARA DIETA CETOGÊNICA PARA CRIANÇAS COM EPILEPSIA REFRACTÁRIA.		
Fórmula em pó especial com elevado teor lipídico e baixo teor em hidratos de carbono, proteínas lácteas e suplementação em aminoácidos. A proporção de lípidos para hidratos de carbono e proteínas deve ser de 4:1. Deve conter fibras, ácidos gordos polinsaturados de cadeia longa e LCPUFAS. Isento de gluten, sacarose e lactose. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 300g.	Ketocal (Support)	02

## 24 - BANCO DE LEITE HUMANO

**24.1.** O leite humano deverá ser manipulado, envasado e distribuído pela CONTRATADA, obedecendo às normas sanitárias vigentes: RDC nº 216 de 2004 da ANVISA (Boas Práticas) e RDC Nº 171 de 2006 (Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano) e aos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) do Banco de Leite Humano - Novembro/2014, garantindo a integridade físico-química e microbiológica.

**24.2.** A CONTRATADA deverá disponibilizar um efetivo de pessoal compatível com o Quadro 03 do ANEXO 01 (POSTO DIA). Os itens que devem compor este custo incluem todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, limpeza, higienização, desinfecção, uniformes, compra e reposição de utensílios e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

**24.3.** A CONTRATADA deverá fornecer os materiais para higiene pessoal e do ambiente e os descartáveis (Quadros 35 e 36), tais como: detergente neutro, escovas de cerdas escuras e cabo longo para higienização de utensílios, pano descartável tipo cross-hatch, hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70%, clorexidina a 9%, escova descartável de iodopovidona, para higienização das mãos e unhas das manipuladoras, papel-toalha branco descartável não reciclado, álcool gel a 70%, os rótulos padronizados pelo Banco de Leite e todos os materiais descartáveis de paramentação (máscara, capote, touca, avental, luva cirúrgica estéril e outros necessários), conforme padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ, sem ônus para a Instituição.

Quadro 35 - Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza do Banco de Leite Humano

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA		
BANCO DE LEITE		
Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês

Alcool 70%	L	48
Alcool glicerinado (frasco 10 ml)	Und	31
Alcool gel 70% refil sachê para dispenser	Und	05
Sabonete líquido para lavagem das ,mãos 5 L	Und	04
Detergente neutro	L	20
Elemento filtrante à base de carvão CARBON Block 9.3/4	Und	01
Escova estéril de iodopovidona a 10% para antisepsia	Und	124
Papel toalha branco não reciclado (Pacote com 1.000 folhas)	Und	80
Esponja dupla face	Und	96
Pano descartável multi uso/ cross hatch (Rolo de 300 metros)	Und	02
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	Und	10
Caixa coletora para material perfuro cortante (embalagem 7 L)	Und	04
Balde plástico azul	Und	02
Balde plástico vermelho	Und	02
Luva amarela de limpeza do piso (par)	Und	02
Luva verde para limpeza de superfícies altas (par)	Und	02
Luva laranja para limpeza dos materiais que entram em contato com LHOP/LHOC	Und	04
Pá de lixo de cabo longo	Und	01
Vasculho cabo plástico	Und	01
Rodo cabo plástico	Und	01
Pano de chão	Und	31
Saco de lixo 60 litros cor cinza	Und	600
Saco de lixo 60 litros cor branca (MATERIAL INFECTANTE)	Und	100
Papel higiênico	Und	54

Quadro 36 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis do Banco de Leite Humano Humano

<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DO BANCO DE LEITE</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade/mês</b>
Fita crepe	Unidade	05
Copos descartáveis 200 ml	Unidade	800

Saco Plástico Pequeno (20x30 cm)	Unidade	31
Saco Plástico Médio (35x50 cm)	Unidade	155
Grau cirúrgico (300X500mm) (CONTRATANTE)	Unidade	1200
Grau cirúrgico (150X300mm) (CONTRATANTE)	Unidade	800
Seringa descartável de 3 ml	Unidade	120
Seringa descartável de 5 ml	Unidade	80
Seringa descartável de 10 ml	Unidade	400
Seringa descartável de 20 ml	Unidade	600
Seringa descartável de 60 ml	Unidade	80
Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aproximadamente 100 x 55 cm)	Unidade	1000
Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aproximadamente 65 x 35 cm)	Unidade	2000
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de LHOP e LHOC	Unidade	310

**24.4.** Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários a natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

**24.5.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento (Quadro 37) e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, inclusive dos disponibilizados pela CONTRATANTE no início do Contrato, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra, desgaste natural, inutilização ou extravio. Incluem termômetros, banho-maria, recipiente de higienização e sanitização, deionizador, centrifuga, pasteurizadores, resfriadores, Câmera Científica, freeobar. O inventário com os equipamentos pertencentes ao Banco de Leite Humano que serão disponibilizados no início do Contrato estão no ANEXO 2 - Relação de Bens Patrimoniais da DINUTRI.

Quadro 37 – Equipamento a Ser Adquirido pela CONTRATADA para o Banco de Leite Humano

<b>EQUIPAMENTO A SER ADQUIRIDO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
SELADORA AUTOMÁTICA DE SELAGEM CONTÍNUA-14 Kg	Unidade	01

**24.6.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a limpeza das instalações, edificações, equipamentos, móveis, utensílios e insumos do Banco de Leite, conforme os Procedimentos Operacionais Padrão e instruções técnicas dispostos no Manual de Boas Práticas, cumprindo cronograma de higienização estabelecido.

**24.7.** A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes materiais: campos cirúrgicos estéreis, seladora automática de selagem contínua, copinhos com tampa graduado (50ml), frasco de vidro graduado com tampa plástica (200ml e 500ml) para pasteurização, frasco de vidro com tampa plástica para ordenha (200ml e 500ml), pipetas graduadas de 2ml e 10ml, seringas descartáveis de 3,5,10,20,60ml (Quadro 38); além de graus cirúrgicos quando necessário.

Quadro 38 – Utensílios Necessários ao Funcionamento do Banco de Leite Humano

<b>UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS AO BANCO DE LEITE</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Caixa Isotérmica azul com tampa capacidade 5 L	Unidade	01
Caixa Isotérmica vermelha com tampa capacidade 5 L	Unidade	01
Copinho de polipropileno resistente com capacidade de 50 ml com tampa graduado	Unidade	Repor conforme necessidade (100 ud)
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 60 litros	Unidade	05
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 10 litros	Unidade	05
Frasco de vidro com tampa plástica graduado com capacidade para 500ml	Unidade	20
Frasco de vidro com tampa plástica graduado com capacidade para 200ml	Unidade	20
Frasco de vidro com tampa plástica para ordenha com capacidade para 200ml	Unidade	20
Frasco de vidro com tampa plástica para ordenha com capacidade para 500ml	Unidade	20
Pipeta graduada 02 ml	Unidade	Repor conforme necessidade(50 ud)
Pipeta graduada 10 ml	Unidade	Repor conforme necessidade (50 ud)

**24.8.** Os frascos de Leite Humano Ordenhado Cru (LHOC) deverão ser adequadamente rotulados contendo o nome completo da doadora, o volume correto, o número do cadastro das doadoras, as datas de coleta e validade e se a mãe é exclusiva.

**24.9.** A CONTRATADA será responsável pelo degelo, porcionamento e distribuição tanto de LHOC como do LHOP (Leite Humano Ordenhado Pasteurizado) em copinhos devidamente rotulados e preenchidos como o nome da mãe, volume, local, horário da dieta e data do porcionamento.

**24.10.** Os horários e volumes dos LHOC/LHOP deverão estar de acordo com a prescrição do nutricionista responsável conforme solicitação da DINUTRI/HUPE/UERJ.

**24.11.** Os LHOC/LHOP deverão ser acondicionados em recipientes específicos (copinhos de polipropileno resistente com capacidade de 50 ml com tampa) e transportados através de caixas isotérmicas com tampa, próprias para este fim: na cor vermelha para LHOC e na cor azul para LHOP. Deverá ser preenchido livro de protocolo padronizado pelo Banco de Leite em cada horário de entrega.

**24.12.** A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes, conforme item 14.4 deste Termo de Referência.

**24.13.** Será de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todo vestuário descartável utilizado na paramentação, tais como: máscara cirúrgica branca, touca branca com elástico, avental cirúrgico de manga longa, luva de procedimento de vinil/látex e outros materiais necessários, sem que haja ônus para a CONTRATANTE (Quadro 39).

Quadro 39 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação para o Banco de Leite

<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DE PARAMENTAÇÃO</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade/mês</b>
Máscara de procedimento branca descartável	Cento	3
Touca descartável com elástico branca	Cento	6
Avental cirúrgico branco descartável manga longa	UND	310
Sapatilha branca descartável (pro pé)	Cento	2
Luva p/ procedimento P	UND	1000
Luva p/ procedimento M	UND	1000

**24.14.** A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual dos LHOC/LHOP, conforme horário prescrito pela nutricionista e determinado pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**24.15.** Os termômetros deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação.

**24.16.** O perfil dos funcionários deverá ser compatível com o trabalho em ambiente confinado, com escolaridade não inferior ao terceiro ano do ensino médio, de modo a ser receptivo ao aprendizado que lhe será ministrado de forma a garantir uma preparação adequada respeitando as técnicas assépticas específicas do Banco de Leite.

**24.17.** A CONTRATADA deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços.

**24.18.** É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe da DINUTRI.

**24.19** – Os LHOC/LHOP deverão ser distribuídos na UTI neonatal ou em outro local que seja solicitado. Deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**24.20** – A CONTRATANTE avaliará o serviço prestado por meio do ANEXO 06 C (Relatório de Avaliação de Contrato).

## **25 – SETOR DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS**

**25.1.** Neste setor serão manipuladas e distribuídas dietas enterais moduladas ou industrializadas, de acordo com a patologia e necessidades dos pacientes (adultos e pediátricos).

**25.2.** As dietas industrializadas, módulos e frascos para acondicionamento das fórmulas enterais serão adquiridos pela DINUTRI/HUPE/UERJ e manipuladas e distribuídas pela CONTRATADA, a qual deverá disponibilizar um efetivo de pessoal compatível com o Quadro 03 do ANEXO 01 (POSTO DIA). Os itens que devem compor seu preço deverão incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, limpeza, higienização, desinfecção, uniformes, descartáveis, compra e reposição de utensílios e manutenção preventiva e corretiva e aquisição de equipamentos quando necessário.

**25.3.** Dietas moduladas e industrializadas deverão ser manipuladas e envasadas conforme solicitação da DINUTRI/HUPE/UERJ.

**25.4.** As fórmulas deverão ser acondicionadas em frascos descartáveis adequados à Nutrição Enteral, que deverão ser fornecidos pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá fornecer copos plásticos descartáveis com tampa nos

volumes de 200 ml, 300 ml ou 500 ml, coletores rijos estéreis para amostras e utensílios necessários (Quadros 40 e 41).

Quadro 40 – Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis do Setor de Nutrição Enteral

<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DO SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade/mês</b>
Frascos 300 ml com rótulo (CONTRATANTE)	Unidade	250
Frascos 500 ml com rótulo (CONTRATANTE)	Unidade	4.650
Copos descartáveis 200 ml com tampa	Unidade	200
Copos descartáveis 300 ml com tampa	Unidade	300
Copos descartáveis 500 ml com tampa	Unidade	200
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de amostras	Unidade	310
Fita crepe	Unidade	05
Grau cirúrgico (300X500mm) (CONTRATANTE)	Unidade	120
Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aproximadamente 60 x 80 mm)	Unidade	8.000

Quadro 41 – Utensílios Necessários ao Funcionamento do Setor de Nutrição Enteral

<b>UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS AO SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL</b>		
<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Bolsa Térmica: capacidade 30 litros	Unidade	03
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 60 litros	Unidade	06
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 30 litros	Unidade	04
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 5 litros	Unidade	02
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 3 litros	Unidade	02
Copo medidor graduado (plástico ou acrílico), de 500 ml, com marcação em relevo	Unidade	06
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 1 litro, com marcação em relevo	Unidade	10
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 2 litros, com marcação em relevo, com bico	Unidade	06
Jarras graduadas (plástico ou acrílico), de 3 litros, com marcação em relevo, com bico	Unidade	02
Colher maciça polietileno de cabo longo branca	Unidade	10
Peneira plástica 16 cm de malha fina	Unidade	10
Becker plástico, graduado de 50 em 50 ml, com capacidade de 2 litros	Unidade	02
Becker de plástico, graduado, com capacidade de 50 ml	Unidade	02
Proveta de plástico, graduado, com capacidade de 1 litro	Unidade	02
Copo acrílico de liquidificador capacidade 1,5 l, similar a Arno Optimix	Unidade	02
Pegador tipo pinça cabo longo em polietileno	Unidade	02
Pulverizador em plástico para álcool	Unidade	02

**25.5. Definições:**

a) Dietas moduladas - Dietas industrializadas acrescidas de módulos de proteínas, glicídios, lipídios, nutrientes específicos e fibras.

b) Dietas industrializadas – fórmulas industrializadas nutricionalmente completas, líquidas ou em pó, poliméricas ou oligoméricas, adequadas às diferentes patologias.

**25.6.** A manipulação e distribuição deverão ser efetuadas de acordo com as normas e legislações vigentes.

**25.7.** Os frascos deverão ser identificados com: nome e matrícula do paciente, enfermaria, leito, formulação da dieta, volume, velocidade de infusão, lote, horário e data da administração, horário e data do preparo, horário e data da validade e carimbo do Nutricionista responsável pelo setor.

**25.8.** A CONTRATADA deverá manter no setor, em local adequado, um estoque diário de todos os insumos, materiais de embalagem, materiais de limpeza (Quadro 42), descartáveis, descartáveis para paramentação (Quadro 43) e utensílios.

Quadro 42 - Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza para o Setor de Nutrição Enteral

Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Alcool 70%	L	31
Alcool gel 70% refil sachê para dispenser	Und	05
Gliconato de clorexidina 2%	L	16
Detergente neutro	L	62
Elemento filtrante à base de celulose Aquatotal 247	Und	05
Elemento filtrante em polipropileno Aqualon ap 200	Und	05
Escova estéril de iodopovidona a 10% para antisepsia	Und	200
Hipoclorito de sódio a 1%	L	120
Papel toalha branco não reciclado (Pacote com 1.000 folhas)	Und	15
Esponja dupla face	Und	31
Pano descartável multi uso/ cross hatch (Rolo de 300 metros)	Und	01
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em	Und	08
Balde plástico azul	Und	01
Balde plástico vermelho	Und	01
Luva amarela de limpeza (par)	Und	08
Pá de lixo de cabo longo	Und	01
Vassoura tipo mopi	Und	01
Vasculho cabo plástico	Und	01
Rodo cabo plástico	Und	01
Pano de chão	Und	31
Saco de lixo 60 litros	Und	180
Saco de lixo 30 litros	Und	93
Papel higiênico	Und	54

Quadro 43 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação do Setor de Nutrição Enteral

ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO DE DESCARTÁVEIS DE PARAMENTAÇÃO		
Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Avental cirúrgico branco descartável	Unidade	200
Máscara de procedimento branca descartável	Cento	02
Sapatilha branca descartável (pro pé)	Cento	04
Luva p/ procedimento	Unidade	60
Touca descartável com elástico branca	Cento	03

**25.9.** A CONTRATADA deverá manter todas as áreas referentes a este setor em perfeitas condições de higiene e manutenção.

**25.10.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção dos equipamentos e utensílios, segundo regulamentação constante nas disposições gerais deste Termo de Referência. Estes equipamentos e utensílios incluem termômetros, verificador de umidade, liquidificador, misturador, balanças, recipiente de higienização e sanitização, jarras, peneiras, colheres em polietileno, descartáveis (copos e tampas), recipientes para distribuição e transporte das dietas enterais e demais utensílios e equipamentos necessários (Quadro 44). O inventário com os equipamentos pertencentes ao Setor de Nutrição Enteral serão disponibilizados no início do Contrato – Relação de Bens Patrimoniais da DINUTRI.

Quadro 44 – Equipamentos a Serem Adquiridos pela CONTRATADA para o Setor de Nutrição Enteral

EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS		
Descrição do item	Unidade	Quantidade
Balança Digital de mesa capacidade 10 kg, precisão 1g	Unidade	02
Agitador mecânico 6 litros, modelo 711	Unidade	01
Liquidificador similar a Arno Opti Mix	Unidade	02
Termômetro/Higrômetro Digital	Unidade	02

**25.11.** O perfil dos funcionários deverá ser compatível com o trabalho em ambiente confinado, com escolaridade não inferior ao terceiro ano do ensino médio, de modo a ser receptivo ao aprendizado que lhe será ministrado de forma a garantir uma preparação adequada respeitando as técnicas assépticas específicas daquela Unidade.

**25.12.** A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes, conforme item 14.4 deste Termo de Referência, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todo o vestuário descartável a ser utilizado nas sessões de manipulação (toucas, sapatilhas, máscaras, avental cirúrgico).

**25.13.** A CONTRATADA deverá obedecer aos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas do setor, a ser atualizado pela CONTRATADA, e as normas da RDC nº63 de 2000 da ANVISA, a fim de garantir a qualidade do processo de manipulação da dieta enteral.

**25.14.** A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras para contra prova de todas as dietas enterais manipuladas em coletores estéreis, rijos, lacrados, identificados e próprios para esta finalidade e conservados por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais previstas na legislação sanitária vigente.

**25.15.** A CONTRATANTE poderá solicitar análise microbiológica das amostras de Nutrição enteral a qualquer tempo, sendo responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para a análise e arcar com o custo das mesmas. Os laudos deverão ser fornecidos à CONTRATANTE.

**25.16.** É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe da DINUTRI, da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da CONTRATANTE.

**25.17.** As fórmulas deverão ser preparadas e manipuladas em 2 ou 3 horários diferentes ajustados conforme necessidade da DINUTRI/HUPE/UERJ e sempre que necessário. As dietas após preparadas deverão ser armazenadas em geladeira exclusiva (temperatura de 2°C a 8°C).

**25.18.** A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual das fórmulas enterais, conforme horário prescrito pela nutricionista e determinado pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

**25.19.** Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

**25.20.** A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles e análises para garantir a qualidade das fórmulas manipuladas, tais como: controle da temperatura ambiental e da umidade da sala de manipulação e das geladeiras; controle da concentração da solução clorada através de fita cloroteste, análise microbiológica e físico-química da água 1 vez por semana, swab de utensílios 1 vez por semana, swab ou lavado de mãos 1 vez por semana ou quando necessário, seguindo a RDC nº12/2001. Sendo de responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para a análise e arcar com o custo das mesmas. O laudo deverá ser fornecido à CONTRATANTE.

**25.21.** A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA, conforme cronograma a ser definido .

**25.22.** Os termômetros deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação.

**25.23.** A CONTRATADA deverá fornecer campos cirúrgicos estéreis necessários ao funcionamento do Setor de Nutrição Enteral (quatro por dia) e graus cirúrgicos quando necessário.

**25.24.** A CONTRATANTE avaliará o serviço prestado por meio do ANEXO 06 D (Relatório de Avaliação de Contrato).

#### **25.25 – Material descartável necessário à distribuição de Dietas Enterais**

As dietas deverão ser distribuídas em todas as enfermarias do HUPE, incluindo a Psiquiatria e o Núcleo Perinatal, ou em outro local que seja solicitado. Deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ, devidamente identificadas. Para o transporte destas fórmulas deverão ser adquiridas, pela CONTRATADA, bolsas térmicas, adequadas ao volume transportado.

##### **Descartáveis Necessários:**

- a) Frascos em polipropileno, atóxicos, com capacidade para 300 ml, próprios para nutrição enteral, com rótulo para identificação, a serem adquiridos pela CONTRATANTE.
- b) Frascos em polipropileno, atóxicos, com capacidade para 500 ml, próprios para nutrição enteral, com rótulo para identificação, a serem adquiridos pela CONTRATANTE.
- c) Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 200 ml com tampa.
- d) Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml com tampa.
- e) Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 500 ml com tampa.
- f) Coletor rijo estéril p/ coleta de amostras de dietas enterais.

g) Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aproximadamente 60 x 80 mm).

## **26 – MATERIAL DESCARTÁVEL E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS À DISTRIBUIÇÃO DE: GRANDES E PEQUENAS REFEIÇÕES DE PACIENTES, SERVIDORES, ACOMPANHANTES, DEMAIS AUTORIZADOS, CENTRO CIRÚRGICO E LANCHES PADRONIZADOS**

Todos os descartáveis e utensílios a serem adquiridos necessários à distribuição de refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA.

### **26.1 – AOS PACIENTES E AO CENTRO CIRÚRGICO**

#### **26.1.1- Grandes Refeições de Pacientes e Para o Centro Cirúrgico:**

As refeições preparadas serão porcionadas em bandejas térmicas de qualidade, que **mantenham a temperatura da refeição até uma hora**, comidas quentes ou frias, com refil com tampa. Refil composto por 04 cavidades para refeições quentes e 01 cavidade externa para salada ou sobremesa. A distribuição aos pacientes será em carros de transporte leves isotérmicos, fechados e próprios para refeições e adequados aos utensílios utilizados. Deverão ser também utilizados recipientes descartáveis isotérmicos próprios para acondicionar sorvetes e gelatinas para serem distribuídos aos pacientes. Para o Centro Cirúrgico as refeições serão porcionadas em embalagem descartável redonda em alumínio resistente com capacidade de 800 ml e acondicionadas em Hot-box para a distribuição ao setor.

Descartáveis Utilizados:

- a) Refil com tampa para bandeja térmica fabricado em PSAI (Poliestireno alto impacto) na cor branca composta de 04 cavidades para refeições quentes com capacidade total de 1.175 ml e 01 cavidade externa para salada ou sobremesa com capacidade de 220 ml. O refil com tampa fornecido pela CONTRATADA deverá possuir laudo microbiológico e de atoxidade fornecido pelo Ministério da Saúde e ser de alta durabilidade e resistência.
- b) Refil com tampa para bandeja térmica fabricado em PSAI (Poliestireno alto impacto) na cor branca com 01 cavidade para acondicionamento e transporte de alimentos líquidos quentes (sopas das dietas básicas e especiais) com capacidade de 250 ou 500ml. O refil com tampa será fornecido pela CONTRATADA. Deverá possuir laudo microbiológico e de atoxidade fornecido pelo Ministério de Saúde e ser de alta durabilidade e resistência.
- c) Talheres descartáveis inquebráveis de primeira qualidade para refeição, resistentes, de resina termoplástica de cor branca de acordo com a preparação servida (faca, garfo e/ou colher), com 01 guardanapo de papel de folha dupla, embalados individualmente em saco plástico atóxico para talher.
- d) Copos descartáveis brancos com tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml para servir o refresco das grandes refeições de todas as dietas.
- e) Copos isotérmicos descartáveis brancos com tampa, isopor resistente, com capacidade para 500 ml para servir as sopas das grandes refeições das dietas líquidas e semilíquidas.
- f) Copos descartáveis brancos com tampa, resistentes, com capacidade para 100 ml e 150 ml para servir sobremesas.
- g) Copos isotérmicos descartáveis brancos com tampa, isopor resistente, com capacidade para 100 ml e 150 ml para servir sobremesas frias ou geladas e gelatinas.
- h) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml para servir café no Centro Cirúrgico.
- i) Pá misturadora para café do Centro Cirúrgico.
- j) Para os locais em que o paciente esteja em isolamento e, a CONTRATADA deverá dispor de embalagens isotérmicas descartáveis de isopor com 04 divisórias para as dietas básicas e especiais com 1200 ml e/ou copos

isotérmicos descartáveis de isopor resistentes a líquidos quentes para as sopas das dietas semilíquidas e líquidas com capacidade de 300 a 500 ml, com tampa.

k) Etiquetas padrão com data de fabricação e validade para serem adesivadas em toda a linha de produção elaborada.

l) Etiquetas de identificação dos pacientes internados adesivadas em TODOS os itens das refeições a serem distribuídas para os mesmos.

m) Saco plástico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

n) Embalagem descartável redonda em alumínio resistente com capacidade de 800 ml.

o) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

#### **Utensílios necessários:**

- a) Bandejas térmicas de qualidade em plástico ABS, que **mantenham a temperatura da refeição até uma hora**, comidas quentes ou frias, com refil com tampa, composto de 04 cavidades para refeição quentes e 01 cavidade externa para salada/sobremesa/talher, além da cavidade para copo ou composta por 01 cavidade para opção sopa com capacidade para 450 ml, além da cavidade externa para sobremesa/suco/talher.
- b) Sobeira térmica de qualidade em plástico ABS, que mantenham a temperatura da refeição até uma hora, com refil com tampa, com 01 cavidade para sopa com capacidade para 450 ml, além das cavidades externas para sobremesa/suco/talher.
- c) Suporte para copos em plástico ABS com 23 cavidades aproximadamente a fim de evitar queda dos copos das dietas líquidas e semilíquidas.

#### **26.1.2. Pequenas Refeições:**

##### **Descartáveis Utilizados:**

a) Copos isotérmicos descartáveis brancos com tampa, isopor resistente, com capacidade para 300 ml para as pequenas refeições das dietas líquidas e semilíquidas e das dietas Básicas e Especiais.

b) Copos isotérmicos descartáveis brancos com tampa, isopor resistente, com capacidade para 200 ml para as dietas líquidas e semilíquidas com volume reduzido.

c) Copos isotérmicos descartáveis brancos com tampa, isopor resistente, com capacidade para 100 ml para servir as dietas líquidas e semilíquidas com volume reduzido.

d) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml para servir no Centro Cirúrgico.

e) Pá misturadora para café para o Centro Cirúrgico.

f) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos pães no tamanho de 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.

g) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual das frutas inteiras, 20 x 30 cm.

h) Copos descartáveis brancos com tampa, resistentes, com capacidade para 150 ml para servir frutas picadas da colação.

i) Talheres descartáveis em poliestireno transparente (cristal) com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade para refeição, resistentes, de acordo com a preparação servida (faca e/ou colher), com 01 guardanapo de papel de folha dupla, embalados individualmente em saco plástico atóxico para talher.

j) Canudo articulado, embalado individualmente, quando solicitado pelo nutricionista de clínica responsável, sem ônus para a Instituição.

k) Etiquetas de data de fabricação e validade para serem adesivadas em toda a linha de produção elaborada.

l) Etiquetas de identificação dos pacientes internados adesivadas em todos os itens das refeições a serem distribuídas para os mesmos.

m) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

n) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm

**Utensílios necessários:**

- a) Bandejas próprias de qualidade em plástico ABS com 03 cavidades (pão e talher/recheios/copo).
- b) Suporte para copos em plástico ABS com 23 cavidades aproximadamente a fim de evitar queda dos copos das dietas líquidas e semilíquidas e os copos de água mineral.

**OBSERVAÇÕES:**

- A distribuição das refeições no leito aos pacientes será feita por copeiros da CONTRATADA, obedecendo aos mapas e cartões de refeições elaborados pelos nutricionistas de clínica.
- O recolhimento dos utensílios dos pacientes deverá ocorrer até uma hora após a distribuição das refeições.
- A CONTRATADA deverá fornecer, sem ônus para a CONTRATANTE, máscara de proteção respiratória de acordo com modelo aprovado pela CCIH da Unidade (NR 95), aos funcionários que atendam as clínicas que precisam de precaução de contato ou quando solicitadas pela nutricionista de clínica.
- As etiquetadoras, impressoras e todo o material descartável necessário à devida identificação do paciente em todas as áreas de produção (DINUTRI/cozinha, Lactário, Banco de leite e Setor de Nutrição Enteral) ficarão a cargo da CONTRATADA, assim como a manutenção corretiva e preventiva desses equipamentos.

**26.2 – AOS SERVIDORES, ACOMPANHANTES E DEMAIS AUTORIZADOS**

As refeições dos servidores, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas no refeitório. EXCEPCIONALMENTE, os acompanhantes de pacientes pediátricos ou de pacientes em situações especiais, autorizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ poderão fazer suas refeições na enfermaria junto ao paciente.

**26.2.1. Grandes Refeições:**

Descartáveis Utilizados:

- a) Papel bandeja para forrar as bandejas das grandes refeições.
- b) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 200 ml para servir o refresco das grandes refeições no refeitório e com tampa para os setores fechados;
- c) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml para servir cafezinho.
- d) Pá misturadora para café com haste curta.
- e) Embalagem descartável individual p/ salada.

f) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

g) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

Utensílios Necessários:

- a) Bandejas plásticas, lisas e resistentes.
- b) Prato raso de porcelana branca, formato circular, diâmetro médio 26 cm para refeição.
- c) Tigela para sopa em porcelana branca capacidade de 320 ml.
- d) Talheres de mesa em aço inox (corpo e cabo) resistentes e de boa qualidade, selecionados de acordo com o cardápio a ser servido.
- e) Hot Box para acondicionamento das refeições a serem distribuídas no Centro Cirúrgico.

**OBSERVAÇÕES:**

- A decoração do ambiente do refeitório será responsabilidade da CONTRATADA de acordo com padronização da CONTRATANTE.
- As refeições a serem porcionadas no refeitório deverão ser mantidas em temperatura adequada conforme legislação, assim como a água do banho maria do balcão térmico durante todo o período de distribuição.
- Todos os utensílios e descartáveis, bem como a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos do refeitório ficarão a cargo da CONTRATADA.
- Deverão ficar a disposição dos usuários do refeitório galheteiros abastecidos de acordo com a demanda.

**26.2.2. Pequenas Refeições:**

Descartáveis Utilizados:

a) Papel bandeja para forrar as bandejas das pequenas refeições.

b) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos pães 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.

c) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

Utensílios Necessários:

- a) Bandejas plásticas, lisas e resistentes.
- b) Xícara de porcelana branca com capacidade de 200 ml com pires.
- c) Pratos de sobremesa em porcelana branca com diâmetro de 20 cm;
- d) Colher de sobremesa em aço inox (corpo e cabo) resistente e de boa qualidade.
- e) Colher de chá em aço inox (corpo e cabo) resistente e de boa qualidade.
- f) Faca de sobremesa em aço inox (corpo e cabo) resistente e de boa qualidade.

g) Recipientes térmicos (garrafas térmicas) apropriados para servir líquidos quentes deverão ser fornecidos pela CONTRATADA com capacidade para 5 litros, em cores diferentes para café (vermelha) e leite (azul).

### **26.3 – AOS LANCHES PARA BANCO DE SANGUE, PLANTÃO MÉDICO E DEMAIS AUTORIZADOS**

Estes lanches deverão ser entregues nos setores de Hemoterapia, Sala do Plantão Médico e em outros setores autorizados, em carros fechados próprios para transporte de alimentos e adequados aos descartáveis utilizados. Nas campanhas de doação de sangue, os lanches do Banco de Sangue deverão ser entregues na UERJ ou no próprio HUPE.

#### **26.3.1. Banco de Sangue:**

Descartáveis Utilizados:

- a) Papel bandeja para forrar as bandejas das pequenas refeições.
- b) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml para servir líquidos quentes e gelados.
- c) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml para servir cafezinho.
- d) Pá misturadora para café com haste longa.
- e) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos sanduíches de pães com frios, 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- f) Talheres descartáveis em poliestireno transparente (cristal) com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade para refeição, resistentes, de acordo com a preparação servida (faca e/ou colher).
- g) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.
- h) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual das frutas inteiras 20 x 30 cm. Deverá ser selado e etiquetado com data de validade.
- i) Embalagens descartáveis brancos com tampa, resistentes, com capacidade para 150 ml para servir frutas fracionadas.
- j) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

Utensílios Necessários:

- a) Bandejas plásticas, lisas e resistentes.
- b) Recipientes térmicos (garrafas térmicas) apropriados para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA com capacidade para 5 litros.

#### **26.3.2. Plantão Médico:**

Descartáveis Utilizados:

- a) Papel bandeja para forrar as bandejas dos lanches.
- b) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 200 ml para água.
- c) Copos descartáveis brancos sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml para servir cafezinho.

- d) Pá misturadora para café com haste longa.
- e) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos pães, 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- f) Faca descartável em poliestireno transparente (cristal) com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade e resistente.
- g) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.
- h) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

Utensílios Necessários:

- a) Bandejas plásticas, lisas e resistentes.
- b) Recipientes térmicos (garrafas térmicas) apropriados para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA com capacidade para 5 litros.

**26.3.3. Hemodiálise:**

Descartáveis Utilizados:

- a) Papel bandeja para forrar as bandejas das pequenas refeições.
- b) Copos isotérmicos descartáveis brancos com tampa, isopor resistente, com capacidade para 200 ml.
- c) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado, 15 x 30 cm para embalagem individual dos pães com recheio de manteiga e queijo. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- d) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual das frutas inteiras, 15 x 30 cm. Deverá ser selado e etiquetado.
- e) Embalagens descartáveis brancos com tampa, resistentes, com capacidade para 150 ml para servir frutas picadas.
- f) Colher descartável inquebrável de primeira qualidade, resistente, de resina termoplástica de cor branca.
- g) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.
- h) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

Utensílios Necessários:

- a) Bandejas plásticas, lisas e resistentes.

**26.3.4. Demais Autorizados:**

Descartáveis Utilizados:

- a) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual de pães 15 x 30 cm, quando este item faz parte do lanche.
- b) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem de todos os itens dos diferentes kits de lanches.

c) Faca descartável em poliestireno transparente (crystal) com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade e resistente.

d) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

e) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

**OBSERVAÇÕES:**

- Os sanduíches de pães com frios para o Banco de Sangue deverão ser preparados no local e os pães dos outros lanches deverão ser preparados no setor de lanches situado na cozinha da CONTRATANTE. Ambos deverão ser embalados individualmente em saco plástico atóxico em tamanho apropriado e selados. A manteiga ou geléia de fruta individual deverá ser entregue separadamente. Os biscoitos e bolinhos deverão ter embalagem individual industrializada.
- Todos os itens que compõem o lanche deverão ser etiquetados com data de fabricação e validade.

**27 – OBSERVAÇÕES GERAIS**

**27.1.** Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e autorizados, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

**27.2.** O horário de distribuição dos lanches autorizados será determinado pela CONTRATANTE.

**27.3.** O horário de distribuição das outras dietas/refeições será conforme quadro abaixo. Estes horários poderão ser alterados a critério da CONTRATANTE (Quadro 45).

Quadro 45 - Horário da Distribuição das Refeições:

REFEIÇÕES	PACIENTES	ACOMPANHANTES
Desjejum	7:15 às 8:00	8:00 às 9:00
Colação	9:30	---
Almoço	11:30 às 12:30	12:30 às 13:30
Lanche	14:30 às 15:30	---
Jantar	17:30 às 18:30	18:00 às 19:00
Ceia	20:00 às 20:30	---

**27.4.** A CONTRATADA deverá fornecer o material descartável apropriado ao fornecimento dos itens complementares do Quadro 46.

Quadro 46 – Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Itens e Preparações Extras Complementares Autorizados pela CONTRATANTE

GÊNEROS	UND	Quantidade Mensal Estimada
Açúcar refinado	kg	3
Adoçante dietético 1g	und	100

Água de coco industrializada 200ml	und	100
Água mineral em embalagem plástica 200ml	und	100
Ameixa seca preta à granel 30g (3 und)	Porção	40
Batido de frutas com leite, c/ açúcar ou c/ adoçante, c/ ou s/ farinha, complementado com leite em pó desnatado	Litro	10
Biscoito de 1ª qualidade, doce ou com sal ou sem sal, porção 40g.	Porção	100
Café c/ leite c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	4
Café infusão a 5%, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2,250
Caldo de feijão	Litro	4
Chá infusão, a 5% de chá de 1ª, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2
Coquetel laxativo	Litro	10
Fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Porção	60
Fruta in natura - Banana prata, ouro ou maçã -100g	und	30
Fruta in natura - Laranja pera ou lima s/ casca- 150g	und	30
Fruta in natura - Maçã-150 g	und	30
Fruta in natura - Mamão s/ casca- 150 g	Porção	30
Fruta in natura - Pera 150 g	und	30
Gelatina diversos sabores, padrão, porção 100g.	Porção	30
Gelatina diversos sabores, dietética, porção 100g.	Porção	30
Geléia de frutas dietética ou padrão, embalagem original de 15g.	und	100
Geléia de mocotó, porção 100g.	Porção	15
logurte de polpa de frutas c/ açúcar ou c/adoçante, c/ 120g.	und	40
logurte natural c/ leite desnatado, 200g.	und	40
Leite soja (com minerais e L-metionina), embal. tetrapack 200ml	und	40
Leite em pó integral ou desnatado c/açúcar ou c/ adoçante	kg	2
Leite UHT integral ou desnatado	Litro	60
Leite UHT integral ou desnatado com achocolatado	Litro	10
Manteiga individual com ou sem sal 10g	und	200
Mingau (LVE 5%) 250ml	Porção	20
Mingau (LVE 11%) 250ml	Porção	60
Ovos (diversas preparações).	und	100
Pão careca sal/doce 50g	und	300
Pão doce com creme 50g	und	100
Pão francês 50g	und	100
Picolé de fruta	und	100
Queijo processado, UHT, embalagem individual original com 20g	und	100
Refresco de polpa de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante	Litro	30
Sopa de legumes padrão	Litro	5
Sopa de legumes com carne ou canja padrão	Litro	6
Sorvetes diversos sabores, comum ou dietético, porção 150g	Porção	10
Suco natural de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético.	Litro	20
Colher de sobremesa descartável inquebrável	cento	3
Colher de sopa descartável inquebrável	cento	3
Copo descartável 50ml	cento	2
Copo descartável isotérmico c/ tampa de 200 ml	cento	10
Faca descartável inquebrável	cento	3
Garfo descartável inquebrável	cento	3
Guardanapo	cento	5
Prato descartável tamanho médio	cento	3
Prato descartável tamanho pequeno	cento	3

## OBSERVAÇÕES:

1 – As frutas seguirão o porcionamento do edital.

2 – Fica facultado à CONTRATANTE solicitar frações das unidades especificadas para os itens desta listagem, ficando o faturamento vinculado à fração solicitada.

## **28 - DA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES**

Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida será classificada do seguinte modo:

### **28.1 – PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES.**

**28.1.1.** Para os pacientes, as refeições serão cobradas de acordo com preços estabelecidos por dieta no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Quadro 01 A do ANEXO 01.

**28.1.2.** Para os acompanhantes e funcionários, as refeições serão cobradas de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Quadro 01 A do ANEXO 01.

**28.1.3.** Para a manipulação de fórmulas lácteas e não lácteas a cobrança será de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Quadro 02 do ANEXO 01.

**28.1.4.** Para a manipulação de fórmulas enterais (pediátricas e para adultos) e de leite humano a forma de cobrança será determinada pelo Posto Dia, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, Quadro 03 do ANEXO 01.

**28.1.5.** A cobrança dos lanches para os setores autorizados será determinada de acordo com os preços estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Quadro 04 do ANEXO 01.

**28.1.6.** A cobrança das refeições servidas no refeitório do HUPE para funcionários e acompanhantes será autorizada com base no controle diário exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pela DINUTRI/HUPE ou, na falta deste, por uma pessoa indicada pelo responsável técnico.

**28.1.7.** Para a fatura final de todos os serviços prestados, serão analisados os Relatórios de Avaliação de Contrato – ANEXO 06, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

**28.1.8.** MEIA PORÇÃO: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cuja consistência poderá ser: Normal, Branda e Pastosa (dietas Básicas) e também para as dietas Especiais de acordo com a solicitação da nutricionista de clínica. A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 80 % do valor da porção inteira.

**28.1.9.** Também poderá ser ofertada MEIA PORÇÃO (50 % do volume) das grandes refeições das dietas de consistência semilíquida e líquida que deverá ser cobrada como 80 % do valor da porção inteira.

**28.1.10.** Para as pequenas refeições das dietas semilíquidas e líquidas de acordo com o volume prescrito, a cobrança seguirá o seguinte fracionamento: 100 % do valor unitário (250 ml); 90 % do valor unitário (200 ml); 80 % do valor unitário (150 ml); 70 % do valor unitário (100 ml) e 60 % do valor unitário (50 ml).

### **28.2.- ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES (PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS) - EXTRAS**

**28.2.1.** A cobrança será feita por fração da unidade de fornecimento do item servido, conforme preços estabelecidos para estes itens no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Quadro 05 do ANEXO 01.

**28.3 –** Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões de harmonia, qualidade, quantidade e adequação, conforme padronização constante neste Termo de Referência.

## **29. PLANILHAS ESTIMATIVAS DO QUANTITATIVO MENSAL DE: REFEIÇÕES, ITENS E PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES, LANCHES PADRONIZADOS, FÓRMULAS INFANTIS, LEITE HUMANO, DIETAS ENTERAIS E SUPLEMENTOS ESPECIAIS DISTRIBUÍDOS.**

29.1. As refeições Desjejum, Colação, Jantar e Ceia poderão apresentar redução de cerca de 5% a 10% em suas quantidades estimadas em decorrência do jejum operatório dos pacientes.

Quadro 47 – Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal do Número de Refeições

ADULTO/ADOLESCENTE		PEDIATRIA	
<b>DIETA NORMAL ACOMPANHANTE/FUNCIONÁRIO</b>		<b>DIETA NORMAL – PACIENTE</b>	
Refeição	Quantidade Estimada	Refeição	Quantidade Estimada
Desjejum	1950	Desjejum	496
Almoço	3710	Colação	496
Jantar	1415	Almoço	620
<b>DIETA NORMAL - PACIENTE</b>		Lanche	620
Desjejum	2148	Jantar	496
Colação	1488	Ceia	496
Almoço	2148	<b>DIETA BRANDA – PACIENTE</b>	
Lanche	2148	Desjejum	6
Jantar	1488	Colação	6
Ceia	1488	Almoço	8
<b>DIETA BRANDA - PACIENTE</b>		Lanche	8
Desjejum	1147	Jantar	6
Colação	1147	Ceia	6
Almoço	1279	<b>DIETA PASTOSA – PACIENTE</b>	
Lanche	1147	Desjejum	30
Jantar	1147	Colação	30
Ceia	1147	Almoço	150
<b>DIETA PASTOSA - PACIENTE</b>		Lanche	30
Desjejum	806	Jantar	150
Colação	806	Ceia	30
Almoço	961	<b>DIETAS ESPECIAIS – PACIENTE</b>	
Lanche	961	Desjejum	30
Jantar	806	Colação	30
Ceia	806	Almoço	30
<b>DIETAS ESPECIAIS - PACIENTE</b>		Lanche	30
Desjejum	2666	Jantar	30
Colação	2666	Ceia	30
Almoço	3441	<b>DIETA SEMILÍQUIDA – PACIENTE</b>	
Lanche	3441	Desjejum	10
Jantar	2666	Colação	10
Ceia	2666	Almoço	10
<b>DIETA SEMILÍQUIDA - PACIENTE</b>		Lanche	10
Desjejum	880	Jantar	10
Colação	880	Ceia	10
Almoço	930	<b>DIETA LÍQUIDA – PACIENTE</b>	
Lanche	930	Desjejum	10
Jantar	880	Colação	10
Ceia	880	Almoço	10
<b>DIETA LÍQUIDA - PACIENTE</b>		Lanche	10
Desjejum	350	Jantar	10
Colação	350	Ceia	10
Almoço	372	<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA – PACIENTE</b>	
Lanche	372	Desjejum	2
Jantar	350	Colação	2
Ceia	350	Almoço	2
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA - PACIENTE</b>		Lanche	2

Desjejum	62	Jantar	2
Colação	62	Ceia	2
Almoço	62		
Lanche	62		
Jantar	62		
Ceia	62		
<b>COQUETEL LAXATIVO – PACIENTE</b>		<b>TOTAL PEDIATRIA = 3.996 REFEIÇÕES</b>	
Colação	990		
<b>REFEIÇÕES PPC</b>			
Desjejum	660		
Almoço	1364		
Lanche	660		
<b>TOTAL ADULTOS = 59.259 REFEIÇÕES</b>		<b>TOTAL REFEIÇÕES = 63.255</b>	

Quadro 48 – Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Lanches Padronizados para Setores Autorizados

LANCHE / SETOR	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Banco de Sangue	und	770
Plantão Médico	und	1105
Quimioterapia + Reumatologia + Oftalmologia	und	902
Hemodiálise	und	728
Oxigênio	und	62
Hemodinâmica	und	176
Maternidade	und	930

OBS.: Os lanches da PPC e dos acompanhantes já estão incluídos no Quadro 47

Quadro 49 - Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Dietas Enterais e Suplementos Especiais e de Taxa de Manipulação de Leite Humano e de Dietas Enterais

LEITE HUMANO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Taxa mensal de administração para as atividades de manipulação, pasteurização e distribuição do leite humano. Devem incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, higienização, desinfecção, uniformes, EPIs, materiais descartáveis e de paramentação e reposição de utensílios e de equipamentos.	Posto Dia	03 copeiras plantonistas por dia: diurno - 02 noturno - 01 Total/mês = 06 plantonistas
<b>DIETAS ENTERAIS E SUPLEMENTOS ESPECIAIS</b>		
	UND	Quantidade Mensal Estimada
Dietas Enterais Adultos	L	1860
Dietas Enterais Pediátricas	L	155
Suplementos Especiais	und	1395
Taxa mensal de administração para as atividades de manipulação, envase, incluindo adição de módulos e distribuição de dietas enterais. Devem incluir todos os gastos decorrentes deste	Posto	03 copeiras plantonistas por dia Total/mês = 06

processo, tais como os gastos com recursos humanos, higienização, desinfecção, uniformes, materiais descartáveis de paramentação e reposição de utensílios e de equipamentos.	<b>Dia</b>	plantonistas
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------

### **29.1.2. PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MENSAL DE FÓRMULAS INFANTIS (LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS)**

A estimativa do quantitativo mensal de fórmulas infantis (láticas e não láticas) está detalhada no Quadro 33.

### **29.1.3 . PLANILHA ESTIMATIVA DE ITENS E PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES**

A estimativa do quantitativo mensal de itens e preparações extras complementares está detalhada no Quadro 46.

## **30 - DA VISITA TECNICA**

O licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, acompanhado de um funcionário do setor, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à firma vencedora do referido Pregão, mediante prévio agendamento de horário junto à Divisão de Nutrição do HUPE, pelo telefone (21) 2868-8188.

Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o licitante não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste Pregão (ANEXO 10).

## **31 – CRÉDITOS**

### **COORDENADORAS DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

**Nutricionista Katia Fuhro de Oliveira – Chefe de Execução e Avaliação da DiNutri/HUPE**  
**Nutricionista Paula Alexandra J. M. R. Sono – EMTN do HUPE**

### **COLABORADORES:**

**Nutricionista Samyra Kede – DiNutri/HUPE**  
**Nutricionista Jacqueline Carvalho Peixoto - DiNutri/HUPE**  
**Nutricionista Deborah Siqueira – Lactário do HUPE**  
**Nutricionista Marta Brasil – BLH do HUPE**  
**Eric Daniel Grigovski – Assistente Administrativo DiNutri/HUPE**

### **REVISOR DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

**Nutricionista Renato de Abreu Netto – Chefe da Divisão de Nutrição do HUPE**

## **32 - ANEXOS**

## ANEXO 1

## PROPOSTAS DE PREÇOS

Planilhas para registro das propostas de preços para a Divisão de Nutrição do Hospital Universitário Pedro Ernesto, por um período de 12 meses.

Quadro 01 – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES

ADULTO/ADOLESCENTE		PEDIATRIA	
<b>DIETA NORMAL ACOMPANHANTE/FUNCIONÁRIO</b>		<b>DIETA NORMAL – PACIENTE</b>	
Refeição	Quantidade Estimada	Refeição	Quantidade Estimada
Desjejum	1950	Desjejum	496
Almoço	3710	Colação	496
Jantar	1415	Almoço	620
<b>DIETA NORMAL - PACIENTE</b>		Lanche	620
Desjejum	2148	Jantar	496
Colação	1488	Ceia	496
Almoço	2148	<b>DIETA BRANDA – PACIENTE</b>	
Lanche	2148	Desjejum	6
Jantar	1488	Colação	6
Ceia	1488	Almoço	8
<b>DIETA BRANDA - PACIENTE</b>		Lanche	8
Desjejum	1147	Jantar	6
Colação	1147	Ceia	6
Almoço	1279	<b>DIETA PASTOSA – PACIENTE</b>	
Lanche	1147	Desjejum	30
Jantar	1147	Colação	30
Ceia	1147	Almoço	150
<b>DIETA PASTOSA - PACIENTE</b>		Lanche	30
Desjejum	806	Jantar	150
Colação	806	Ceia	30
Almoço	961	<b>DIETAS ESPECIAIS – PACIENTE</b>	
Lanche	961	Desjejum	30
Jantar	806	Colação	30
Ceia	806	Almoço	30
<b>DIETAS ESPECIAIS - PACIENTE</b>		Lanche	30
Desjejum	2666	Jantar	30
Colação	2666	Ceia	30
Almoço	3441	<b>DIETA SEMILÍQUIDA – PACIENTE</b>	
Lanche	3441	Desjejum	10
Jantar	2666	Colação	10
Ceia	2666	Almoço	10
<b>DIETA SEMILÍQUIDA - PACIENTE</b>		Lanche	10
Desjejum	880	Jantar	10
Colação	880	Ceia	10
Almoço	930	<b>DIETA LÍQUIDA – PACIENTE</b>	
Lanche	930	Desjejum	10
Jantar	880	Colação	10

Ceia	880	Almoço	10
<b>DIETA LÍQUIDA - PACIENTE</b>		Lanche	10
Desjejum	350	Jantar	10
Colação	350	Ceia	10
Almoço	372	<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA – PACIENTE</b>	
Lanche	372	Desjejum	2
Jantar	350	Colação	2
Ceia	350	Almoço	2
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA - PACIENTE</b>		Lanche	2
Desjejum	62	Jantar	2
Colação	62	Ceia	2
Almoço	62		
Lanche	62		
Jantar	62		
Ceia	62		
<b>COQUETEL LAXATIVO – PACIENTE</b>		<b>TOTAL PEDIATRIA = 3.996 REFEIÇÕES</b>	
Colação	990		
<b>REFEIÇÕES PPC</b>			
Desjejum	660		
Almoço	1364		
Lanche	660		
<b>TOTAL ADULTOS = 59.259 REFEIÇÕES</b>			
			<b>TOTAL REFEIÇÕES = 63.255</b>

Quadro 01 A – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MENSAL E CUSTO DE REFEIÇÕES (AGRUPADOS)

ADULTO / ADOLESCENTE				PEDIATRIA			
<b>DIETA NORMAL ACOMPANHANTE/FUNCIÓNARIO/PPC/PACIENTE</b>				<b>DIETA PACIENTE NORMAL/BRANDA / PASTOSA /ESPECIAL</b>			
Refeição	Quantidade (1)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Total R\$ (1x2)	Refeição	Quantidade (1)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
ALMOÇO/ JANTAR	10.125			ALMOÇO/ JANTAR	1.490		
<b>DIETA PACIENTE: BRANDA / PASTOSA /ESPECIAL</b>				<b>DIETA PACIENTE: SEMILÍQUIDA/LÍQUIDA COMPL.</b>			
ALMOÇO/ JANTAR	10.300			ALMOÇO/ JANTAR	40		
<b>DIETA PACIENTE: SEMILÍQUIDA/LÍQUIDA COMPL.</b>				<b>DIETA PACIENTE: LÍQUIDA RESTRITA</b>			
ALMOÇO/ JANTAR	2.532			ALMOÇO/ JANTAR	4		
<b>DIETA PACIENTE: LÍQUIDA RESTRITA</b>				<b>DIETA PACIENTE NORMAL/BRANDA / PASTOSA /ESPECIAL</b>			
ALMOÇO/ JANTAR	124			DESJEJUM	562		
<b>DIETA NORMAL ACOMPANHANTE/FUNCIÓNARIO/PPC</b>				COLAÇÃO/ CEIA	1.124		
DESJEJUM/ LANCHE	3.270			LANCHE	688		
<b>DIETA PACIENTE: NORMAL/BRANDA / PASTOSA</b>				<b>DIETA PACIENTE: SEMILÍQUIDA/LÍQUIDA COMPL.</b>			
DESJEJUM/ COLAÇÃO/	8.357			DESJEJUM/ COLAÇÃO/	80		

LANCHE				LANCHE/ CEIA			
COLAÇÃO/ CEIA	6.882			DIETA PACIENTE: LÍQUIDA RESTRITA			
				DESJEJUM/ LANCHE/ CEIA	6		
DIETA PACIENTE: ESPECIAL				COLAÇÃO	2		
DESJEJUM/ LANCHE	6.107						
COLAÇÃO	2.666						
CEIA	2.666						
DIETA PACIENTE: SEMILÍQUIDA/LÍQUIDA COMPL.							
DESJEJUM/ COLAÇÃO/ LANCHE/ CEIA	4.992						
DIETA PACIENTE: LÍQUIDA RESTRITA							
DESJEJUM/ LANCHE/ CEIA	186						
COLAÇÃO	62						
DIETA PACIENTE: COQUETEL LAXATIVO							
COLAÇÃO	990						

OBS 1: No cálculo do valor unitário de cada refeição do Quadro 01 A, deverão entrar os seguintes componentes do custo: matéria prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e mão de obra.

OBS 2: As refeições foram agrupadas de acordo com a variação máxima de 15 % da composição do preço final estimado.

**Quadro 02 - PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALOR MENSAL DE FÓRMULAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS, CONFORME ITEM G DO ANEXO 11**

NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO	Quantidade mensal/litro (1)	Quantidade mensal/litro (1) (Agrupada)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
Fórmula 1	10	157		
Fórmula 2	3			
Fórmula 3	5			
Fórmula 4	10			
Fórmula 5	3			
Fórmula 6	4			
Fórmula 7	2			
Fórmula 8	3			
Fórmula 9	10			
Fórmula 10	4			
Fórmula 11	4			
Fórmula 12	3			
Fórmula 13	3			
Fórmula 14	3			
Fórmula 31	10			
Fórmula 32	10			
Fórmula 33	10			

Fórmula 34	10			
Fórmula 35	10			
Fórmula 36	10			
Fórmula 37	10			
Fórmula 38	10			
Fórmula 40	10			
Fórmula 15	124	124		
Fórmula 16	124	475		
Fórmula 17	108			
Fórmula 18	78			
Fórmula 19	26			
Fórmula 20	18			
Fórmula 21	18			
Fórmula 22	21			
Fórmula 23	5			
Fórmula 24	5			
Fórmula 25	21			
Fórmula 26	5			
Fórmula 27	5			
Fórmula 28	21			
Fórmula 29	5			
Fórmula 30	5			
Fórmula 39	10			
Similar a MSUD A	0,75	3		
Similar a MSUD B	0,75			
Similar a UrC A	0,75			
Similar a UrC B	0,75			
Similar a PKU A	0,75	2,25		
Similar a PKU B	0,75			
Similar a PKU C	0,75			
Similar a Ketocal	0,2	0,2		

**OBS 1:** No cálculo do valor unitário de cada fórmula láctea do Quadro 2, deverão entrar os seguintes componentes do custo: matéria prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e mão de obra.

**OBS 2:** As refeições foram agrupadas de acordo com a variação máxima de 15 % da composição do preço final estimado.

**Quadro 03 – POSTO DIA (Posto de Manipulação de Dietas Especializadas)**

BANCO DE LEITE HUMANO				
CARGO	Quantidade	Custo Mensal Unitário com Mão de Obra (R\$)	Custo mensal com demais componentes* do Posto Dia (R\$)	Custo Mensal Total (R\$)
<b>Nutricionista</b>	<b>0,33 Diarista **</b>			
	<b>04 Plantonistas Diurnas</b>			

Copeira	02 Plantonistas Noturnas			
<b>SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL</b>				
Nutricionista	0,33 Diarista **			
Copeira	06 Plantonistas Diurnas			
Servente de limpeza	02 lantonistas			

\*Demais componentes do custo do Posto Dia (além da mão de obra): descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios e equipamentos.

\*\* Nutricionista diarista responsável pelos setores de: Lactário, BLH e SMNE (0,33% do salário para cada setor).

**Quadro 04 – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALOR MENSAL DE LANCHES PADRONIZADOS PARA SETORES AUTORIZADOS**

LANCHE / SETOR	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade Mensal Estimada (Agrupada)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
Banco de Sangue	und	770	1.498		
Hemodiálise	und	728			
Plantão Médico	und	1105	2.007		
Quimioterapia + Reumatologia + Oftalmologia	und	902			
Oxigênio	und	62	238		
Hemodinâmica	und	176			
Psiquiatria / Neuro / Derma	und	496	496		
Maternidade	und	930	930		

OBS 1: No cálculo do valor unitário de cada lanche do Quadro 4, deverão entrar os seguintes componentes do custo: matéria prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e mão de obra.

OBS 2: Os lanches foram agrupados de acordo com a variação máxima de 15 % da composição do preço final estimado.

**Quadro 05 – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALOR MENSAL DE ITENS E PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES AUTORIZADOS PELA CONTRATANTE**

GÊNEROS	UND	Quantidade Mensal Estimada (1)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
Açúcar refinado	kg	3		
Adoçante dietético 1g	und	100		
Água de coco industrializada 200ml	und	100		
Água mineral em embalagem plástica 200ml	und	100		

Ameixa seca preta à granel 30g (3 und)	Porção	40		
Batido de frutas com leite, c/ açúcar ou c/ adoçante, c/ ou s/ farinha	Litro	10		
Biscoito de 1ª qualidade, doce ou com sal ou sem sal, porção 40g.	Porção	100		
Café c/ leite c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	4		
Café infusão a 5%, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	3		
Caldo de feijão	Litro	4		
Chá infusão, a 5% de chá de 1ª, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2		
Coquetel laxativo	Litro	10		
Fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Porção	60		
Fruta in natura - Banana prata, ouro ou maçã -100g	und	30		
Fruta in natura - Laranja pera ou lima s/ casca- 150g	und	30		
Fruta in natura - Maçã-150 g	und	30		
Fruta in natura - Mamão s/ casca- 150 g	Porção	30		
Fruta in natura - Pera 150 g	und	30		
Gelatina diversos sabores, padrão, porção 100g.	Porção	30		
Gelatina diversos sabores, dietética, porção 100g.	Porção	30		
Geléia de frutas dietética ou padrão, embalagem original de 15g.	und	100		
Geléia de mocotó, porção 100g.	Porção	15		
logurte de polpa de frutas c/ açúcar ou c/adoçante, c/ 120g.	und	40		
logurte natural c/ leite desnatado, 200g.	und	40		
Leite soja (com minerais e L-metionina), embal. tetrapack 200ml	und	40		
Leite em pó integral ou desnatado c/açúcar ou c/ adoçante	kg	2		
Leite UHT integral ou desnatado	Litro	60		
Leite UHT integral ou desnatado com achocolatado	Litro	10		
Manteiga individual com ou sem sal 10g	und	200		
Mingau (LVE 5%) 250ml	Porção	20		
Mingau (LVE 11%) 250ml	Porção	60		
Ovos (diversas preparações).	und	100		
Pão careca sal/doce 50g	und	300		
Pão doce com creme 50g	und	100		
Pão francês 50g	und	100		
Picolé de fruta	und	100		
Queijo processado, UHT, embalagem individual original com 20g	und	100		
Refresco de polpa de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante	Litro	30		
Sopa de legumes padrão	Litro	5		

Sopa de legumes com carne ou canja padrão	Litro	6		
Sorvetes diversos sabores, comum ou dietético, porção 150g	Porção	10		
Suco natural de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético.	Litro	20		
Colher de sobremesa descartável inquebrável	cento	3		
Colher de sopa descartável inquebrável	cento	3		
Copo descartável 50ml	cento	2		
Copo descartável isotérmico c/ tampa de 200 ml	cento	10		
Faca descartável inquebrável	cento	3		
Garfo descartável inquebrável	cento	3		
Guardanapo	cento	5		
Prato descartável tamanho médio	cento	3		
Prato descartável tamanho pequeno	cento	3		

#### Quadro 06 – MODELO DE PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS DA MÃO DE OBRA

CARGO: \_\_\_\_\_

QUANTIDADE: \_\_\_\_\_

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
1	Composição da Remuneração	Valor Mensal Unitário (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Gratificação de liderança - 40% sobre salário base	
I	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	
MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		
2	Benefícios Mensais e Diários	Valor Mensal Unitário (R\$)
A	Transporte	
A.1	Crédito PIS/COFINS	
B	Vale compras	
B.1	Crédito PIS/COFINS	
C	Auxílio saúde	
C.1	Crédito PIS/COFINS	
D	Auxílio creche	
E	Auxílio morte/funeral	
E.1	Crédito PIS/COFINS	
F	Cesta Natalina	
F.1	Crédito PIS/COFINS	
G	Contribuição Assistencial Patronal	
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	
MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS		
3	Insumos Diversos	Valor Mensal Unitário (R\$)
A	Uniformes	
A.1	Crédito PIS/COFINS	
B	Materiais	
B.1	Crédito PIS/COFINS	
C	Equipamentos	
C.1	Crédito PIS/COFINS	

D	Outros (especificar)		
D.1	Crédito PIS/COFINS		
	Total de Insumos Diversos		
<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos Previdenciários e FGTS</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos Previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Risco Ambiental do Trabalho		
H	SEBRAE		
	TOTAL		
<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>			
<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>		<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
A	13º Salário		
B	Adicional de Férias		
<b>Subtotal</b>			
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias		
	TOTAL		
<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>			
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>		<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade		
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade		
	TOTAL		
<b>Submódulo 4.4 – Provisão para Rescisão</b>			
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão:</b>		<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		
D	Aviso prévio trabalhado		
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado		
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado		
	TOTAL		
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
A	Férias		
B	Ausência por doença		
C	Licença paternidade		
D	Ausências legais		
E	Ausência por Acidente de Trabalho		
F	Outros (especificar)		
<b>Subtotal</b>			
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição		
	TOTAL		
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas</b>			
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas</b>		<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
4.1	13º salário + Adicional de férias		
4.2	Encargos previdenciários e FGTS		
4.3	Afastamento maternidade		
4.4	Custo de rescisão		
4.5	Custo de reposição do profissional ausente		
4.6	Outros (especificar)		
	TOTAL		
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>			
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual empregado)</b>	<b>(valor por</b>	<b>Valor Mensal Unitário (R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>		
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>		
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>		
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>		
	<b>Valor total por empregado</b>		

**Quadro 07 – EXEMPLO DE QUADRO RESUMO DO CUSTO DE MÃO DE OBRA BASE PARA PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO - HUPE**

Tipo de Serviço		Valor Proposto por Empregado	Qtde de Postos	Total Mensal do Serviço com Mão de Obra
(A)		(B) (R\$)	(C)	(D) = (B x C) (R\$)
I	Nutricionista RT			
II	Nutricionista Diarista			
III	Nutricionista Plantonista			
IV	Assistente Administrativo			
V	Almoxarife			
VI	Auxiliar de Almoxarife			
VII	Magarefe			
VIII	Cozinheiro			
IX	Auxiliar de Cozinha			
X	Chefe de Cozinha			
XI	Copeiro Diarista			
XII	Copeiro Plantonista Diurno			
XIII	Copeiro Plantonista Noturno			
XIV	Servente de Limpeza			
<b>TOTAL</b>				

**OBS:** Este quadro não fará parte da planilha de valor mensal da proposta, uma vez que o Quadro 01 do Anexo 01 já inclui mão de obra.

**Quadro 08 – PLANILHA DO VALOR MENSAL DA PROPOSTA DE REFEIÇÕES**

Para o cálculo das planilhas deverão ser considerados todos os gastos necessários para o fornecimento de refeições, como: gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene, limpeza, escritório, utensílios), equipamentos, manutenção, recursos humanos, treinamento de pessoal, entre outras despesas descritas neste Termo de Referência.

PLANILHAS	VALOR (R\$)
Quadro 01 A	
Quadro 02	
Quadro 04	
Quadro 05	
<b>VALOR TOTAL MENSAL</b>	
<b>VALOR TOTAL 12 MESES</b>	
<b>VALOR TOTAL 60 MESES</b>	

**Quadro 09 – PLANILHA DO VALOR MENSAL DA PROPOSTA DO POSTO DIA**

Para o cálculo da planilha deverão ser considerados todos os gastos necessários para o serviço de Posto Dia, como: materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene, limpeza, escritório, utensílios), equipamentos, manutenção, recursos humanos, treinamento de pessoal, entre outras despesas descritas neste Termo de Referência.

PLANILHAS	VALOR (R\$)
<b>Quadro 03</b>	
<b>VALOR TOTAL MENSAL</b>	
<b>VALOR TOTAL 12 MESES</b>	
<b>VALOR TOTAL 60 MESES</b>	

**Quadro 10 – PLANILHA DO VALOR DO TRANSPORTE EXCEPCIONAL DE REFEIÇÕES**

QUANTIDADE (dias/mês) *	Preço Unitário Diário (R\$)
<b>Transporte</b>	
<b>Motorista</b>	
<b>VALOR TOTAL MENSAL</b>	
<b>VALOR TOTAL 12 MESES</b>	
<b>VALOR TOTAL 60 MESES</b>	

\* Foram considerados 120 dias do ano para base de cálculo do transporte excepcional, considerando a possibilidade de obras na unidade CONTRATANTE

## ANEXO 02

## RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS / MOBILIÁRIO DA DINUTRI

## SETOR: LACTÁRIO

	Nº Patrimônio	Bem	Quantidade	Estado de Conservação
<b>SALA DE MANIPULAÇÃO</b>				
1	----	Ar Condicionado split Carrier 30.000 BTU	01	BOM
2	5491	Bancada com Pia em Aço Inox	01	BOM
3	----	Refrigerador da marca Metalfrio tipo expositor (visor de vidro)	01	BOM
4	----	Balança Digital Filizola MF6/1	01	RUIM
5	----	Cook Top 2 bocas	01	RUIM
6	----	Microondas marca consul	01	RUIM
7	----	Cadeira de plástico branca	02	BOM
8	----	Mesa de plástico retangular branca	01	BOM
9	----	Escorredor de mamadeira capacidade para 49 mamadeiras	01	BOM
10	----	Termômetro digital com fio	01	BOM
11	----	Dispenser para sabão liquido/ álcool gel	01	BOM
12	----	Tanque de higienização marca Lasmetal	01	RUIM
13	----	Filtro purificador acoplado a Torneira	01	BOM
14	----	Lixeira plástica com armação de ferro e pedal, capacidade 60 litros	01	BOM
15	----	Relógio de Parede sem marca	01	BOM
<b>SALA DE HIGIENIZAÇÃO</b>				
16	----	Televisão Pequena marca Panasonic	01	RUIM
17	----	Mesa retangular de apoio	01	RUIM
18	----	Armário de parede retangular grande	02	BOM
19	----	Ar condicionado portátil Pinguino 12.000 BTU	01	BOM
20	----	Lixeira plástica com armação de ferro e pedal, capacidade 60 litros	01	BOM
21	----	Lixeira plástica capacidade 100 litros (armazenar campo)	01	BOM
22	----	Papeleira de plástico universal	01	BOM
23	----	Filtro purificador acoplado a Torneira	01	BOM
24	----	Cadeira plástica branca sem braço	07	BOM
25	----	Monitor marca Lg	01	BOM
26	----	CPU marca Supermulti	01	BOM
27	----	Teclado marca HP	01	BOM
28	----	Estabilizador microline	01	BOM
<b>EXPURGO</b>				
29	5169	Armário de madeira para vestiário com 6 portas	01	RUIM
30	----	Escada de ferro portátil com 5 degraus	01	BOM
31	----	Carrinho de Feira	01	BOM
32	----	Prateleiras e madeira	02	RUIM
33	----	Cabideiro de madeira	01	RUIM
34	----	Pia de inox	01	BOM
35	----	Papeleira de plástico universal	01	RUIM
36	----	Dispenser para sabão liquido/ álcool gel	01	BOM
<b>SALA NUTRICIONISTA/ PRODUÇÃO</b>				
37	28682	Impressora HP officejet 4500	01	RUIM
38	25065	Estabilizador Revolution II/ SMS	01	BOM
39	----	Estabilizador Revolution III/SMS	01	BOM
40	32799	Cadeira Secretária Giratória Anatômica Escritório (cor: preta)	02	BOM

41	----	Cadeira plástica branca sem braço	01	BOM
42	28179	Monitor marca AOC	01	BOM
43	----	Monitor marca LG	01	BOM
44	----	CPU marca HP	02	RUIM
45	----	Teclado marca HP	02	BOM
46		Mouse optico multilaser	02	BOM
47	----	Quadro de aviso de cortiça	01	BOM
48	----	Bancada de escritório modulado em madeira	01	BOM
49	----	Móvel de escritório em madeira pequeno (2 portas e 1 gaveta)	01	BOM
50	----	Ar Condicionado split Carrier 12.000 BTU	01	BOM
<b>SALA DE ESTUDOS/ NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>				
51	6690	Ar Cond. 18000 Btu's Carrier (antigo)	01	RUIM
52	5311	Arquivo em Aço c/ 4 Gavetas	01	RUIM
53	----	Mesa de Fórmica de Refeitório	01	RUIM
54	----	Mesa de estudo de madeira com pés em ferro	01	RUIM
55	389	Mesa de escritório com 2 gavetas	01	RUIM
56	----	Ventilador de Teto	01	Não funciona
57	----	Monitor marca AOC	01	BOM
58	----	CPU marca HP	01	BOM
59	----	Teclado marca HP	01	BOM
60	----	Estabilizador enermax	01	BOM
61	----	Mouse optico marca multilaser	01	BOM
62	----	Cadeira Secretária Giratória Anatômica (azul)	01	BOM
63	----	Armário com 2 Portas Madeira	01	RUIM
64	----	Quadro de Aviso de cortiça	03	BOM
65	----	Cabideiro de madeira	01	RUIM
66	----	Geladeira marca Eletrolux de 1 porta (antiga)	01	RUIM
67	----	Móvel de escritório em madeira (2 portas e 1 gaveta)	01	
<b>ÁREA DE PARAMENTAÇÃO</b>				
68	----	Armário grande de fórmica com 3 portas	01	RUIM
69	----	Lixeira plástica com armação de ferro e pedal, capacidade 60 litros	01	BOM
70	----	Dispenser para sabão liquido/ álcool gel	02	BOM
71	----	Papeleira de plástico universal	01	BOM
72	----	Pia de inox para lavagem de mãos	01	BOM
73	354	Mesa de madeira	01	RUIM
74	----	Microondas marca consul	01	RUIM
<b>ÁREA DE CORREDOR</b>				
75	----	Quadro de Aviso cortiça	02	BOM
76	5251	Mesa pequena com 2 prateleiras para telefone	01	RUIM
77	----	Relógio de Parede	01	BOM
78	----	Telefone Intelbras	01	BOM

**SETOR: BANCO DE LEITE**

<b>RECEPÇÃO</b>				
	<b>Patrimônio</b>	<b>Bens</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Estado de Conservação</b>
1	23911	Arquivo 1 porta 2 gavetas-marca: Melanninos	1	BOM

2	23895	Arquivo 4 gavetas	1	BOM
3	23880	Armário Alto fechado 2 portas	1	BOM
4		Kit Grupo: 3 bonecas; seios em suporte de madeira; seio pelucio.	1	REGULAR
5		Bomba Elétrica de Tirar leite (armário alto)	1	REGULAR
6		Bandeja inox quadrada	2	BOM
7		Armário de parede 2 portas	1	BOM
8		Armário parede com bancada 2 portas 3 gavetas	1	BOM
9		Termômetro - máx/mín T.Espeto SH127- marca: JProLab	1	BOM
10		Termômetro temp inter/exter (branco e cinza)-marca Alla	1	RUIM
11		Termômetro Infra Vermelho (com mira laser)- marca: Incoterm	1	RUIM
12		Termômetro Espeto Digital- marca: Incoterm	1	BOM
13		Lixeira pedal cinza	1	BOM
14	31509	Longarina 3 cadeiras	1	BOM
15	31534/31535	Cadeiras giratória sem braço	2	BOM
16	31500	Poltrona diretor com braços	1	RUIM
17	31483	Quadro de Aviso em cortiça	1	BOM
18	23922	Mesa de computador	1	BOM
19	23974	Mesa para datilografia com 2 gavetas	1	BOM
20	Projeto: 8835	Monitor – marca: AOC	1	BOM
21		Teclado – marca: Mega Ware	1	BOM
22	Projeto:8830	CPU – marca: Mega Ware	1	BOM
23		Estabilizador e suporte de plástico com rodas – marca: Ragteth	1	BOM
24		Dvd – marca: Aistar	1	REGULAR
25		Aparelho Telefônico- marca: Siemes	1	REGULAR
26	31483	Quadro de cortiça	1	BOM
27		Relógio de parede	1	RUIM
28		Extintor	1	BOM
29		Grampeador preto	1	BOM
<b>SECRETARIA</b>				
30	31499	Poltrona diretor com braços	1	REGULAR
31		Cadeira fixa	1	REGULAR
32		Monitor-marca: LG	1	BOM
33		Mouse-marca: HP	1	BOM
34	32112	No break-marca: APC	1	BOM
35		Teclado-marca: HP	1	BOM
36		CPU-marca: HP	1	BOM
37		Suporte de formica para CPU e Nobreak	1	BOM

38	24316	Estabilizador-marca: SMS	1	BOM
39		Aparelho telefônico/Fax- marca: Panasonic	1	BOM
40		Caixinhas de som	2	BOM
41	25553	Impressora-marca: HP	1	BOM
42		Webcam-marca: Troni	1	BOM
43		Escaninho de acrílico com 2 bandejas	1	BOM
44	24253	Bombas elétricas tirar leite	1	BOM
45	24254	Bombas elétricas tirar leite	1	BOM
46		Bombas elétricas tirar leite (maleta)	1	BOM
47		Prateleira em L suspensa na parede	1	BOM
48		Armário madeira parede 4 portas com escaninho	1	BOM
49	024253/ 024254	Bomba Electra para tirar Leite – marca: EME	5	BOM
50	Doação	Molde 3D de seio em madeira - marca: Anent	1	REGULAR
51		Sistema de conservação de leite (8 copinhos s/ tampa)	1	REGULAR
52	25932	Armário madeira em L bancada c/ 4 gavetas e 2 portas		RUIM
53	31484	Quadro de aviso em cortiça	1	BOM
54		Recipiente de inox formato lua	1	BOM
55		Furador preto	1	BOM
56	09848	Furador bege	1	BOM
57		Grampeador azul	1	BOM
58		Tesoura grande preta e laranja	1	BOM
59	Projeto: 8842	Escada 2 degraus	1	BOM
60		Cesta de lixo plástica	1	BOM
<b>HALL DE PARAMENTAÇÃO E SALA DE ORDENHA</b>				
61	28524	Purificador de água-marca: Everest	1	BOM
62		Armário bancada com pia 2 portas	1	BOM
63		Armário bancada 2 portas	1	BOM
64		Papeleira	1	BOM
65		Dispenser de touca e máscara	2	BOM
66		Dispenser de sabão	1	BOM
67		Dispenser em inox de copos	1	BOM
68		Dispenser de copos usados	1	BOM
69		Dispenser de roupas sujas	1	BOM
70		Lixeira pedal cinza	1	BOM
71	28389	Frigobar-marca: Consul	1	BOM
72	23682	Freezer (1) vertical-marca: Eletrolux	1	BOM
73		Termômetros max/min-marca: ALLE	2	RUIM
74	23701	Suporte de cestas aramadas	1	BOM

75	23943/ 23944	Mesa para datilografia	2	BOM
76		Mesa 3 gavetas	1	BOM
77	31501/31502 /31503/ 31504/31505	Poltronas	5	BOM
78	31312/31313	Banco mocho	2	BOM
79		Lixeira pedal cinza	1	BOM
80		Armário bancada com pia 4 portas	1	BOM
81		Papeleira	1	BOM
82		Dispenser de sabão	1	BOM
83	Projeto: 8990	TV 20'-marca: CCE	1	BOM
84		Ar condicionado: -marca: Elgin	1	BOM
85		Relógio de parede	1	RUIM
86		Quadro decorativo	1	BOM
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>				
87		Pressurizador de ar	2	BOM
88	23705	Suporte de cestas aramadas	1	BOM
89	s/ placa/ 31430	Banco alto de madeira	2	BOM
90		Papeleira	1	BOM
91		Dispenser de sabão	1	BOM
92		Lixeira pedal (branca/cinza)	2	BOM
93		Armário parede 6 portas	1	BOM
94		Armário bancada em L pias 9 portas	1	BOM
95		Tesoura grande preta	1	BOM
96		Bandeja em inox	2	BOM
97		Caixa térmica (azul e vermelha)	2	BOM
98		Suporte Descarpack	1	BOM
99		Seladora-marca: Everest	1	RUIM
100		Lavador de pipeta-marca: Nalgon	1	BOM
101		Organizador retangular transparente peq	1	RUIM
102		Organizador fundo transparente grd	2	RUIM
103		Organizador raso transparente peq	4	RUIM
104		Organizador raso quadrado tampa azul	1	RUIM
105		Organizador retangular tampa azul	1	RUIM
106		Suporte para secar vidros	1	BOM
107		Suporte pequeno de arame para tubo de ensaio	2	BOM
<b>PASTEURIZAÇÃO</b>				
108		Papeleira	1	BOM

109		Dispenser de sabão	1	BOM
110		Lixeira pedal (branca/cinza)	1	BOM
111		Dispenser de touca e máscara	2	BOM
112		Armário bancada com pia 2 portas	1	BOM
113	23702/23703 /23704	Suporte de cesta aramadas	3	BOM
114		Kit bomba BLH - tirar leite	25	BOM
115		Mesa em inox	1	BOM
116	31427/31428 /31429	Banco alto em madeira	3	BOM
117		Caixas térmicas-marca: Termolar	2	BOM
118	23682/23684 /F4/F5	Freezer-marca:Eletrolux/CCE	4	BOM
119		Termômetro máx/min	4	BOM
120	025638	Agitador vortex-marca: Bio Cristal	2	BOM
121		Microondas e suporte-marca:Brastemp	1	BOM
122		Suporte Descarpack	1	BOM
123	24318/24249	Microcentrifuga-marca:Celm	2	BOM
124	SES: 4439	Banho Maria ultratermostático-marca:Fanem	1	BOM
125	SES	Banho Maria 146-marca: Fanem	1	BOM
126	SIDES	Bico de Bunsen-marca:Metalic	2	BOM
127		Bandeja inox redonda	2	BOM
128		Acidímetro e suporte em fórmica-marca:Shott	1	BOM
129		Aparelho digital Proteína-marca:MIRIS	1	REGULAR
130	32521	No Break-marca: MICROSOL	1	BOM
131		Pen Drive 8GB-marca: PRECISION	1	BOM
132	24648	Escada 2 degraus	1	BOM
133	25928	Armário bancada 3 portas 4 gavetas		BOM
134		Lixeira pedal cinza	3	BOM
135	25929	Armário bancada 4 portas	1	BOM
136		Aquecedor e Banho Maria-marca:EME	1	BOM
137		Lupa comum	1	BOM
138		Suporte em formica de tubos capilares	1	BOM
139	024252	Câmara científica-marca: Indrel	1	BOM
140	24247/24251	Resfriador Rápido RBL-45-marca: EME	2	BOM
141	26255	Carrinho inox (bancada, cuba, balde)	1	BOM
142	24250/ s/placa	Pasteurizador ABL-45 (aquecedor/circulador)	2	BOM
143	30497	Deionizador suporte e filtro - marca: Quimis	1	REGULAR
144		Papeleira	1	BOM

145		Dispenser de sabão	2	BOM
146		Armário bancada com pia 2 portas	1	BOM
147	25931	Armário bancada 2 portas 4 gavetas	1	BOM
148		Óculos de proteção	2	REGULAR
149		Pipetador de segurança verde	1	REGULAR
150		Pipette (10ml) -marca: Pump	2	REGULAR
151		Termômetro - máx/mín T.Espeto- SH127- marca: JProLab	1	REGULAR
152		Termometro de parede máx/min-marca: Incoterm	1	BOM
153	24248	Aquecedor banho-maria ABS-45-marca: EME	1	BOM
154		Suporte peq de arame para tubo de ensaio	3	BOM
155		Suporte grd de arame para tubo de ensaio	1	RUIM
156		Organizador retangular transparente méd	3	RUIM
157		Relógio de parede	1	RUIM
CONVIVÊNCIA				
158	Projeto: 9016	Frigobar compacto-120L - marca: Consul	1	BOM
159	23685	TV 29'-marca: LG	1	BOM
160		Monitor-marca: AOC	1	RUIM
161		Armário bancada com pia 4 portas de correr, 4 gavetas, 3 potas	1	BOM
162		Papeleira	1	BOM
163		Dispenser de sabão	1	BOM
164		Lixeira pedal cinza	2	BOM
165	23915	Mesa grande	1	BOM
166	31222/31223 /31224/ 31228/31229	Cadeira fixa sem braço	8	BOM
167	Projeto:8964	Armário fórmica alto fechado	1	BOM
168		Quadro branco, apagador pilotos preto e vermelho	1	BOM
169		Urna em madeira	1	BOM
170	24255/24256	Berços recém-nascido-marca: Fanem	2	BOM
171	25647	Ar condicionado-marca: Eletrolux	1	RUIM
172	23975	Armário em aço 4 portas	1	BOM
173		Armário em aço 16 portas	1	BOM
174		Máquina de costura (caixa de madeira)	1	BOM
175		Jarra térmica cinza com torneira 6l	1	BOM
176		Quadro decorativo	1	BOM

## ANEXO 03

## PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

## Especificações dos Gêneros

ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, triguilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim e semente de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha).
MASSAS
Dos tipos: integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjeriço, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES <i>in natura</i>
<b>BOVINAS:</b> resfriadas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, alcatra.
<b>AVES:</b> Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
<b>SUÍNA:</b> pernil e lombinho congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.
<b>PESCADOS E FRUTOS DO MAR:</b> congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: filés de pescada e linguado.

Bacalhau: pescado salgado-seco, não deve conter mais de 35% de umidade, em temperatura ambiente, espalmado, descabeçado, eviscerado, aberto mediante corte ventral.
<b>PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS</b>
<b>PRESUNTO COZIDO:</b> sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
<b>PEITO DE PERU:</b> defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
<b>BLANQUET DE PERU:</b> Ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 5°C. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.
<b>OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>
<b>LEITE EM PÓ:</b> integral ( matéria gorda maior ou igual a 26%), semi-desnatado (matéria gorda maior que 1,5% e menor que 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).
<b>LEITE UAT (UHT):</b> integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), (teor de gordura de 0,6 a 2,9%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasados sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas ( <i>tetra pack</i> ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.
<b>CREME DE LEITE:</b> UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
<b>MANTEIGA:</b> com sal ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
<b>QUEIJOS:</b> minas frescal, mussarela, parmesão, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
<b>IOGURTE NATURAL:</b> integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.
<b>OVO:</b> de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.
<b>ÓLEOS E GORDURAS</b>
<b>CREME VEGETAL:</b> comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C. Teor de gordura láctea não superior a 3%.
<b>ÓLEOS VEGETAIS:</b> de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.
<b>MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES</b>
<b>VINAGRE:</b> fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.
<b>MOLHOS INDUSTRIALIZADOS:</b> extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, <i>catchup</i> e mostarda.
<b>AÇÚCAR, ADOÇANTES, POLPAS E SUCOS CONCENTRADOS, DOCES E FRUTAS SECAS</b>
<b>AÇÚCAR E ADOÇANTES:</b> Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente

orgânicos. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma em pó. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.

**POLPAS DE FRUTAS:** polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperatura adequada e controlada, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.

**DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS:** Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem), na versão comum e diet. Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.  
Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e uva passa preta ou branca.

### PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

**CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO:** Café torrado e moído, máximo 5% de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.  
Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

### CONSERVAS E ESPECIARIAS

**CONSERVAS:** de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, aspargos, pickles, cebola e ovo de codorna.

**CONDIMENTOS E ESPECIARIAS:** sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafreão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho, alho flocado e triturado, coentro, cebola desidratados.

### PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **copos, tampas** e embalagens para sobremesas devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 300 ml para os de refresco e capacidade mínima de 100 ml para os de sobremesas, sendo os copos de refresco com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

O **mexedor** de bebidas em poliestireno, para bebidas quente ou fria, na cor cristal transparente com aproximadamente 9 cm de comprimento para café e longo para drink, material atóxico para uso doméstico, deverá apresentar-se isento de furos, rachaduras ou quaisquer outros defeitos, ser específico para a manipulação de alimentos, e acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade.

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **sacos para o acondicionamento dos talheres** deverão ser de plástico resistente atóxico; nas dimensões: 9x26 cm.

Os sacos plásticos de tamanhos variados, para acondicionar gêneros e lanches, deverão ser atóxicos e de material resistente.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações no refeitório).

Os **espetos de bambu** para preparações tipo churrasco misto deverão ser isentos de materiais estranhos, rachaduras ou deformações.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de

furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

O **monitor de óleos e gorduras** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade, deverá ser disponibilizado.

**Sacos para coleta de amostras** esterilizados, com tarja para identificação.

Coletores rijos estéreis de amostras líquidas e semilíquidas, com tarja para identificação.

**Máscaras descartáveis** confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

**Jalecos descartáveis** em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

**Luvas descartáveis:** transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

**Filme em PVC** atóxico, transparente, apresentação bobina.

**Papel Toalha:** em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

**Papel alumínio:** em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

## PRODUTOS DE LIMPEZA

**ÁLCOOL 70%:** em gel ou líquido.

**ADITIVO DE SECAGEM:** Excelente poder de secagem. Indicado no enxágüe final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.

**DETERGENTE: líquido (neutro):** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor; **ALCALINO CLORADO EM PÓ:** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças; **ALCALINO CLORADO LÍQUIDO:** para lavagem de louças em máquina de lavar.

**DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido:** Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais pois possui aditivo anti-corrosivo.

**DESINCRUSTANTE: líquido:** Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

**DETERGENTE: limpa alumínio:** Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.

**LIMPADOR MULTI USO: líquido:** Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

**PANO DE LIMPEZA:** descartável (limpeza pesada e leve).

**SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA:** para higienização das mãos.

**SACO DE LIXO:**

- na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos;

- também deverão ser fornecidos sacos coloridos específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 lts, medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.

**SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó:** Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

## EMBALAGENS:

**É comum a todos os itens:**

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e

sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (Anvisa), Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos, Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999- Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.

## ANEXO 04

### Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição

#### Nutricionista - CBO 2237-10

- Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
- Supervisionar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
- Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios e equipamentos;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, controlando a procedência, aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutricional, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Coordenar e supervisionar métodos de controle das características organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- Detectar e encaminhar às chefias, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
- Participar e/ou planejar eventos;
- Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- Supervisionar o porcionamento das preparações;
- Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviço dos funcionários;
- Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa da UAN;
- Controlar custos;
- Supervisionar a elaboração dos inventários descritos no Termo de Referência;
- Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação dos refeitórios;
- Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa;
- Fornecer orçamentos de materiais e serviços;
- Recepcionar e colaborar com estudantes e pesquisadores das variadas áreas do conhecimento;
- Participar das reuniões e discussões das atividades acadêmicas e culturais a serem realizadas na UAN;
- Orientar e coordenar o transporte das preparações para o Restaurante Universitário do CT, visando ao atendimento das normas técnicas;
- Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

### Assistente Administrativo – CBO 4110-10

- Controlar a distribuição e registro do fornecimento de refeições;
- Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
- Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável;
- Elaborar relatórios e demais documentos;
- Preencher planilhas de consumo e custos;
- Organizar arquivos;
- Controlar a folha de ponto dos funcionários;
- Controlar a distribuição de vales-transporte, cestas básicas e etc;
- Controlar a distribuição de uniformes e equipamentos de proteção individual;
- Atender ao público quando necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

### Almoxarife – CBO 4141- 05

- Responsabilizar-se pelo estoque de gêneros alimentícios, bem como materiais de consumo;
- Estocar adequadamente os gêneros perecíveis e não perecíveis, de acordo com os procedimentos técnicos padronizados de forma a facilitar a regra de movimentação de mercadoria;
- Supervisionar e fiscalizar o recebimento de gêneros, assinando o canhoto das notas fiscais após sua conferência, informando ao nutricionista qualquer anormalidade;
- Receber, conferir e controlar o movimento de entrada e saída de mercadorias, confrontando a quantidade com as notas fiscais correspondentes;
- Devolver as Notas Fiscais que apresentem erros;
- Receber e verificar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios enviados confrontando com o pedido elaborado pelo nutricionista responsável;
- Supervisionar a retirada das embalagens terciárias e secundárias de papelão e o reacondicionamento dos respectivos conteúdos, quando necessário, em sacos plásticos, organizadores ou monoblocos;
- Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em conformidade com o PIQ, mediante a autorização do nutricionista;
- Aferir e registrar a temperatura dos gêneros alimentícios no ato da recepção, quando couber;
- Coordenar a higienização de gêneros no momento da recepção;
- Supervisionar a identificação dos materiais recebidos com registro do nome do produto, fabricante, nº do lote, data de validade e nome do fornecedor;
- Assegurar o bom andamento de processos de entrada e saída de materiais, verificando / executando os registros específicos, visando facilitar consultas e a elaboração de inventários;
- Conferir e supervisionar a separação dos materiais e a entrega dos mesmos aos setores requisitantes nos horários determinados;
- Efetuar o controle de estoque, através de verificação de fichas de prateleira, ficha de balanço diário e sistema informatizado de Gestão de Estoque e realização periódica de inventários físicos;
- Controlar o período de validade dos produtos, encaminhando relatórios semanais aos nutricionistas de planejamento;
- Observar se o auxiliar de almoxarife está recebendo gêneros alimentícios, conforme a especificação, armazenando corretamente e ainda anotando nas fichas de prateleira as entradas e saídas respectivas;
- Receber e verificar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios enviados, confrontando com a previsão semanal e mensal elaborada pelo nutricionista;
- Classificar, controlar o uso e disposição física dos espaços onde os materiais são estocados, dispensando atenção especial a materiais perecíveis ou de certo grau de periculosidade, conforme especificações dos mesmos e normas técnicas vigentes;

- Assegurar o controle rígido do estoque, bem como consumo médio e ponto de compra, calculando demandas futuras, evitando falta de materiais;
- Proceder ao inventário físico mensal, ajuste de saldos e fechamento do mês junto à Contabilidade;
- Remeter mensalmente ao setor de contabilidade o “Demonstrativo Mensal das Operações” referentes a material permanente e de consumo, de acordo com a Deliberação nº 198 de 23/01/96 do TCE;
- Controlar os empenhos mensais, confrontando com as notas fiscais recebidas, a fim de verificar o atendimento integral dos mesmos;
- Orientar e zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho (estoque seco e câmaras frigoríficas), informando ao nutricionista qualquer irregularidade;
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços;
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior;
- Organizar arquivos e manter atualizados os registros de entrada e saída de gêneros;
- Verificar periodicamente a disponibilidade de gêneros e informar ao seu superior as necessidades de aquisição;
- Confirmar a compra de gêneros, junto à nutricionista;
- Calcular o custo diário dos gêneros (entrada e saída do estoque);
- Realizar o inventário de todo material presente no almoxarifado;
- Controlar a temperatura das câmaras frigoríficas;
- Participar de programas de treinamento e reuniões com a chefia.

#### **Auxiliar de Almoxarife – CBO 4141-05**

- Distribuir diariamente as mercadorias para os setores de produção de alimentos;
- Respeitar as normas de higiene pessoal.
- Separar, pesar, contar, transportar e distribuir os gêneros alimentícios aos respectivos setores, de acordo com as requisições internas elaboradas pelo nutricionista conforme os horários estabelecidos.
- Registrar nas fichas de estoque, de entrada e saída dos gêneros e materiais, bem como o saldo, mantendo as fichas de estoque sempre atualizadas;
- Enviar as embalagens e recipientes vazios para o destino adequado;
- Manter limpo e em ordem os estrados e prateleiras das despensas e câmaras frigoríficas, além das superfícies e balanças do seu local de trabalho, de acordo com as orientações do almoxarife, assessorado pelo nutricionista responsável;
- Notificar o encarregado e/ou nutricionista sobre quebra ou defeito dos equipamentos, carros de transporte e quaisquer outras falhas ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Zelar pelo material de uso diário e responsabilizar-se pela guarda do mesmo;
- Recepcionar e guardar as mercadorias sob supervisão do Almoxarife;
- Auxiliar na realização de inventário e preencher planilhas de custo;
- Higienizar e manter os setores de recepção e armazenamento limpos e organizados;
- Atender às requisições extras preenchidas pelos nutricionistas responsáveis;
- Participar de reuniões periódicas e de programas de treinamento;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

### Chefe de Cozinha – CBO 5132-14

- Orientar a produção dos cardápios solicitados;
- Supervisionar e controlar os horários previstos de conclusão das preparações;
- Comandar toda equipe de cozinheiros, magarefe e auxiliares de cozinha;
- Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições;
- Definir junto ao nutricionista novas preparações adequadas às diversas dietas;
- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deteriorações e perdas;
- Verificar rótulos de validade e etiquetar embalagens abertas;
- Zelar pela higiene nos trabalhos da cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos;
- Zelar pelo material de uso diário e responsabilizar-se pela guarda do mesmo;
- Comunicar ao encarregado e/ou nutricionista a presença de defeitos em equipamentos e utensílios, vazamentos ou entupimentos, perda, avaria ou condições impróprias de quaisquer utensílios, além de irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue ao preparo das refeições;
- Participar de programas de treinamento e reuniões com a chefia imediata;
- Executar outras tarefas compatíveis às exigências para o exercício da função.

### Cozinheiro - CBO 5132-15

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração das preparações do mesmo pela conferência dos gêneros recebidos;
- Fazer a requisição de gêneros alimentícios junto com o nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética;
- Receber e armazenar adequadamente os gêneros alimentícios entregues à área de produção;
- Orientar, supervisionar e/ou higienizar todas as superfícies (bancadas, mesas, placas de altileno) onde serão manipulados os alimentos, equipamentos e utensílios, segundo procedimentos operacionais padronizados de higienização;
- Orientar e/ou executar o pré-preparo;
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;
- Orientar o pré-preparo e preparo dos gêneros;
- Elaborar as preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais;
- Organizar e coordenar as atividades dos auxiliares de cozinha, procurando sempre trabalhar em equipe;
- Preparar as refeições estipuladas no cardápios e pedidos extras, sob a supervisão do nutricionista, atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos, aplicando as normas de técnica dietética, controlando tempo de preparação e atentando ao sabor;
- Conferir, junto ao nutricionista de produção, a carne a ser pré-preparada, comparando-a com os tipos de corte e quantidades previstas no mapa diário de cortes;
- Supervisionar o acondicionamento e manutenção dos alimentos preparados em balcão de espera para distribuição, nas temperaturas adequadas;
- Cumprir os horários previstos de conclusão das preparações;
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios e aparelhos de aquecimento ou refrigeração;
- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas;
- Comunicar ao encarregado e/ou nutricionista a presença de defeitos em equipamentos e utensílios, vazamentos ou entupimentos, perda, avaria ou condições impróprias de quaisquer utensílios, além de irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento;
- Participar de cursos de treinamento periódicos e reuniões com a chefia imediata;
- Zelar e supervisionar a limpeza e organização da área de produção e distribuição;
- Atentar para as normas de segurança e uso correto do EPI;

- Coordenar a higienização e armazenamento dos utensílios e equipamentos utilizados nas áreas de produção e distribuição;
- Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

#### **Auxiliar de Cozinha – CBO 5135-05**

- Observar o cardápio diário;
- Separar e higienizar os utensílios necessários ao preparo das refeições;
- Realizar o pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios seguindo orientações do cozinheiro e da nutricionista;
- Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
- Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção;
- Repor as preparações nos pass throughs e balcões de distribuição;
- Enviar e receber os equipamentos térmicos com as preparações;
- Pesar os gastronorm com as preparações;
- Repor os utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- Realizar operações de pré-preparo, preparo e porcionamento de preparações líquidas, sobremesas e de pequenas refeições, conforme cardápio estabelecido e de acordo com o mapa estatístico;
- Preparar sobremesas, doces, lanches e saladas e participar de corte de frios, etc;
- Fazer o porcionamento e a rotulagem de identificação da respectiva dieta a ser ofertada ao paciente;
- Identificar as sobremesas industrializadas porcionadas em copos descartáveis, registrando a data do porcionamento;
- Realizar o pré-preparo de vegetais, segundo as instruções operacionais padronizadas e boas práticas de manipulação, de acordo com os cortes estabelecidos no mapa de pré-preparo de vegetais;
- Auxiliar no preparo de refeições, lavando, descascando, escolhendo (catando), picando ou moendo ingredientes, elaborando pratos simples sob orientação do cozinheiro e/ou nutricionista, conforme a necessidade;
- Executar preparações culinárias simples;
- Higienizar as frutas e hortaliças de acordo com os procedimentos operacionais padronizados (POPs);
- Fazer o cozimento de legumes, verduras e frutas;
- Executar o abastecimento do local de distribuição das refeições com as preparações elaboradas, providenciando as reposições, quando necessário;
- Operar equipamentos e utensílios de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios e equipamentos de aquecimento ou refrigeração, sob a orientação do nutricionista;
- Higienizar, antes e após o uso, equipamentos, superfícies e utensílios do seu local de trabalho, seguindo os POPs descritos no Manual de Boas Práticas;
- Cumprir os horários de produção, porcionamento e distribuição dos lanches / refeições durante todo o dia de trabalho;
- Zelar pelo tratamento e pelo descarte dos resíduos provenientes do seu local de trabalho;
- Comunicar ao nutricionista de produção de plantão quaisquer não conformidades relacionadas aos gêneros recebidos ou de preparações porcionadas e armazenadas;
- Comunicar ao nutricionista de produção sobre equipamentos e utensílios que necessitem de reposição, falhas e irregularidades ocorridas no setor, entupimentos ou vazamentos, a fim de que sejam providenciados os respectivos reparos;
- Zelar pela guarda, conservação e limpeza, manutenção dos equipamentos, instrumentos e

materiais peculiares ao trabalho, comunicando ao supervisor imediato sobre qualquer dano ou irregularidade, verificado nos mesmos;

- Participar de treinamentos periódicos e reuniões com a chefia imediata.

#### **Magarefe – CBO 8485 – 20**

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pelo pré-preparo dos gêneros cárneos;
- Respeitar os per capita das fichas de preparação e seu quantitativo;
- Realizar o pré-preparo e temperar os gêneros cárneos conforme o mapa de carnes;
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;
- Coordenar a higienização e organização da área;
- Organizar e coordenar as atividades dos seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
- Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros cárneos conforme padrão de identidade e qualidade;
- Atentar pelas normas de segurança e uso correto do EPI;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

#### **Copeiro – CBO 5134-25**

- Distribuir as refeições aos pacientes de acordo com as informações contidas nos mapas de dietas, acompanhantes e funcionários que têm direito às mesmas;
- Seguir estritamente a prescrição dietética escrita no mapa de dietas, informando ao nutricionista de clínica respectivo sobre a aceitação e queixas dos pacientes referente às refeições, além de eventuais ocorrências observadas relacionadas ao paciente;
- Cumprir os horários de porcionamento e distribuição das refeições e preparações durante todo o dia de trabalho;
- Higienizar e manter organizados os materiais de uso diário e os carrinhos de transporte de refeições e responsabilizar-se pela guarda dos mesmos;
- Conferir e separar por dietas os cartões dos pacientes internados anotando em formulário próprio as estatísticas diárias;
- Controlar e distribuir os pedidos de refeições do plantão diário;
- Ajudar na montagem de kits de talher, sal, azeite e adoçante;
- Controlar os descartáveis necessários à produção diária;
- Ajudar no controle e distribuição de refeições de pacientes autorizados que fazem tratamento ambulatorial no hospital;
- Ajudar no controle de distribuição de refeições do refeitório e centro cirúrgico;
- Higienizar, antes e após o uso, equipamentos, superfícies e utensílios do seu local de trabalho, seguindo os POPs descritos no Manual de Boas Práticas;
- Manter a ordem e a limpeza do local;
- Conferir se todas as preparações referentes às dietas dos pacientes de suas respectivas enfermarias estão em conformidade com o mapa de dietas, comunicando quaisquer não conformidades à chefia imediata;
- Participar do porcionamento, fechamento de quentinhas e guarda das mesmas nos carrinhos correspondentes às enfermarias descritas nos cartões de dietas;
- Antes de iniciar o porcionamento, verificar a correspondência entre o cardápio da dieta a ser porcionada e as preparações dispostas no balcão correspondente, comunicando ao nutricionista de produção de plantão, a não conformidade;
- Antes da distribuição das refeições aos pacientes, conferir a correspondência entre as preparações recebidas e as dietas e demais preparações previstas no mapa de dietas dos pacientes respectivos;
- Tratar os pacientes e demais profissionais com respeito, civilidade e cordialidade;
- Participar de reuniões periódicas com a chefia imediata, além de reuniões extraordinárias com a chefia geral da Divisão de Nutrição;
- Zelar pelo tratamento e pelo descarte dos resíduos provenientes do seu local de trabalho;

- Zelar pelo material de uso diário e responsabilizar-se pela guarda do mesmo;
- Participar de cursos de treinamento e aperfeiçoamento técnico;
- Separar e acondicionar material descartável por enfermaria, baseado em estatística de pacientes;
- Comunicar ao encarregado ou nutricionista de produção de plantão quaisquer não conformidades relacionadas aos gêneros recebidos ou de preparações porcionadas e armazenadas;
- Observar e informar à chefia imediata sobre a aceitação e sugestões dos usuários referentes às preparações e ao serviço;
- Manter organizadas e abastecidas as mesas de temperos do refeitório;
- Higienizar os balcões após a distribuição;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- Executar tarefas específicas dos setores fechados: Lactário, Banco de Leite e Suporte Nutricional de acordo com orientações das nutricionistas de clínica do respectivo setor.

#### **Servente de Limpeza – CBO 5143-20**

- Higienizar áreas internas e externas que envolvem a prestação do serviço contratado;
- Higienizar utensílios (escumadeiras, conchas, espátulas, facas, colheres, tabuleiros, grelhas, socadores, etc.), panelas, equipamentos (liquidificadores, fornos combinados, estufa, processadores de legumes, descascadores, fogões, freezers, balança), carrinhos de transporte, monoblocos, estrados, paletes, superfícies, bancadas, mesas e estantes, diariamente, antes e após o uso, e, periodicamente, conforme escala determinada pela chefia imediata e sempre que se fizer necessário;
- Seguir cronograma de limpeza de equipamentos estabelecido pela chefia imediata, com a utilização de EPIs, produtos e materiais adequados, seguindo as instruções dos padrões operacionais padronizados de higienização;
- Comunicar ao encarregado e/ou nutricionista de produção a ocorrência de defeitos e/ou entupimentos na área de higienização, a fim de que sejam providenciados os devidos reparos junto à Manutenção;
- Auxiliar no deslocamento de móveis e equipamentos, quando necessário;
- Executar outras atividades de apoio operacional;
- Desenvolver suas atividades utilizando normas e procedimentos de biossegurança e/ou segurança do trabalho;
- Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho;
- Zelar pelo tratamento e pelo descarte dos resíduos provenientes do seu local de trabalho;
- Manter limpa e organizada a área de trabalho;
- Solicitar ao encarregado o abastecimento/reposição do material de limpeza e de EPIs necessários para início da jornada, assim como no decorrer da mesma, quando necessário;
- Participar de cursos de treinamento e aperfeiçoamento técnico;
- Participar de reuniões periódicas com o nutricionista responsável e/ou chefias da DINUTRI;
- Manter organizados e abastecidos os banheiros, vestiários e toda a área da DINUTRI, sempre que se fizer necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

#### **Motorista – CBO 7823-10**

- Transportar refeições acondicionadas em equipamentos térmicos e gastronorms, assim como gêneros alimentícios da unidade de apoio até o HUPE nos diversos horários estabelecidos pela DINUTRI;
- Verificar as condições de manutenção do veículo, mantendo o responsável ciente;
- Atentar para as normas de segurança e higiene, estando devidamente uniformizado

## ANEXO 05

### Critérios de Temperatura e Tempo a serem Utilizados em Toda a área de Produção e Distribuição da DINUTRI

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
<b>Temperaturas de Armazenamento de Alimentos Preparados</b>		
Refrigerados	Até 5°C	
Congelados	Até -18°C	
<b>Conservação da Temperatura das Preparações para Distribuição</b>		
Preparações Quentes	Superior a 60°C	Máximo de 6 horas
Preparações Frias	Inferior a 5°C	
<b>Temperatura dos Equipamentos (Câmeras, balcões, refrigerador ou freezer, pass-throughs)</b>		
Alimentos ou Preparações Congelados	Igual ou Inferior a -18°C	
Alimentos ou Preparações Refrigerados	Inferior a 5°C	
Alimentos ou Preparações Quentes	Superior a 60°C	
<b>Temperatura de Preparo dos Alimentos</b>		
Todas as Partes do Alimento	Mínimo de 70°C <sup>1</sup>	
Óleos e Gorduras Aquecidos	Até 180°C <sup>2</sup>	
<b>Temperatura de Descongelamento</b>		
Descongelamento de gêneros	Inferior a 5°C	-
<b>Temperatura de Resfriamento de Alimento Preparado</b>		
Resfriamento de alimento aquecido preparado	Redução de 60°C a 10°C	Até 2 horas
	Refrigeração Inferior a 5°C	5 dias
	Congelamento Igual ou Inferior a -18°C	

- Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004

<sup>1</sup>Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

<sup>2</sup>Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**ANEXO 06****ANEXO 06 A****RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE CONTRATO**

Objeto:			
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - DINUTRI			
Contratada:	Nº Contrato	Mês/Ano	
Fiscal:	Substituto:		
<b>Itens de Avaliação</b>		<b>C</b>	<b>NC</b>
1. Rotinas de trabalho cumpridas de acordo com os POPs estabelecidos.			
2. Utilização ou armazenamento de alimentos de acordo com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.			
3. Distribuição de refeição de paciente conforme a prescrição dietética do nutricionista.			
4. Refeições solicitadas entregues na sua totalidade.			
5. Quadro funcional de acordo com o apresentado na proposta de preços.			
6. Reposição de faltas, férias e dispensas dos funcionários de imediato quando a TA(Taxa de Absenteísmo) for superior a 2%.			
7. Cumprimento dos horários de distribuição de refeições estabelecidos no contrato.			
8. Realização de treinamento periódico mensal adequado às necessidades das atividades desempenhadas.			
9. Disponibilidade de uniformes e EPIs para o quadro de funcionários da Unidade, conforme exigido no Termo de Referência (TR).			
10. Realização de manutenção preventiva de equipamentos.			
11. Manutenção corretiva de equipamentos deverá ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria, garantindo a normalidade de execução dos serviços.			
12. Disponibilidade de equipamentos reserva essenciais ao serviço, conforme item 14.2.3. do Termo de Referência.			
13. Disponibilidade de preposto da empresa atuante junto a DINUTRI.			
14. Coleta diária de amostras de todas as preparações servidas e conservadas por um período de 72 h, conforme TR.			
15. Apresentação mensal de laudo da análise microbiológica .			
16. Gêneros alimentícios, atendendo ao Padrão de Identidade e Qualidade exigido.			
17. Reposição satisfatória de utensílios danificados ou desviados.			
18. Cumprimento do cardápio proposto.			
19. Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da estrutura física e de utensílios.			
20. Contratação de profissionais cuja qualificação e desempenho atendem ao perfil proposto no Termo de Referência.			




Status	Quantitativo	Percentual (%)
Conforme ( C )		
Não Conforme ( NC)		
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>
<b>Penalidade</b>		
<b>Conceito Geral</b>		

FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO		
Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Conceito Geral	Percentual do Status Conforme (C)
100%	Muito Bom	superior a 89 %
95%	Bom	entre 89% e 75 %
90%	Regular	entre 74% e 50%
85%	Ruim	inferior 50 %

## ANEXO 06 B

### RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE CONTRATO

#### LACTÁRIO

Objeto:		
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - LACTÁRIO		
Contratada:	Nº Contrato	Mês/Ano
Fiscal:	Substituto:	
Itens de Avaliação	C	NC
1. Rotinas de trabalho cumpridas de acordo com Manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos.		
2. Preenchimento de planilhas diárias de controle de qualidade.		
3. Fórmulas lácteas e não lácteas e suplementos pediátricos produzidas conforme prescrição.		
4. Fórmulas lácteas e não lácteas e suplementos pediátricos entregues conforme prescrição.		
5. Quadro funcional de acordo com o apresentado na proposta de preços.		
6. Reposição de faltas, férias e dispensas dos funcionários de imediato *.		
7. Cumprimento dos horários de manipulação e distribuição de fórmulas infantis e suplementos conforme estabelecido.		
8. Realização de treinamento periódico mensal adequado às necessidades das atividades desempenhadas.		
9. Disponibilidade de uniformes e EPIs para o quadro de funcionários da Unidade, conforme exigido no Termo de Referência (TR).		
10. Realização de manutenção preventiva de equipamentos.		
11. Manutenção corretiva de equipamentos deverá ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria, garantindo a normalidade de execução dos serviços.		
12. Disponibilidade de equipamentos reserva essenciais ao serviço, conforme item 14.2.3. do Termo de Referência.		
13. Disponibilidade de preposto da empresa atuante junto ao Lactário.		
14. Coleta de amostras de fórmulas infantis conservadas por um período de 72 h, conforme estabelecido no TR.		
15. Apresentação mensal de laudo da análise microbiológica .		
16. Reposição satisfatória de utensílios danificados ou desviados.		
17. Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da estrutura física e equipamentos.		
18. Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza de utensílios.		
19. Contratação de profissionais cuja qualificação e desempenho atendam ao perfil proposto no Termo de Referência.		
20. Reposição dos bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos pelos funcionários contratados.		

21. Apresentação mensal de relação nominal dos funcionários que prestam serviços no Lactário.		
22. Apresentação de tabela atualizada de funcionários com cargos e salários conforme estipulado no Termo de Referência.		
23. Cumprimento de serviços de acordo com as datas agendadas.		
24. Agilidade na tomada de decisões e resolução de problemas.		
25. Disponibilidade de crachás para funcionários.		
26. Cumprimento das normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.		
27. Disponibilidade na unidade de cópias atualizadas do PCMSO, ASOs, PPRA e CIPA, conforme determinação no Termo de Referência.		
28. Apresentação de comprovação de remuneração de férias.		
29. Apresentação de exames admissionais, demissionais e de modificação funcional.		
30. Apresentação dos comprovantes de quitação das obrigações previdenciárias e trabalhistas de seus funcionários		
31. Apresentação de comprovação de remuneração de 13º salário.		
32. Abastecimento adequado de produtos descartáveis, de higiene e limpeza.		
<b>Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme</b>		

Data de realização da avaliação:		
Relatório emitido por:		Data:
Instrução: Este relatório deverá ser encaminhado à Chefia da DINUTRI no prazo de 7 (sete) dias corridos, após o último dia de cada mês.		
*Este item terá diferentes pesos, conforme o número de ausências mensais estabelecido abaixo:		
- De 1 a 2 ausências: peso 2		
- De 3 a 4 ausências: peso 3		
- De 5 a 6 ausências: peso 4		
- De 7 a 8 ausências: peso 5		
- De 9 a 10 ausências: peso 6		
- Acima de 10 ausências: peso 7		
Exemplo: se a empresa tiver Conforme (C) em todos os demais itens, mas tiver acima de 10 ausências de funcionários no mês, serão considerados 7 itens NC dos 29 itens avaliados, o que corresponderia a 24,1 % de NC (não conformidade) ou 75,9 % de C (conformidade). Nesse caso, de acordo com a faixa de ajuste no pagamento apresentada no item 18.16 do TR, a empresa será descontada em 5% do serviço mensal.		
<b>OBSERVAÇÕES DA CONTRATANTE:</b>		


Status	Quantitativo	Percentual (%)
Conforme ( C )		
Não Conforme ( NC)		
Total	29	100%
Penalidade		
Conceito Geral		

FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO		
Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Conceito Geral	Percentual do Status Conforme (C)
100%	Muito Bom	superior a 89 %
95%	Bom	entre 89% e 75 %
90%	Regular	entre 74% e 50%
85%	Ruim	inferior 50 %

## ANEXO 06 C

### RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE CONTRATO

#### POSTO DIA - BLH

Objeto:		
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE POSTO DIA - BLH		
Contratada:	Nº Contrato	Mês/Ano
Fiscal:	Substituto:	
<b>Itens de Avaliação</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>
1. Rotinas de trabalho cumpridas de acordo com os POPs estabelecidos.		
2. LHOP entregue conforme prescrição.		
3. Quadro funcional de acordo com o apresentado na proposta de preços.		
4. Reposição de faltas, férias e dispensas dos funcionários de imediato *.		
5. Cumprimento dos horários de distribuição de LHOP conforme estabelecido no contrato.		
6. Realização de treinamento periódico mensal adequado às necessidades das atividades desempenhadas.		
7. Disponibilidade de uniformes e EPIs para o quadro de funcionários da Unidade, conforme exigido no Termo de Referência (TR).		
8. Realização de manutenção preventiva de equipamentos.		
9. Manutenção corretiva de equipamentos deverá ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria, garantindo a normalidade de execução dos serviços.		
10. Disponibilidade de equipamentos reserva essenciais ao serviço, conforme item 14.2.3. do Termo de Referência.		
11. Disponibilidade de preposto da empresa atuante junto ao BLH.		
12. Coleta de amostras de LHOP conservadas por um período de 72 h, conforme estabelecido no TR.		
13. Apresentação mensal de laudo da análise microbiológica .		
14. Reposição satisfatória de utensílios danificados ou desviados.		
15. Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da estrutura física e de utensílios.		
16. Contratação de profissionais cuja qualificação e desempenho atendam ao perfil proposto no Termo de Referência.		
17. Reposição dos bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos pelos funcionários contratados.		
18. Apresentação mensal de relação nominal dos funcionários que prestam serviços no BLH.		
19. Apresentação de tabela atualizada de funcionários com cargos e salários conforme estipulado no Termo de Referência.		
20. Cumprimento de serviços de acordo com as datas agendadas.		

21. Agilidade na tomada de decisões e resolução de problemas.		
22. Disponibilidade de crachás para funcionários .		
23. Cumprimento das normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.		
24. Disponibilidade na unidade de cópias atualizadas do PCMSO, ASOs, PPRA e CIPA, conforme determinação no Termo de Referência.		
25. Apresentação de comprovação de remuneração de férias.		
26. Apresentação de exames admissionais, demissionais e de modificação funcional.		
27. Apresentação dos comprovantes de quitação das obrigações previdenciárias e trabalhistas de seus funcionários		
28. Apresentação de comprovação de remuneração de 13º salário.		
29. Abastecimento adequado de produtos descartáveis, de higiene e limpeza.		
<b>Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme</b>		

Data de realização da avaliação:		
Relatório emitido por:		Data:
Instrução: Este relatório deverá ser encaminhado à Chefia da DINUTRI no prazo de 7 (sete) dias corridos, após o último dia de cada mês.		
*Este item terá diferentes pesos, conforme o número de ausências mensais estabelecido abaixo:		
- De 1 a 2 ausências: peso 2		
- De 3 a 4 ausências: peso 3		
- De 5 a 6 ausências: peso 4		
- De 7 a 8 ausências: peso 5		
- De 9 a 10 ausências: peso 6		
- Acima de 10 ausências: peso 7		
Exemplo: se a empresa tiver Conforme (C) em todos os demais itens, mas tiver acima de 10 ausências de funcionários no mês, serão considerados 7 itens NC dos 29 itens avaliados, o que corresponderia a 24,1 % de NC (não conformidade) ou 75,9 % de C (conformidade). Nesse caso, de acordo com a faixa de ajuste no pagamento apresentada no item 18.16 do TR, a empresa será descontada em 5% do serviço mensal.		
<b>OBSERVAÇÕES DA CONTRATANTE:</b>		


Status	Quantitativo	Percentual (%)
Conforme ( C )		
Não Conforme ( NC)		
Total	29	100%
Penalidade		
Conceito Geral		

FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO		
Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Conceito Geral	Percentual do Status Conforme (C)
100%	Muito Bom	superior a 89 %
95%	Bom	entre 89% e 75 %
90%	Regular	entre 74% e 50%
85%	Ruim	inferior 50 %

## ANEXO 06 D

### RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE CONTRATO

#### POSTO DIA - SMNE

Objeto:		
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE POSTO DIA - SMNE		
Contratada:	Nº Contrato	Mês/Ano
Fiscal:	Substituto:	
<b>Itens de Avaliação</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>
1. Rotinas de trabalho cumpridas de acordo com os POPs estabelecidos.		
2. Fórmulas enterais e suplementos produzidas e entregues conforme prescrição.		
3. Quadro funcional de acordo com o apresentado na proposta de preços.		
4. Reposição de faltas, férias e dispensas dos funcionários de imediato *.		
5. Cumprimento dos horários de manipulação e distribuição de fórmulas enterais e suplementos conforme estabelecido no contrato.		
6. Realização de treinamento periódico mensal adequado às necessidades das atividades desempenhadas.		
7. Disponibilidade de uniformes e EPIs para o quadro de funcionários da Unidade, conforme exigido no Termo de Referência (TR).		
8. Realização de manutenção preventiva de equipamentos.		
9. Manutenção corretiva de equipamentos deverá ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria, garantindo a normalidade de execução dos serviços.		
10. Disponibilidade de equipamentos reserva essenciais ao serviço, conforme item 14.2.3. do Termo de Referência.		
11. Disponibilidade de preposto da empresa atuante junto ao SMNE.		
12. Coleta de amostras de fórmulas enterais conservadas por um período de 72 h, conforme estabelecido no TR.		
13. Apresentação mensal de laudo da análise microbiológica .		
14. Reposição satisfatória de utensílios danificados ou desviados.		
15. Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da estrutura física e de utensílios.		
16. Contratação de profissionais cuja qualificação e desempenho atendam ao perfil proposto no Termo de Referência.		
17. Reposição dos bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos pelos funcionários contratados.		
18. Apresentação mensal de relação nominal dos funcionários que prestam serviços no SMNE.		
19. Apresentação de tabela atualizada de funcionários com cargos e salários conforme estipulado no Termo de Referência.		
20. Cumprimento de serviços de acordo com as datas agendadas.		

21. Agilidade na tomada de decisões e resolução de problemas.		
22. Disponibilidade de crachás para funcionários.		
23. Cumprimento das normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.		
24. Disponibilidade na unidade de cópias atualizadas do PCMSO, ASOs, PPRA e CIPA, conforme determinação no Termo de Referência.		
25. Apresentação de comprovação de remuneração de férias.		
26. Apresentação de exames admissionais, demissionais e de modificação funcional.		
27. Apresentação dos comprovantes de quitação das obrigações previdenciárias e trabalhistas de seus funcionários		
28. Apresentação de comprovação de remuneração de 13º salário.		
29. Abastecimento adequado de produtos descartáveis, de higiene e limpeza.		
<b>Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme</b>		

Data de realização da avaliação:		
Relatório emitido por:		Data:
Instrução: Este relatório deverá ser encaminhado à Chefia da DINUTRI no prazo de 7 (sete) dias corridos, após o último dia de cada mês.		
*Este item terá diferentes pesos, conforme o número de ausências mensais estabelecido abaixo:		
- De 1 a 2 ausências: peso 2		
- De 3 a 4 ausências: peso 3		
- De 5 a 6 ausências: peso 4		
- De 7 a 8 ausências: peso 5		
- De 9 a 10 ausências: peso 6		
- Acima de 10 ausências: peso 7		
Exemplo: se a empresa tiver Conforme (C) em todos os demais itens, mas tiver acima de 10 ausências de funcionários no mês, serão considerados 7 itens NC dos 29 itens avaliados, o que corresponderia a 24,1 % de NC (não conformidade) ou 75,9 % de C (conformidade). Nesse caso, de acordo com a faixa de ajuste no pagamento apresentada no item 18.16 do TR, a empresa será descontada em 5% do serviço mensal.		
<b>OBSERVAÇÕES DA CONTRATANTE:</b>		


Status	Quantitativo	Percentual (%)
Conforme ( C )		
Não Conforme ( NC)		
Total	29	100%
Penalidade		
Conceito Geral		

FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO		
Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Conceito Geral	Percentual do Status Conforme (C)
100%	Muito Bom	superior a 89 %
95%	Bom	entre 89% e 75 %
90%	Regular	entre 74% e 50%
85%	Ruim	inferior 50 %

**ANEXO 07****UTENSÍLIOS E MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONTRATADA****ANEXO 07 A****UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS****SETOR: LACTÁRIO (Quadro 28)****SETOR: BANCO DE LEITE (Quadro 38)****SETOR: NUTRIÇÃO ENTERAL (Quadro 41)****SETOR: ESTOQUE SECO E CÂMARAS FRIGORÍFICAS**

<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Box Organizador G (56 L)	Unidade	30
Caixa Branca Vazada 50 cm	Unidade	15
Caixa Branca Vazada 55 cm	Unidade	60
Caixa Branca Vazada 62 cm	Unidade	25
Caixa Plástica 67 cm	Unidade	25
Caixa Plástica 62 cm	Unidade	25
Calculadora de mesa c/ visor	Unidade	4
Dispenser p/ higienização álcool gel	Unidade	2
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	2
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	2
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Unidade	4
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Unidade	3
Medidor de 1L	Unidade	3
Pallet Plástico Encaixável 1 x 1,2 m	Unidade	25
Pallet Plástico Encaixável 1 x 0,6 m	Unidade	25
Prancheta acrílica tamanho ofício	Unidade	5
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Unidade	4

**SETOR: PRÉ-PREPARO DE LEGUMES**

<b>Descrição do item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Descascador manual de batata inox c/ cabo de polipropileno	Unidade	3
Descascador manual de legumes inox c/ cabo anatômico: 2,9 x 8,6 x 21,6 cm	Unidade	3

Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	4
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Unidade	4
Faca cabo branco 10 poleg. inox	Unidade	3
Faca cabo branco 12 poleg. inox	Unidade	2
Faca cabo branco 14 poleg. inox	Unidade	1
Placa polietileno verde 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	2
Placa polietileno verde 50 x 35 x 1,5 cm	Unidade	2

### SETOR: PRÉ-PREPARO DE CARNES

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja retangular de polipropileno 45x30x8 cm	Unidade	6
Bandeja retangular de polipropileno 60,5x40x9,2 cm	Unidade	12
Chaira/afiador/fuzil 10 polegadas 55 cm	Unidade	2
Dispenser p/ higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Unidade	2
Faca para carne 10 poleg. inox	Unidade	2
Faca cabo branco 12 poleg. inox	Unidade	2
Faca desossa flexível 8 poleg. Inox	Unidade	2
Luva de malha de aço inox	Unidade	1
Placa polietileno amarela - 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	2
Placa polietileno azul - 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	1
Placa polietileno vermelha - 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	2
Soquete de polipropileno c/ 7 cm de diâmetro e 50 cm comprimento	Unidade	2

### SETOR: DIETAS LÍQUIDAS E SEMILÍQUIDAS

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Unidade	2
Acendedor de Fogão	Unidade	1
Becker de polipropileno autoclavável graduado 100 ml	Unidade	4
Becker de polipropileno autoclavável graduado 250 ml	Unidade	4
Becker de polipropileno autoclavável graduado 600 ml	Unidade	4
Becker de polipropileno autoclavável graduado 1000 ml	Unidade	2
Box organizador c/ tampa - 53x48x40 cm	Unidade	5
Box organizador c/ tampa - 40x48x28 cm	Unidade	15

Caçarola Alumínio nº 40 c/ tampa	Unidade	2
Caçarola Alumínio nº 50 c/ tampa	Unidade	2
Caixa plástica c/ tampa 15 L - 53,5x32,8x12,1 cm	Unidade	40
Canecão hotel alumínio nº 16 - 3L	Unidade	1
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	4
Copo medidor 1 L (15x10x16 cm)	Unidade	2
Concha Alumínio nº 12, cap. 300mL	Unidade	4
Concha Alumínio nº 14, cap. 850mL	Unidade	3
Descaroçador de maçã c/ cabo emborrachado, lâmina inox	Unidade	2
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Dosador 2,8 L pump p/ detergente: alt. 30,5 cm; larg. 15cm	Unidade	1
Faca Cabo Branco 8 polegadas: 35,2x5,6x2,3 cm	Unidade	3
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	3
Funil plástico 100 mm; 13 cm altura	Unidade	2
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Unidade	12
Jarra transparente graduada c/ tampa – 5 litros	Unidade	6
Jarra inox c/ tampa acoplada	Unidade	6
Jogo medidor plástico 5 peças (colher e xícara)	Unidade	2
Panela inox 20 cm diâmetro - 3 L	Unidade	1
Panela inox 24 cm diâmetro - 6 L	Unidade	1
Panela inox 28 cm diâmetro - 8 L	Unidade	2
Peneira Plástica 12 cm	Unidade	2
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 100 mL	Unidade	4
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 250 mL	Unidade	4
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 500 mL	Unidade	4
Placa Polietileno de alta densidade verde: 1,5x30x 50 cm	Unidade	2
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Unidade	1

### SETOR: COLAÇÃO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Unidade	2
Acendedor de Fogão	Unidade	1
Becker de polipropileno autoclavável graduado 600 ml	Unidade	4
Caçarola de alumínio hotel – nº 40 – 23 litros	Unidade	2
Caçarola de alumínio hotel c/ tampa – nº 50 – 41 litros	Unidade	1

Caixa plástica c/ tampa 41,1 x 29,1 x 13 cm – 10 litros	Unidade	2
Caixa plástica c/ tampa 53,5x32,8x12,1 cm – 15 litros	Unidade	16
Caixa plástica incolor c/ tampa 24,5X29X40,5 cm – 19,8 litros	Unidade	1
Colher poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	5
Copo medidor plástico c/ alça – 1000mL	Unidade	2
Descaroçador de maçã c/ cabo emborrachado, lâmina inox	Unidade	2
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Dosador 2,8 L pump p/ detergente altura 30,5 cm; largura 15 cm	Unidade	1
Faca cabo branco 8 polegadas 35,2 x 5,6 x 2,3 cm	Unidade	2
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	4
Funil plástico 100 mm - 13 cm altura	Unidade	2
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Unidade	3
Jogo medidor plástico 5 peças (colher e xícara)	Unidade	2
Organizador alto 36 L: 487x331x336 mm c/ dispositivo de fixação da tampa	Unidade	16
Organizador alto 80 L: 631x441x416 mm c/ dispositivo de fixação da tampa	Unidade	5
Organizador baixo 42 L: 400x270x133 mm	Unidade	6
Peneira plástica diâmetro 12 cm	Unidade	2
Placa Polietileno de alta densidade verde: 1,5x30x 50 cm	Unidade	3
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Unidade	1

### SETOR: COZINHA GERAL E DIETÉTICA + SETOR DE CARTÕES

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Unidade	2
Acendedor de Fogão	Unidade	2
Assadeira em alumínio: alt: 8 cm; larg: 40 cm; comp: 60 cm	Unidade	10
Base p/ pedra de amolar	Unidade	2
Batedor tipo pera 45 cm em aço inox c/ cabo de polietileno	Unidade	1
Batedor tipo pera 30 cm em aço inox c/ cabo de polietileno	Unidade	1
Caçarola Alumínio nº 28 c/ tampa	Unidade	2
Caçarola Alumínio nº 30 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 32 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 34 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 35 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 40 c/ tampa	Unidade	3
Caçarola Alumínio nº 42 c/ tampa	Unidade	3
Caçarola Alumínio nº 45 c/ tampa	Unidade	3

Caçarola Alumínio nº 50 c/ tampa	Unidade	3
Caixa Plástica 10 L 41x29x12 cm s/ tampa	Unidade	6
Caixa Plástica 25 L 53,5x32,8x18 cm c/ tampa	Unidade	18
Caldeirão alumínio nº 24 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 30 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 32 c/ tampa	Unidade	6
Caldeirão alumínio nº 35 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 38 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 40 c/ tampa	Unidade	4
Caldeirão alumínio nº 45 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 52 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola hotel cônica c/ bico s/ tampa (baldeadeira) 18 cm; 2,2 L	Unidade	2
Caçarola hotel cônica c/ bico s/ tampa (baldeadeira) 16 cm; 1,5 L	Unidade	2
Chaira/Afiador/Fuzil 10 polegadas 55 cm	Unidade	2
Chinois inox 16 cm	Unidade	1
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	6
Colher c/ pá e ponta em polietileno, cabo inox 50 cm e 8 cm larg.	Unidade	4
Concha Alumínio nº 9, cabo 29 cm	Unidade	2
Concha Alumínio nº 10, cabo 35,5cm	Unidade	2
Concha Alumínio nº 14, cabo 49 cm	Unidade	2
Copo medidor 1 L (15x10x16 cm)	Unidade	1
Cuba GN 1/4 inox c/ alça: 26,5x16,2x20 cm	Unidade	10
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/4 V	Unidade	10
Cuba GN 1/2 inox c/ alça: 32,5x26,5x20 cm	Unidade	40
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/2 V	Unidade	40
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x6,5	Unidade	30
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/1 V	Unidade	90
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x10 cm	Unidade	30
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x15 cm	Unidade	30
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	15
Dispenser sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	15
Escorredor macarrão alumínio c/ orla e asa s/ pés nº 35	Unidade	2
Escorredor macarrão alumínio c/ orla e asa s/ pés nº 42	Unidade	3
Espagueteira inox 5 L , 24 cm	Unidade	1
Escorredor de arroz alumínio c/ orla e asa s/ pés de 30 cm	Unidade	1
Escumadeira de Alumínio nº 10	Unidade	2

Escumadeira de Alumínio nº 12	Unidade	2
Escumadeira de Alumínio nº 14	Unidade	2
Espátula pão duro industrial c/ 42 cm, cabo de polipropileno e ponteira de PVC flexível	Unidade	1
Faca Cabo Branco 8 polegadas: 35,2x5,6x2,3 cm	Unidade	3
Faca Cabo Branco 10 polegadas: 40,3x5,6x2,3 cm	Unidade	2
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	3
Frigideira hotel alumínio antiaderente 32 cm	Unidade	2
Frigideira hotel c/ cabo de baquelite 36 cm	Unidade	2
Funil grande alumínio nº 14: altura 11 cm e diâmetro 14 cm	Unidade	1
Funil inox c/ alça: alt. 10 cm e diâmetro 10 cm; capacidade 500 ml	Unidade	1
Garfo hotel alumínio: 37 cm	Unidade	2
Garfo alumínio p/ assados cabo branco 2,6 x 55 cm	Unidade	1
Jogo de 6 lâminas p/ processador industrial de legumes	Unidade	2
Luva térmica aramida punho raspa 250º	Unidade	24
Luva térmica silicone altaflex 250º	Unidade	24
Organizador 28 L	Unidade	3
Panela de pressão em alumínio: diâmetro 30 cm; 30 L	Unidade	2
Peneira Plástica 7,0 cm	Unidade	1
Peneira Plástica 10 cm	Unidade	1
Peneira Plástica 12 cm	Unidade	1
Peneira Plástica 16 cm	Unidade	1
Placa Polietileno de alta densidade bege* p/ corte de assados: 1,5x30x 50 cm	Unidade	2
Pulverizador girafa 550 ml graduado em polipropileno	Unidade	2
Remo polietileno cabo inox 60 cm	Unidade	2
Tacho alumínio fundido 40 cm	Unidade	2
Tigela mixing bowl inox 30 cm	Unidade	6

### SETOR: PORCIONAMENTO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Concha alumínio nº 9, 200 mL	Unidade	25
Colher hotel alumínio, cabo 37 cm	Unidade	25
Escumadeira hotel alumínio 9 cm	Unidade	10
Organizador baixo 48 L c/ dispositivo de fixação de tampa:	Unidade	2
Pegador universal inox, 30 cm	Unidade	12
Peneira plástica c/ 10 cm diâmetro	Unidade	2
Prancheta plástica cristal: 34x22x3,5 cm	Unidade	1
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno	Unidade	2

Termômetro digital tipo espeto c/ escala de temperatura de: - 45°C a + 230°C	Unidade	2
------------------------------------------------------------------------------	---------	---

### SETOR: REFEITÓRIO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja polipropileno resistente até 70°C; c/ 48 x 33 cm	Unidade	70
Colher hotel inox de arroz c/ 37 cm de cabo	Unidade	2
Colher de chá inox	Unidade	70
Colher de mesa inox	Unidade	70
Concha inox nº 9 (200 mL)	Unidade	4
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Escumadeira hotel inox nº 9	Unidade	4
Espátula p/ fritura c/ 27 cm e 9 cm largura	Unidade	1
Faca de mesa inox	Unidade	70
Faca de sobremesa inox	Unidade	70
Farinheira acrílica, tampa inox c/ regulagem de saída; capacidade 500g : 8 x 15,5 cm	Unidade	1
Galheteiro inox c/ 3 peças (suporte + vinagre + azeite)	Unidade	2
Garrafa térmica resistente vermelha 6L (Centro Cirúrgico)	Unidade	1
Garfo de mesa inox	Unidade	70
Garfo de sobremesa inox	Unidade	70
Garrafa térmica c/torneira, 6 L: 29,2x27x25,5	Unidade	2
Garrafa térmica c/ alavanca preto/inox 3 L: 41x16cm e profundidade: 16 cm	Unidade	2
Hot box p/ refeição pronta tipo marmitex redonda nº 8 ou 9; c/ 4 cavidades	Unidade	15
Hot box p/ GN: 30 L	Unidade	6
Molheira c/ colher inox: 14x6,7x20 cm	Unidade	1
Pegador inox universal, cabo longo 29 cm	Unidade	5
Prato porcelana branca c/ 26 cm diâmetro	Unidade	70
Prato porcelana branca c/ 20 cm diâmetro	Unidade	50
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno	Unidade	1
Tigela porcelana branca c/ 10 cm diâmetro; altura 5,6 cm e capacidade de 250 mL	Unidade	70
Xícara de porcelana branca c/ pires e capacidade: 200 mL	Unidade	50

**SETOR: LIXEIRAS PARA TODAS AS ÁREAS: ESTOQUES, PRÉ-PREPAROS, PRODUÇÃO E REFEITÓRIO (COMPLETAR)**

Descrição do item	Unidade	Setor	Quantidade
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capac: 50 L	Unidade	ENTERAL	01
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	03
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capacidade: 25 L	Unidade	ESTOQUE	02
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capacidade: 25 L	Unidade	LACTÁRIO	03
Lixeira Vermelha (plástico) – capac: 50 L	Unidade	ENTERAL	01
Lixeira Vermelha (plástico) – capacidade: 50 L	Unidade	ESTOQUE	02
Lixeira Vermelha (plástico) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	02
Lixeira Vermelha (plástico) – capacidade: 50 L	Unidade	LACTÁRIO	01
Lixeira Verde (vidro) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	01
Lixeira Verde (vidro) – capacidade: 25 L	Unidade	LACTÁRIO	01
Lixeira Amarelo (metal) – capac: 25 L	Unidade	ENTERAL	01
Lixeira Amarelo (metal) – capacidade: 50 L	Unidade	LACTÁRIO	01
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	01
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 25 L	Unidade	PRODUÇÃO	07
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 50 L	Unidade	PRODUÇÃO	05
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 120 L	Unidade	PRODUÇÃO	09
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 120 L	Unidade	REFEITÓRIO	02

**SETOR: ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO**

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Avental PVC branco c/ tira reforçada: 1,20 x 0,70	Unidade	7
Dosador 2,8 L p/ detergente: 30,5 cm altura; 15 cm largura	Unidade	4
Espanja lava louças – 3,0 x 7,1 x 10,0 cm (pct c/ 10 uds)	Unidade	4
Frasco multiaplicador 1 L p/ desincrostante	Unidade	2
Fibraço (emlagem c/ 10 uds)	Unidade	4
Gatilho multiaplicador	Unidade	2
Luva multiuso amarela (M, G)	Unidade	24
Perfex rolo de 300 m picotado azul	Unidade	6
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno (p/ álcool)	Unidade	4

**SETOR: BANCO DE SANGUE**

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja polipropileno resistente até 70°C; c/ 48 x 33 cm	Unidade	36
Botijão Térmico com Tripé Retrátil 6 Litros com boca larga	Unidade	2
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	2
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Escorredor e porta talheres em Polipropileno formato tipo pentágono com borda superior arredondada cor branca	Unidade	1
Jarra transparente c/ tampa cap. 2L	Unidade	4
Lixeira de copos versão água	Unidade	1
Porta guardanapos e saches, cor: branca em polipropileno	Unidade	1
Suporte plástico com tampa para copos 200ml	Unidade	1
Toalha plástica retangular c/ forro aflanelado 1,60 x 0,90m	Unidade	1
Lixeira com tampa sem acionamento	Unidade	1

**ANEXO 07 B****MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA****SETOR: LACTÁRIO (Quadro 30)****SETOR: BANCO DE LEITE (Quadro 35)****SETOR: NUTRIÇÃO ENTERAL (Quadro 42)****SETOR: COZINHA GERAL (ESTOQUE, PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO) E REFEITÓRIO**

Descrição do Ítem	Und	Frequência mensal	Consumo/ Dia	Consumo/ Mês
Alcool 70%	L	31	3	93
Álcool Gel 70% Refil Sachê	Sach	31	3	93
Balde Azul	Und	31	0,06	1,86
Balde Vermelho	Und	31	0,06	1,86
Desinfetante Clorado (5L)	L	31	1,2	37,2
Desincrustante (5L)	L	31	1	31
Deterg. Alcalino Concent. p/ remoção de gord. carbonizadas e não carbonizadas (5L)	L	31	2,65	82,15
Detergente alcalino para máquina de lavar louça (20 L)	L	31	1	31

Detergente Neutro Concentrado (5L)	L	31	13	403
Escova de aço/ fibraço	Und	31	2	62
Escova de Cabo Longo	Und	31	0,32	9,92
Escova de Higienização	Und	31	0,5	15,5
Espátula inox raspador	Und	31	0,12	3,72
Esponja Dupla Face	Und	31	4,5	139,5
Hipoclorito de sódio a 1 % (5L)	L	31	5	155
Luva amarela de limpeza (par)	Und	31	0,35	10,85
Luva Verde	Und	31	0,35	10,85
Pá de Cabo Longo em Plástico	Und	31	0,006	0,186
Pano de Chão	Und	31	0,65	20,15
Pano Descartável Multi uso Cross Hatch (rolo de 300 m)	Und	31	0,17	5,27
Papel Higiénico	Und	31	10	310
Papel Toalha branco não reciclado (pct c/ 1000 uds)	Pct	31	7	217
Rodo Cabo Plástico	Und	31	0,18	5,58
Rodo de Pia Plástico 14 cm	Und	31	0,5	15,5
Sabonete Líquido (5L)	L	31	2,5	15,5
Saco de Lixo Resistente (25L)	Und	31	44	1364
Saco de Lixo Resistente (50L)	Und	31	22	682
Saco de Lixo Resistente (120L)	Und	31	22	682
Sanitizante de Frutas e Verduras	Kg	31	1,5	46,5
Secante para máquina de lavar louça industrial (20 L)	L	31	1	31
Vasculho Cabo Inox	Und	31	0,03	0,93
Vassoura Piaçava Cabo Inox	Und	31	0,23	7,13

**ANEXO 08****ANEXO 08 A****PLANILHA DIÁRIA DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO - PRODUÇÃO**

<p><b>Data:</b></p> <p><b>Refeição:</b></p> <p>( ) Desjejum paciente    ( ) Almoço paciente    ( ) Jantar paciente</p> <p>( ) Desjejum Refeitório    ( ) Almoço Refeitório    ( ) Jantar Refeitório</p> <p>( ) Colação paciente    ( ) Lanche paciente    ( ) Ceia paciente</p> <p>( ) Lanches autorizados    ( ) Banco de sangue</p>
<p><b>Eventos:</b></p> <p>( ) Atraso na liberação dos carrinhos    ( ) Troca de cardápios</p> <p>( ) Erro de pré-preparo    ( ) Erro de preparação</p> <p>( ) Atraso na abertura do refeitório</p> <p>( ) Outros: _____</p>
<p><b>Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE</b></p>
<p><b>Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA</b></p>
<p><b>Ação Corretiva da CONTRATADA</b></p>
<p><b>Responsável Técnica da CONTRATADA</b></p>
<p><b>Responsável CONTRATANTE</b></p>

**ANEXO 08 B****PLANILHA DIÁRIA DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO - LACTÁRIO**

<p><b>Data:</b></p> <p><b>SESSÃO DE MANIPULAÇÃO:</b></p> <p><input type="checkbox"/> 1º HORÁRIO    <input type="checkbox"/> 2º HORÁRIO</p>
<p><b>Eventos:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Atraso na manipulação    <input type="checkbox"/> Erro no volume</p> <p><input type="checkbox"/> Atraso na entrega das dietas    <input type="checkbox"/> Erro na preparação</p> <p><input type="checkbox"/> Erro na entrega das dietas    <input type="checkbox"/> Erro no tipo de bico da mamadeira</p> <p><input type="checkbox"/> Erro no recipiente envasado    <input type="checkbox"/> Higiene de utensílios e equipamentos e estrutura física</p> <p><input type="checkbox"/> Outros: _____</p>
<p><b>Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE</b></p>
<p><b>Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA</b></p>
<p><b>Ação Corretiva da CONTRATADA</b></p>
<p><b>Responsável Técnica da CONTRATADA</b></p>
<p><b>Responsável CONTRATANTE</b></p>

## ANEXO 08 C

### PLANILHA DIÁRIA DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO - BLH

<b>Data:</b>  <b>PORCIONAMENTO:</b>  <input type="checkbox"/> LHOP <input type="checkbox"/> LHOC
<b>Eventos:</b>  <input type="checkbox"/> Atraso na manipulação e/ou envase do leite humano <input type="checkbox"/> Erro no volume <input type="checkbox"/> Atraso na entrega do leite humano <input type="checkbox"/> Erro na rotulagem <input type="checkbox"/> Erro na entrega do leite humano <input type="checkbox"/> Problemas no armazenamento (temperatura) <input type="checkbox"/> Erro no recipiente envasado <input type="checkbox"/> Higiene de utensílios e equipamentos e estrutura física <input type="checkbox"/> Outros: _____
<b>Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE</b>    
<b>Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA</b>    
<b>Ação Corretiva da CONTRATADA</b>    
<b>Responsável Técnica da CONTRATADA</b>    
<b>Responsável CONTRATANTE</b>    

**ANEXO 08 D****PLANILHA DIÁRIA DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO - SMNE**

<b>Data:</b>  <b>SESSÃO DE MANIPULAÇÃO:</b>  ( ) 1º HORÁRIO    ( ) 2º HORÁRIO
<b>Eventos:</b>  ( ) Atraso na manipulação      ( ) Erro no volume ( ) Atraso na entrega das dietas      ( ) Erro na preparação ( ) Erro na entrega das dietas ( ) Higiene de utensílios e equipamentos e estrutura física ( ) Outros: _____
<b>Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE</b>
<b>Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA</b>
<b>Ação Corretiva da CONTRATADA</b>
<b>Responsável Técnica da CONTRATADA</b>
<b>Responsável CONTRATANTE</b>

**ANEXO 09****TABELA DIÁRIA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS DE REFEIÇÕES**

<b>GÊNERO</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO</b>
GUARNIÇÃO	15%
PROTEÍNA	35%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA	15%
SOBREMESA	20%
REFRESCO	5%

<b>GÊNERO</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO</b>
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA OU AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

**ANEXO 10****ATESTADO DE VISITA**

A Divisão de Nutrição Do Hospital Universitário Pedro Ernesto, para fins do disposto no Termo de Referência em epígrafe, vem por meio deste Atestado de Visita declarar que a Empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, enviou o/a Sr./Sra. \_\_\_\_\_, representante credenciado/a a este Hospital, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à Empresa vencedora da referida Licitação.

Rio de Janeiro, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

---

Representante da DINUTRI/HUPE

---

Representante da Empresa

OBS.: A visita deverá ser feita em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas, até 48 horas antes da abertura da Licitação, devendo ser agendada previamente com o representante da DINUTRI/HUPE.

## ANEXO 11

### MEMÓRIA DE CÁLCULO

As planilhas a seguir têm por objetivo descrever a metodologia empregada na composição dos gastos relativos à matéria-prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e recursos humanos, totalizando os consumos mensais referentes a estes diferentes itens, tomando como base o histórico Institucional de usuários deste serviço, bem como o per capita contratual, número de refeições oferecidas a servidores, pacientes, acompanhantes de pacientes e demais autorizados pela Direção do Hospital Universitário Pedro Ernesto.

#### A – MATÉRIA PRIMA

##### 1- PACIENTE ADULTO, ADOLESCENTE E PEDIÁTRICO

##### 1.1- PEQUENAS REFEIÇÕES

##### PLANILHA 1 - DESJEJUM DIETA NORMAL E BRANDA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
II	Pão francês 50 g	Und	31	1	31	0,45	13,95
III	Manteiga individual 10 g	Und	31	1	31	0,30	9,30
IV	Queijo prato	Kg	20	30	0,6	27,00	16,20
	Queijo processado UHT	Und	6	1	6	0,75	4,50
	Requeijão individual	Und	5	1	5	0,50	2,50
V	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal							104,65
Crédito PIS/COFINS							9,68
Total							94,97
Total por refeição							<b>3,06</b>

## PLANILHA 2 - DESJEJUM DIETA PASTOSA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
II	Pão careca 50 g	Und	31	1	31	0,40	12,40
III	Manteiga individual 10 g	Und	31	1	31	0,30	9,30
IV	Queijo processado UHT	Und	16	1	16	0,75	12,00
	Requeijão individual	Und	15	1	15	0,50	7,50
V	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal							99,40
Crédito PIS/COFINS							9,19
Total							90,20
Total por refeição							<b>2,91</b>

## PLANILHA 3 - DESJEJUM DIETAS ESPECIAIS PARA ADULTOS, PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Bebida de soja 200 mL*	Und	31	1	31	2,29	70,99
II	Pão francês ou torrada 50 g	Und	31	1	31	0,45	13,95
	Pão careca 50 g	Und	31	1	31	0,40	12,40
	Pão embalagem individual	Und	31	1	31	0,50	15,50
	Pão s/ gluten - 2 fatias	Porção	31	1	31	2,27	70,37
III	Manteiga c/sal indiv 10 g	Und	31	1	31	0,30	9,30
	Manteiga s/ sal indiv 10 g	Und	31	1	31	0,24	7,44
	Geléia indiv. 15 g	Und	31	1	31	0,20	6,20
	Geléia diet indiv. 15 g	Und	31	1	31	0,24	7,44
IV	Queijo prato **	Kg	20	30	0,6	27,00	16,20
	Queijo processado UHT	Und	6	1	6	0,75	4,50
	Cream cheese 18 g (2g)	Und	31	1	31	0,9	27,90
	Queijo proc. UHT light (HL)	und	31	1	31	0,85	26,35
	Requeijão individual	Und	5	1	5	0,5	2,50

V	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79	
							Subtotal dieta DB	110,82
							Subtotal dieta 2g	105,94
							Subtotal dieta HL	106,56
							Subtotal dieta HLDB	110,56
							Subtotal dieta HPTN	84,24
							Subtotal dieta SR	93,20
							Subtotal dieta NT	149,08
							Subt. dieta s/ glúten	164,81
							Média do Subtotal	115,65
							Crédito PIS/COFINS	10,70
							Total	104,95
							Total por refeição	<b>3,39</b>

Obs.: \* Para pacientes neutropênicos; \*\* Exceção para pacientes neutropênicos

#### PLANILHA 4 - DESJEJUM DIETAS SEMILÍQUIDAS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)	
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	23	1	23	0,18	4,09	
	Açúcar refinado	Kg	23	15	0,345	2,59	0,89	
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64	
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50	
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94	
	Amido de milho	Kg	3	20	0,06	21,4	1,28	
	Farinha de aveia	Kg	1	20	0,02	11,96	0,24	
	Milharina	Kg	3	20	0,06	5,34	0,32	
	Flocos de cereais	Kg	3	37,5	0,1125	28,22	3,17	
	Farinha láctea	Kg	3	50	0,15	29,72	4,46	
	Creme de arroz	Kg	3	12,5	0,0375	8,05	0,30	
	Cereal de milho	Kg	2	30	0,06	26,47	1,59	
	Cereal de Arroz	Kg	2	30	0,06	18,72	1,12	
	Cereal far. de arroz/aveia	Kg	3	30	0,09	26,25	2,36	
	Amido de milho (DB)	Kg	8	20	0,16	21,40	3,42	
	Farinha de aveia (DB)	Kg	7	20	0,14	15,16	2,12	
	Creme de arroz (DB)	Kg	8	12,5	0,1	8,05	0,81	
	Amido de milho (SR)	Kg	12	20	0,24	21,40	5,14	
	Creme de arroz (SR)	Kg	11	12,5	0,1375	8,05	1,11	
	Sorvete	L	4	150	0,6	12,98	7,79	
	Sorvete light	L	4	150	0,6	21,70	13,02	
	Maltodextrina	Kg	23	25	0,575	0	CONTRATANTE	
	Shake Proteico (45g)	Und	4	1	4	0	CONTRATANTE	
	Shake Proteico (SR/HL)	Und	8	1	8	0	CONTRATANTE	
Espessante *	kg	31	6	0,186	0	CONTRATANTE		
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79	
							Subtotal dieta SL básica	78,96
							Subtotal dieta DB	80,75
							Subtotal dieta HL	73,03

Subtotal dieta HLDB	67,73
Subtotal dieta HPTN	74,91
Subtotal dieta SR	75,06
Subtotal dieta NT	88,26
Subtotal dieta s/ gluten	73,80
Média do Subtotal	76,56
Crédito PIS/COFINS	7,08
Total	69,48
Total por refeição	2,24

Obs.1: Os itens adoçante e açúcar não foram programados para os dias em que o cardápio for milkshake e shake proteico.

Obs. 2: \* Em casos de disfagia do paciente.

Obs.3: Para o mingau do DB sairão apenas: Farinha de aveia, Amido de milho e Creme de arroz, as quais terão maior frequência no cardápio.

Obs. 4: Para o mingau da SR sairão apenas: Amido de milho e Creme de arroz.

Obs. 5: Para as dietas SR e HL sairá shake proteico em substituição ao milkshake.

#### PLANILHA 5 - DESJEJUM DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	23	1	23	0,18	4,09
	Açúcar refinado	Kg	23	15	0,345	2,59	0,89
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Amido de milho	Kg	3	8	0,024	21,4	0,51
	Farinha de aveia	Kg	1	10	0,01	15,16	0,15
	Milharina	Kg	3	10	0,03	5,34	0,16
	Flocos de cereais	Kg	3	15	0,045	28,22	1,27
	Farinha láctea	Kg	3	15	0,045	29,72	1,34
	Creme de arroz	Kg	3	10	0,03	8,05	0,24
	Cereal de milho	Kg	2	15	0,03	26,47	0,79
	Cereal de Arroz	Kg	2	15	0,03	18,72	0,56
	Cereal far. de arroz/aveia	Kg	3	15	0,045	26,25	1,18
	Amido de milho (DB)	Kg	8	8	0,064	21,4	1,37
	Farinha de aveia (DB)	Kg	7	10	0,07	11,96	0,84
	Creme de arroz (DB)	Kg	8	10	0,08	8,05	0,64
	Amido de milho (SR)	Kg	12	8	0,096	21,4	2,05
	Creme de arroz (SR)	Kg	11	10	0,11	8,05	0,89
	Sorvete	L	4	150	0,6	12,98	7,79
	Sorvete light	L	4	150	0,6	21,70	13,02
	Maltodextrina	Kg	23	25	0,575	0	CONTRATANTE
	Shake Proteico (45g)	Und	4	1	4	0	CONTRATANTE
Shake Proteico (SR/HL)	Und	8	1	8	0	CONTRATANTE	
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
						Subtotal dieta SL básica	70,32
						Subtotal dieta DB	77,25
						Subtotal dieta HL	64,39

Subtotal dieta HLDB	64,23
Subtotal dieta HPTN	64,21
Subtotal dieta SR	71,76
Subtotal dieta NT	79,62
Subtotal dieta s/ gluten	73,80
Média do Subtotal	70,70
Crédito PIS/COFINS	6,54
Total	64,16
Total por refeição	2,07

Obs.1: Os itens adoçante e açúcar não foram programados para os dias em que o cardápio for milkshake e shake proteico.

Obs.2: Para o mingau do DB sairão apenas: Farinha de aveia, Amido de milho e Creme de arroz, as quais terão maior frequência no cardápio.

Obs. 3: Para o mingau da SR sairão apenas: Amido de milho e Creme de arroz.

Obs. 4: Para as dietas SR e HL sairá shake proteico em substituição ao milkshake.

#### PLANILHA 6 - DESJEJUM, LANCHE E CEIA DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	27	1	27	0,18	4,81
	Chá claro (sachê 13g)	Und	13	1	13	0,3	3,90
	Suco de caju industrializado	L	5	37,5	0,1875	7,58	1,42
	Água de côco 200 mL	Und	4	1	4	3,29	13,16
	Maçã	Kg	5	150	0,75	6,49	4,87
	Pera	Kg	4	150	0,6	8,99	5,394
II	Gelatina diet	Kg	31	3	0,093	224,17	20,85
III	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal							88,19
Crédito PIS/COFINS							8,16
Total							80,03
Total por refeição							2,58

#### PLANILHA 7 - COLAÇÃO DIETAS BÁSICAS E ESPECIAIS PARA ADULTOS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Fruta Cardápio (porção)	Pç	31	1	31	0,96	29,76
	Creme de Fruta (Cardápio)	Und	31	1	31	0,78	24,18

	Picolé de Fruta (NT)	Und	5	1	5	3,7	18,50	
	Suco tetrapack 200 ml (NT)	Und	5	1	5	1,16	5,80	
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79	
							Subtotal dieta Past	59,17
							Subtotal dieta NT	83,09
							Subtotal demais dietas	63,55
							Média do Subtotal	68,60
							Crédito PIS/COFINS	6,35
							Total	62,26
							Total por refeição	2,01

PLANILHA 8 - COLAÇÃO DIETAS BÁSICAS E ESPECIAIS PARA PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)	
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	4	1	4	0,18	0,71	
	Açúcar refinado	Kg	4	15	0,06	2,59	0,16	
	Fruta Cardápio (porção)*	Pç	19	1	19	0,89	16,91	
	Fruta (Cardápio batido SL)	Pç	4	1	4	0,58	2,32	
	Fruta (Cardápio batido SL)*	Pç	12	1	12	0,61	7,32	
	Leite integral	L	4	200	0,8	3,49	2,79	
	Leite desnatado	L	4	200	0,8	3,79	3,03	
	Leite baixo teor lactose	L	12	200	2,4	4,99	11,98	
	Farinha de aveia	Kg	1	5	0,005	15,16	0,08	
	Farinha láctea	Kg	2	5	0,01	29,72	0,30	
	Flocos de cereais	Kg	1	8	0,008	18,72	0,15	
	Farinha de aveia (DB)**	Kg	4	5	0,02	11,96	0,24	
	iogurte 180g	Und	8	1	8	1,59	12,72	
	iogurte light/ diet 180g	Und	8	1	8	2,19	17,52	
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79	
							Subtotal dieta DB	74,52
							Subtotal dieta HL	74,25
							Subtotal dieta HLDB	74,52
							Subtotal dieta HPTN	61,38
							Subtotal dieta SR	70,33
							Subtotal dieta NT	78,39
							Subt. dieta s/ gluten	83,23
							Média do Subtotal	73,80
							Crédito PIS/COFINS	6,83
							Total	66,98
							Total por refeição	2,16

Obs.1: \* Fruta obstipante para dieta SR; \*\*Para o batido de fruta do DB só sairá Farelo de aveia.

Obs. 2: Para a dieta SR o iogurte será substituído por Batido de fruta sem farinha.

PLANILHA 9 - COLAÇÃO DIETAS SEMILÍQUIDAS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	23	1	23	0,18	4,09
	Açúcar refinado	Kg	23	15	0,345	2,59	0,89
	Fruta (Cardápio batido SL)	Pç	23	1	23	0,58	13,34
	Fruta (Cardápio batido SL)*	Pç	31	1	31	0,61	18,91
	Leite integral	L	23	200	4,6	3,49	16,05
	Leite desnatado	L	23	200	4,6	3,79	17,43
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Leite em pó desnatado	Kg	23	12,5	0,2875	37,63	10,82
	Farinha de aveia	Kg	8	15	0,12	15,16	1,82
	Farinha láctea	Kg	8	15	0,12	29,72	3,57
	Flocos de cereais	Kg	7	15	0,105	28,22	2,96
	Farinha de aveia (DB)**	Kg	23	15	0,345	15,16	5,23
	Iogurte 180g	Und	8	1	8	1,59	12,72
	Iogurte light/ diet 180g	Und	8	1	8	2,19	17,52
	Iogurte 180g (NT)	Und	31	1	31	1,59	49,29
	Complem. s/ lactose***	Kg	31	25	0,775	0	CONTRATANTE
	Espessante ****	kg	31	6	0,186	0	CONTRATANTE
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal dieta DB							102,23
Subtotal dieta HL							102,14
Subtotal dieta HLDB							102,23
Subtotal dieta HPTN							85,15
Subtotal dieta SR							89,16
Subtotal dieta NT							83,08
Subt. dieta s/ gluten							97,27
Média do Subtotal							94,46
Crédito PIS/COFINS							8,74
Total							85,73
Total por refeição							2,77

Obs. 1: \* Fruta obstipante para dieta SR; \*\*Para o batido de fruta do DB sairá só Farelo de aveia; \*\*\*O Complemento em pó s/ lactose sairá no batido de fruta da SR; \*\*\*\*Em casos de disfagia do paciente.

Obs. 2: Para a dieta SR o iogurte será substituído por Batido de fruta sem farinha.

Obs. 3: Na dieta HPTN o batido de fruta não será enriquecido com leite em pó desnatado.

## PLANILHA 10 - COLAÇÃO DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	23	1	23	0,18	4,09
	Açúcar refinado	Kg	23	15	0,35	2,59	0,89
	Fruta (Cardápio batido Líq)	Pç	23	1	23	0,31	7,13
	Fruta (Cardápio batido Líq)*	Pç	31	1	31	0,34	10,54
	Leite integral	L	23	200	4,6	3,49	16,05
	Leite desnatado	L	23	200	4,6	3,79	17,43
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Leite em pó desnatado	Kg	23	12,5	0,29	37,63	10,82
	Farinha de aveia	Kg	8	5	0,04	15,16	0,61
	Farinha láctea	Kg	8	5	0,04	29,72	1,19
	Farelo de aveia (DB)**	Kg	23	5	0,115	11,96	1,38
	Flocos de cereais	Kg	7	5	0,035	28,22	0,99
	Iogurte 180g	Und	8	1	8	1,59	12,72
	Iogurte light/ diet 180g	Und	8	1	8	2,19	17,52
	Iogurte 180g (NT)	Und	31	1	31	1,59	49,29
	Complem. s/ lactose***	Kg	31	25	0,775	0	CONTRATANTE
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal dieta DB							92,16
Subtotal dieta HL							90,37
Subtotal dieta HLDB							92,16
Subtotal dieta HPTN							73,37
Subtotal dieta SR							80,79
Subtotal dieta NT							83,08
Subt. dieta s/ gluten							88,90
Média do Subtotal							85,83
Crédito PIS/COFINS							7,94
Total							77,89
Total por refeição							2,51

Obs. 1: \* Fruta obstipante para dieta SR; \*\*Para o batido de fruta do DB sairá só Farelo de aveia;

\*\*\*O Complemento em pó s/ lactose sairá no batido de fruta da SR.

Obs. 2: Para a dieta SR o iogurte será substituído por Batido de fruta sem farinha.

## PLANILHA 11 – COLAÇÃO DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Suco de caju industrializ.	L	11	37,5	0,4125	7,58	3,13
	Maçã	Kg	10	150	1,5	6,49	9,74
	Pera	Kg	10	150	1,5	8,99	13,49
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal							65,65
Crédito PIS/COFINS							6,07
Total							59,58
Total por refeição							1,92

## PLANILHA 12 - LANCHE DIETA NORMAL, BRANDA E PASTOSA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
II	Pão careca 50 g	Und	10	1	10	0,40	4,00
	Pão de milho 50 g	Und	11	1	11	0,95	10,45
	Pão doce 50 g	Und	10	1	10	0,75	7,50
III	Manteiga individual 10 g	Und	31	1	31	0,30	9,30
IV	Queijo prato	Kg	11	30	0,33	27,00	8,91
	Queijo processado UHT	Und	10	1	10	0,75	7,50
	Queijo processado UHT (Past)	Und	16	1	16	0,75	12,00
	Requeijão individual	Und	10	1	10	0,50	5,00
	Requeijão individual(Past)	Und	15	1	15	0,50	7,50
V	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal Normal / Branda							110,86
Subtotal pastosa							108,95
Média do Subtotal							109,90
Crédito PIS/COFINS							10,17
Total							99,74
Total por refeição							3,22

Obs.: Para a dieta pastosa sairá queijo processado UHT e requeijão individual.

PLANILHA 13 - LANCHE DIETAS ESPECIAIS PARA PACIENTES ADULTOS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Suco tetrapack* 200 ml	Und	31	1	31	1,16	35,96
	Suco tetrapack diet 200 ml	Und	31	1	31	2,69	83,39
	Bebida de soja** 200 mL	Und	31	1	31	1,49	46,19
	Bebida de soja diet 200 mL	Und	31	1	31	2,59	80,29
II	Pão careca 50 g	Und	10	1	10	0,40	4,00
	Pão careca 50 g (DB)	Und	15	1	15	0,40	6,00
	Pão de milho 50 g	Und	11	1	11	0,95	10,45
	Pão de milho 50 g (DB)	Und	16	1	16	0,95	15,20
	Pão doce *** 50 g	Und	10	1	10	0,75	7,50
	Pão s/ gluten - 2 fatias	Porção	31	1	31	2,27	70,37
	Torrada	Und	16	1	16	1,10	17,60
	Biscoito Água 40 g	Und	15	1	15	0,46	6,90
	Pão embalagem individual	Und	31	1	31	0,50	15,50
III	Manteiga c/sal indiv 10 g	Und	31	1	31	0,30	9,30
	Manteiga s/ sal indiv 10 g	Und	31	1	31	0,24	7,44
	Geléia indiv. 15 g	Und	31	1	31	0,20	6,20
	Geléia diet indiv. 15 g	Und	31	1	31	0,24	7,44
IV	Queijo prato	Kg	11	30	0,33	27,00	8,91
	Queijo processado UHT	Und	10	1	10	0,75	7,50
	Queijo processado UHT (NT)	Und	16	1	16	0,75	12,00
	Queijo proc. UHT light (HL))	Und	31	1	31	0,85	26,35
	Cream cheese 18 g (2g)	Und	31	1	31	0,90	27,90
	Requeijão individual	Und	10	1	10	0,50	5,00
	Requeijão individual (NT)	Und	15	1	15	0,50	7,50
V	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
						Subtotal dieta DB	116,28
						Subtotal dieta 2g	115,49
						Subtotal dieta HL	114,56
						Subtotal dieta HLDB	119,36
						Subtotal dieta HPTN	105,34
						Subtotal dieta SR	154,62
						Subtotal dieta NT	121,18
						Subt. dieta s/ gluten	191,89
						Média do Subtotal	129,84

Crédito PIS/COFINS	12,01
Total	117,83
Total por refeição	3,80

Obs.: \* para paciente renal; \*\* para paciente Neutropênico

PLANILHA 14 - LANCHE DIETAS BÁSICAS E ESPECIAIS PARA PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	23	3	0,069	16,82	1,16
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Fruta (Cardápio batido SL)	Pç	4	1	4	0,58	2,32
	Fruta (Cardápio batido SL)*SR	Pç	8	1	8	0,61	4,88
	Farinha de aveia	Kg	1	5	0,005	15,16	0,08
	Farinha láctea	Kg	2	5	0,01	29,72	0,30
	Flocos de cereais	Kg	1	5	0,005	28,22	0,14
	Farinha de aveia (DB)**	Kg	4	5	0,02	15,16	0,30
	Achocolatado em pó	Kg	2	20	0,04	13,97	0,56
	Achocolatado diet em pó	Kg	4	20	0,08	45,2	3,62
	Complem .morango 400g	kg	2	20	0,04	18,4	0,74
	Suco tetrapack*** 200 ml	Und	31	1	31	1,16	35,96
	Suco tetrapack diet 200 ml	Und	31	1	31	2,69	83,39
	Bebida de soja**** 200 mL	Und	31	1	31	1,49	46,19
	Bebida de soja diet 200 mL	Und	31	1	31	2,59	80,29
		Pão careca 50 g	Und	10	1	10	0,4
Pão careca 50 g (DB)		Und	16	1	16	0,4	6,40
Pão de milho 50g		Und	11	1	11	0,95	10,45
Pão de milho 50g		Und	15	1	15	0,95	14,25

II	(DB)						
	Pão doce ***** 50 g	Und	10	1	10	0,75	7,50
	Pão s/ gluten - 2 fatias	Porção	31	1	31	2,27	70,37
	Torrada	Und	16	1	16	1,1	17,60
	Biscoito Água 40 g	Und	15	1	15	0,46	6,90
	Pão embalagem individual	Und	31	1	31	0,50	15,50
III	Manteiga c/sal indiv 10 g	Und	31	1	31	0,30	9,30
	Manteiga s/ sal indiv 10 g	Und	31	1	31	0,24	7,44
	Geléia indiv. 15 g	Und	31	1	31	0,20	6,20
	Geléia diet indiv. 15 g	Und	31	1	31	0,24	7,44
IV	Queijo prato	Kg	11	30	0,33	27,00	8,91
	Queijo processado UHT	Und	10	1	10	0,75	7,50
	Queijo processado UHT (NT)	Und	16	1	16	0,75	12,00
	Queijo proc. UHT light (HL)	Und	31	1	31	0,85	26,35
	Cream cheese 18 g (2g)	Und	31	1	31	0,90	27,90
	Requeijão individual	Und	10	1	10	0,50	5,00
	Requeijão individual (NT)	Und	15	1	15	0,50	7,50
V	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal dieta DB							119,79
Subtotal dieta 2g							119,21
Subtotal dieta HL							121,34
Subtotal dieta HLDB							124,65
Subtotal dieta HPTN							127,04
Subtotal dieta SR							146,02
Subtotal dieta NT							124,28
Subt. dieta s/ gluten							156,55
Média do Subtotal							129,86
Crédito PIS/COFINS							12,01
Total							117,85
Total por refeição							3,80

Obs.1: \*Fruta obstipante p/ batido da dieta SR; \*\*Para o batido de fruta do DB sairá só Farelo de aveia; \*\*\*para paciente renal; \*\*\*\* para paciente Neutropênico; \*\*\*\*\*Sairá biscoito água para o DB.

Obs.2: Sairá batido de fruta sem Farinha para dieta SR, em substituição ao achocolatado ou complem. de morango.

## PLANILHA 15 - LANCHE DIETAS SEMILÍQUIDAS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	23	1	23	0,18	4,09
	Açúcar refinado	Kg	23	15	0,345	2,59	0,89
	Fruta (Cardápio batido SL)	Pç	23	1	23	0,58	13,34
	Fruta (Cardápio batido SL)*	Pç	23	1	23	0,61	14,03
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Leite em pó desnatado	Kg	12	12,5	0,15	37,63	5,64
	Farinha de aveia	Kg	4	15	0,06	15,16	0,91
	Farinha láctea	Kg	4	15	0,06	29,72	1,78
	Flocos de cereais	Kg	4	15	0,06	28,22	1,69
	Farinha de aveia (DB)**	Kg	12	15	0,18	15,16	2,73
	Sorvete	L	4	150	0,6	12,98	7,79
	Sorvete light/diet	L	4	150	0,6	21,70	13,02
	Compl. Proteico calórico	Kg	11	25	0,275	0	CONTRATANTE
	Complemento s/lactose	Kg	23	25	0,575	0	CONTRATANTE
	Shake Proteico (45g)	Und	4	1	4	0	CONTRATANTE
	Shake Proteico (45g) (SR/HL)	Und	8	1	8	0	CONTRATANTE
Espessante ***	kg	31	6	0,186	0	CONTRATANTE	
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal dieta DB							96,12
Subtotal dieta HL							81,55
Subtotal dieta HLDB							83,10
Subtotal dieta HPTN							85,80
Subtotal dieta SR							82,16
Subtotal dieta NT							95,59
Subt. dieta s/ gluten							95,87
Média do Subtotal							88,60
Crédito PIS/COFINS							8,20
Total							80,40
Total por refeição							2,59

Obs 1: \*Fruta obstipante para o batido da dieta SR e cozida para os NT; \*\*Para o batido de fruta do DB sairá só Farelo de aveia;

\*\*\*Em casos de disfagia do paciente.

Obs 2: As farinhas serão acrescentadas ao batido de frutas para complementar o leite em pó; não serão acrescentadas quando for utilizado o complemento proteico calórico.

Obs. 3: O Complemento em pó s/ lactose sairá no batido de fruta da SR.

#### PLANILHA 16 - LANCHE DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	23	1	23	0,18	4,09
	Açúcar refinado	Kg	23	15	0,345	2,59	0,89
	Fruta (Cardápio batido Líq)	Pç	23	1	23	0,31	7,13
	Fruta (Cardápio batido Líq)*	Pç	23	1	23	0,34	7,82
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Leite em pó desnatado	Kg	12	12,5	0,15	37,63	5,64
	Farinha de aveia	Kg	4	5	0,02	15,16	0,30
	Farinha láctea	Kg	4	5	0,02	29,72	0,59
	Flocos de cereais	Kg	4	5	0,02	28,22	0,56
	Farinha de aveia (DB)**	Kg	12	5	0,06	15,16	0,91
	Sorvete	L	4	150	0,6	12,98	7,79
	Sorvete light / diet	L	4	150	0,6	21,70	13,02
	Compl. Proteico calórico	Kg	11	25	0,275	0	CONTRATANTE
	Complemento s/ lactose	Kg	23	25	0,575	0	CONTRATANTE
	Shake Proteico (45g)	Und	4	1	4	0	CONTRATANTE
	Shake Proteico(45g)(SR/HL)	Und	8	1	8	0	CONTRATANTE
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
						Subtotal dieta DB	88,09
						Subtotal dieta HL	72,42
						Subtotal dieta HLDB	75,07
						Subtotal dieta HPTN	69,97
						Subtotal dieta SR	76,64
						Subtotal dieta NT	89,38
						Subt. dieta s/ gluten	89,66
						Média do Subtotal	80,18
						Crédito PIS/COFINS	7,42
						Total	72,76
						Total por refeição	2,35

Obs 1: \*Fruta obstipante para o batido da dieta SR e cozida para NT; \*\*Para o batido de fruta do DB sairá só Farelo de aveia.

Obs 2: As farinhas serão acrescentadas ao batido de frutas para complementar o leite em pó; não serão acrescentadas quando for utilizado o complemento proteico calórico.

Obs. 3: O Complemento em pó s/ lactose sairá no batido de fruta da SR.

Obs. 4: Para as dietas SR e HL sairá shake proteico em substituição ao milkshake.

#### PLANILHA 17 - CEIA DIETAS NORMAL, BRANDA E PASTOSA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	10	3	0,03	16,82	0,50
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Amido de milho	Kg	6	20	0,12	21,4	2,57
	Farinha de aveia	Kg	5	20	0,1	15,16	1,52
	Farinha láctea	Kg	5	50	0,25	29,72	7,43
	Achocolatado em pó	Kg	5	20	0,1	13,97	1,40
II	Biscoito doce 40 g	Und	7	1	7	0,36	2,52
	Biscoito sal 40 g	Und	8	1	8	0,6	4,80
III	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal							77,37
Crédito PIS/COFINS							7,16
Total							70,21
Total por refeição							2,26

#### PLANILHA 18 - CEIA DIETAS ESPECIAIS PARA ADULTOS, PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Café torrado e moído	Kg	10	3	0,03	16,82	0,50
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Amido de milho	Kg	6	20	0,12	21,4	2,57
	Farinha de aveia	Kg	5	20	0,1	15,16	1,52
	Cereal far. Arroz/aveia	Kg	5	30	0,15	26,25	3,94
	Amido de milho (DB)*	Kg	16	20	0,32	21,4	6,85
	Creme de arroz (SR)**	Kg	16	12,5	0,2	8,05	1,61
	Achocolatado em pó	Kg	5	20	0,1	13,97	1,40

	Achocolatado em pó diet	Kg	5	20	0,1	45,2	4,52	
	Fruta (Renal)***	Pç	31	1	31	1,09	33,79	
II	Torrada 50 g (DB/SR)	Pç	7	1	7	1,1	7,70	
	Biscoito doce 40 g	Und	7	1	7	0,36	2,52	
	Biscoito Água 40 g	Und	8	1	8	0,46	3,68	
	Biscoito polvilho 30 g	Pç	15	1	15	0,75	11,25	
III	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79	
							Subtotal dieta DB	86,06
							Subtotal dieta 2g	72,76
							Subtotal dieta HL	74,62
							Subtotal dieta HLDB	86,06
							Subtotal dieta HPTN	67,58
							Subtotal dieta SR	88,26
							Subtotal dieta NT	86,37
							Subt. dieta s/ gluten	85,48
							Média do Subtotal	80,90
							Crédito PIS/COFINS	7,48
							Total	73,41
							Total por refeição	2,37

Obs.: \* Para o mingau do DB sairá Amido de milho; \*\*Para a dieta SR sairá Creme de arroz.

\*\*\* Foi considerado custo de maçã e pera.

#### PLANILHA 19 - CEIA DIETAS SEMILÍQUIDAS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Leite em pó desnatado	Kg	10	12,5	0,125	37,63	4,70
	Fruta (Cardápio batido SL)	Pç	10	1	10	0,58	5,80
	Fruta (Cardápio batido SL)SR	Pç	10	1	10	0,61	6,10
	Amido de milho	Kg	3	20	0,06	21,40	1,28
	Farinha de aveia	Kg	1	20	0,02	15,16	0,30
	Milharina	Kg	3	20	0,06	5,34	0,32
	Flocos de cereais	Kg	2	37,5	0,075	28,22	2,12
	Farinha láctea	Kg	3	50	0,15	29,72	4,46
	Creme de arroz	Kg	2	12,5	0,025	8,05	0,20
	Cereal de milho	Kg	2	30	0,06	26,47	1,59
	Cereal de Arroz	Kg	2	30	0,06	18,72	1,12
	Cereal far. de arroz/aveia	Kg	3	30	0,09	26,25	2,36

	Amido de milho (DB)*	Kg	11	20	0,22	21,40	4,71
	Farinha de aveia (DB)*	Kg	10	20	0,2	11,96	2,39
	Creme de arroz (SR) **	Kg	21	12,5	0,2625	8,05	2,11
	Farinha de aveia (DB)***	Kg	10	15	0,15	15,16	2,27
	Farinha láctea (batido)	Kg	5	15	0,075	29,72	2,23
	Flocos de cereais (batido)	Kg	5	15	0,075	28,22	2,12
	Creme de Fruta(Cardápio)	Und	31	1	31	0,78	24,18
	Maltodextrina	Kg	21	25	0,525	0	CONTRATANTE
	Maltodextrina	Kg	31	25	0,775	0	CONTRATANTE
	Espessante *****	kg	31	6	0,186	0	CONTRATANTE
II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09	33,79
Subtotal dieta SL básica							85,24
Subtotal dieta DB							82,68
Subtotal dieta HL							87,10
Subtotal dieta HLDB							82,68
Subtotal dieta HPTN							57,97
Subtotal dieta SR							78,46
Subtotal dieta NT							94,51
Subtotal dieta s/ gluten							86,23
Média do Subtotal							81,86
Crédito PIS/COFINS							7,57
Total							74,29
Total por refeição							2,40

Obs 1: \*Para o mingau do DB sairá Amido de milho e Farinha de aveia; \*\*Para o mingau da SR sairá Creme de arroz;

\*\*\* Para o batido de fruta do DB sairá só Farelo de aveia; \*\*\*\*Para o Renal;

\*\*\*\*\*Em casos de disfagia do paciente.

Obs. 2: Sairá maltodextrina no batido de fruta da dieta SR.

#### PLANILHA 20 - CEIA DIETAS LÍQUIDAS COMPLETAS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,52
	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Leite integral	L	31	200	6,2	3,49	21,64
	Leite desnatado	L	31	200	6,2	3,79	23,50
	Leite baixo teor lactose	L	31	200	6,2	4,99	30,94
	Leite em pó desnatado	Kg	10	12,5	0,125	37,63	4,70
	Fruta (Cardápio batido Líq)	Pç	10	1	10	0,31	3,10
	Fruta (Cardápio batido Líq)SR	Pç	10	1	10	0,34	3,40
	Amido de milho	Kg	3	8	0,024	21,4	0,51

I	Farinha de aveia	Kg	1	10	0,01	15,16	0,15
	Milharina	Kg	3	10	0,03	5,34	0,16
	Flocos de cereais	Kg	2	15	0,03	28,22	0,85
	Farinha láctea	Kg	3	15	0,045	29,72	1,34
	Creme de arroz	Kg	2	10	0,02	8,05	0,16
	Cereal de milho	Kg	2	15	0,03	26,47	0,79
	Cereal de Arroz	Kg	2	15	0,03	18,72	0,56
	Cereal far. de arroz/aveia	Kg	3	15	0,045	26,25	1,18
	Amido de milho (DB)*	Kg	11	8	0,088	21,4	1,88
	Farinha de aveia (DB)*	Kg	10	10	0,1	15,16	1,52
	Creme de arroz (SR)	Kg	21	8	0,168	8,05	1,35
	Farinha de aveia**	Kg	10	5	0,05	15,16	0,76
	Farinha láctea (batido)	Kg	5	5	0,025	29,72	0,74
	Flocos de cereais (batido)	Kg	5	5	0,025	28,22	0,71
	Suco tetrapack*** 200 ml	Und	31	1	31	1,16	35,96
	Suco tetrapack diet 200 ml	Und	31	1	31	2,69	83,39
	Maltodextrina	Kg	21	25	0,525	0	CONTRATANTE
	Maltodextrina	Kg	31	25	0,775	0	CONTRATANTE
	II	Água mineral copo 200 ml	Und	31	1	31	1,09
Subtotal dieta SL básica							71,59
Subtotal dieta DB							74,77
Subtotal dieta HL							73,45
Subtotal dieta HLDB							74,77
Subtotal dieta HPTN							69,75
Subtotal dieta SR							75,00
Subtotal dieta NT							117,18
Subt. dieta s/ gluten							78,33
Média do Subtotal							79,35
Crédito PIS/COFINS							7,34
Total							72,01
Total por refeição							2,32

Obs 1: \*Para o mingau do DB sairá Amido de milho e Farinha de aveia; \*\* Para o batido de fruta do DB sairá só Farinha de aveia; \*\*\*Para o Renal.

Obs. 2: Sairá maltodextrina no batido de fruta da dieta SR.

## 1.2- GRANDES REFEIÇÕES PARA PACIENTES ADULTOS E ADOLESCENTES

PLANILHA 21 - ALMOÇO E JANTAR DIETA NORMAL (PACIENTES ADULTOS E ADOLESCENTES/PPC)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
I	Veg 80-100g (A,B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 200ml (Cardápio) 40g/100ml	pç	5	1	5	0,67	3,35
	ACOMPANHAMENTO						
II e	Arroz Parboilizado	kg	31	75	2,325	3,09	7,18
	Feijão Preto	kg	25	35	0,875	4,39	3,84
III	Feijão Cariquinha	kg	6	35	0,21	4,69	0,98
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	160	0,96	29,9	28,70
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	160	0,8	20,9	16,72
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	180	0,9	26,99	24,29
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecosta e peito)	kg	5	350	1,75	9,99	17,48
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	170	0,85	10,99	9,34
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	230	1,15	32,99	37,94
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A, B e C - Cardápio - 100/120/150g	pç	50	1	50	1,45	72,50
	Massas(espaguete,lasanha, inhoque, etc) - Cardápio	pç	7	1	7	0,84	5,88
	Farinha de Mandioca	kg	4	50	0,2	3,95	0,79
	Farinha de Trigo	kg	4	40	0,16	3,45	0,55
	Fubá	kg	1	30	0,03	2,25	0,07
	Ovo	Und	6	0,5	3	0,42	1,25
	Leite integral	L	8	40	0,32	3,49	1,12
	Creme de Leite 200g	kg	2	10	0,02	11,45	0,23
	Margarina	kg	8	10	0,08	7,98	0,64
	Queijo Parmesão	kg	7	10	0,07	45,99	3,22
	Queijo Mussarela	kg	2	10	0,02	32,99	0,66
	Presunto	kg	2	10	0,02	28,99	0,58
	SOBREMESA						
	Açúcar refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75

VI	Creme de Leite	kg	1	20	0,02	11,45	0,23
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Margarina	kg	2	10	0,02	7,98	0,16
	Ovo	Und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Pó p/ Flan	kg	1	15	0,015	5,5	0,08
	Pó p/ Gelatina	kg	2	14,2	0,0284	6	0,17
	Pó p/Pudim	kg	1	17	0,017	5,39	0,09
	Doce em Calda	kg	1	80	0,08	23,97	1,92
	Sorvete	L	1	100	0,1	12,98	1,30
	Frutas (Cardápio)	PÇ	18	1	18	0,89	16,02
REFRESCOS C/SACAROSE							
VII	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
TEMPEROS							
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,90	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,60	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,60	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400,00	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
Vinagre de Vinho	L	31	3	0,093	4,65	0,43	
* Média de preço (abacaxi, figo, ameixa, pêssego) em calda						Subtotal	342,18
						Crédito PIS/COFINS	31,65
						Total	310,53
						Total por refeição	10,02

## PLANILHA 22 - ALMOÇO E JANTAR DIETA BRANDA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
I	Veg 80-100g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 200ml (Cardápio)40g/100ml	pç	5	1	5	0,67	3,35
	ACOMPANHAMENTO						
II	Arroz Parboilizado	kg	31	75	2,325	3,09	7,18
	Feijão Preto	kg	25	35	0,875	4,39	3,84
III	Feijão Cariquinha	kg	6	35	0,21	4,69	0,98
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	160	0,96	29,9	28,70
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	160	0,8	20,9	16,72
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	180	0,9	26,99	24,29
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecoxa e peito)	kg	5	350	1,75	9,99	17,48
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	170	0,85	10,99	9,34
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	230	1,15	32,99	37,94
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A, B e C - Cardápio - 100/120/150g	pç	53	1	53	1,45	76,85
	Massas(espaguete, inhoque, etc) - Cardápio	pç	7	1	7	0,80	5,60
	Farinha de Mandioca	kg	1	50	0,05	3,95	0,20
	Farinha de Trigo	kg	2	40	0,08	3,45	0,28
	Fubá	kg	1	30	0,03	2,25	0,07
	Ovo	Und	4	0,5	0,002	0,42	0,00
	Leite integral	L	6	40	0,24	3,49	0,84
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
	SOBREMESA						
VI	Açúcar Refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite	kg	1	20	0,02	11,45	0,23
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21

	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Margarina	kg	2	10	0,02	7,98	0,16
	Ovo	Und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Pó p/ Flan	kg	2	15	0,03	6,73	0,20
	Pó p/ Gelatina	kg	2	14,2	0,0284	7,27	0,21
	Pó p/Pudim	kg	2	17	0,034	5,39	0,18
	Doce em Calda	kg	1	80	0,08	23,97	1,92
	Sorvete	L	1	100	0,1	12,98	1,30
	Frutas (Cardápio)	PÇ	18	1	18	0,89	16,02
	REFRESCOS C/SACAROSE						
VII	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
						Subtotal	338,78
						Crédito PIS/COFINS	31,34
						Total	307,44
						Total por refeição	9,92

## PLANILHA 23 - ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (sopa)						
I	Sopa 200ml (Cardápio) 40g/100ml	pç	31	1	31	0,67	20,77
<b>Subtotal/custo unit. refeição</b>							
	ACOMPANHAMENTO						
II	Arroz Agulhinha	kg	31	75	2,325	3,59	8,35
	Feijão Preto	kg	25	35	0,875	4,39	3,84
III	Feijão Cariquinha	kg	6	35	0,21	4,69	0,98
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	160	0,96	29,9	28,70
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	160	0,8	20,9	16,72
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	3	180	0,54	26,99	14,57
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	9	170	1,53	10,99	16,81
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	4	230	0,92	32,99	30,35
	Ovo	Und	4	2	8	4,99	39,92
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A, B e C - Cardápio - 100/120/150g	pç	53	1	53	1,45	76,85
	Massas (aletria)	kg	7	40	0,28	6,3	1,76
	Farinha de Mandioca	kg	1	50	0,05	3,95	0,20
	Farinha de Trigo	kg	7	40	0,28	3,45	0,97
	Fubá	kg	1	30	0,03	2,25	0,07
	Ovo	dz	4	0,5	0,002	0,42	0,00
	Leite integral	L	6	40	0,24	3,49	0,84
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
	SOBREMESA						
VI	Açúcar refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora Cremoso	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana Cremoso	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão Cremoso	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite 200g	kg	1	20	0,02	11,45	0,23
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Farinha de Trigo	kg	1	30	0,03	3,45	0,10
	Goiabada Cremosa	kg	1	50	0,05	8,65	0,43

	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Margarina	kg	1	10	0,01	7,98	0,08
	Ovo	Und	1	0,5	0,5	0,42	0,21
	Pó p/ Flan	kg	2	15	0,03	6,73	0,20
	Pó p/ Gelatina	kg	3	14,2	0,0426	7,27	0,31
	Pó p/Pudim	kg	3	17	0,051	5,39	0,27
	Sorvete	L	2	100	0,2	12,98	2,60
	Frutas (Cardápio)	PÇ	15	1	15	0,89	13,35
	REFRESCOS C/SACAROSE						
VII	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43	
	Subtotal					329,31	
	Crédito PIS/COFINS					30,46	
	Total					298,85	
	Total por refeição					9,64	

## PLANILHA 24 - ALMOÇO E JANTAR DIETA DB

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
I	Veg 80-100g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 200ml (Cardápio)40g/100ml	L	5	200	1	0,67	0,67
	ACOMPANHAMENTO						
II e	Arroz Parboilizado	kg	31	75	2,325	3,09	7,18
	Feijão Preto	kg	25	35	0,875	4,39	3,84
III	Feijão Cariquinha	kg	6	35	0,21	4,69	0,98
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	160	0,96	29,9	28,70
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	160	0,8	20,9	16,72
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	180	0,9	26,99	24,29
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecosta e peito)	kg	5	350	1,75	9,99	17,48
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	170	0,85	10,99	9,34
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	230	1,15	32,99	37,94
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A, B e C - Cardápio - 100/120/150g	pç	62	1	62	1,45	89,90
	Farinha de Trigo	kg	3	40	0,12	3,45	0,41
	Ovo	Und	3	0,5	1,5	0,42	0,62
	Leite Desnatado	L	6	40	0,24	3,79	0,91
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
	SOBREMESA						
VI	Adoçante Forno Fogão (66 g)	Und	3	15	0,045	121,06	5,45
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Doce de Banana Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Doce de Mamão Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Achocolatado Diet	kg	1	30	0,03	45,2	1,36
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Farinha de Trigo	kg	1	30	0,03	3,45	0,10
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Desnatado	L	4	50	0,2	3,79	0,76
	Margarina	kg	1	10	0,01	7,98	0,08
	Ovo	Und	1	0,5	0,5	0,42	0,21
	Pó p/ Flan Diet	kg	1	15	0,015	90,8	1,36
	Pó p/ Gelatina Diet	kg	2	3	0,006	64	0,38

	Pó p/Pudim Diet	kg	2	17	0,034	72,8	2,48
	Doce em Calda Fruta Diet*	kg	2	100	0,2	34,16	6,83
	Sorvete Diet	L	1	100	0,1	20,7	2,07
	Frutas (Cardápio Db)	PÇ	19	1	19	0,89	16,91
	REFRESCOS						
VII	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,58
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjeriço	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
* Média de preço (abacaxi, figo, goiaba, pêssego) em calda						Subtotal	370,30
						Crédito PIS/COFINS	34,25
						Total	336,05
						Total por refeição	10,84

## PLANILHA 25 - ALMOÇO E JANTAR DEMAIS DIETAS ESPECIAIS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						

I	Veg 80-100g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 200ml (Cardápio)40g/100ml	L	5	200	1	0,67	0,67
ACOMPANHAMENTO							
II e	Arroz Parboilizado	kg	31	75	2,325	3,09	7,18
	Feijão Preto	kg	25	35	0,875	4,39	3,84
III	Feijão Cariquinha	kg	6	35	0,21	4,69	0,98
PRATO PRINCIPAL							
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	160	0,96	29,9	28,70
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	160	0,8	20,9	16,72
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	180	0,9	26,99	24,29
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecosta e peito)	kg	5	350	1,75	9,99	17,48
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	170	0,85	10,99	9,34
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	230	1,15	32,99	37,94
GUARNIÇÃO							
V	Veg A, B e C - Cardápio - 100/120/150g	pç	54	1	54	1,45	78,30
	Massas(esparg., talharim, etc)	pç	7	1	7	0,84	5,88
	Farinha de Trigo	kg	2	40	0,08	3,45	0,28
	Fubá	kg	1	30	0,03	2,25	0,07
	Ovo	und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Leite Desnatado	L	2	40	0,08	3,79	0,30
	Creme de Leite Light 200g	kg	2	10	0,02	10,45	0,21
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
SOBREMESA							
VI	Açúcar refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite Light 200g	kg	1	20	0,02	10,45	0,21
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite Desnatado	L	5	50	0,25	3,79	0,95
	Margarina	kg	2	10	0,02	7,98	0,16
	Ovo	Und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Pó p/ Flan	kg	1	15	0,015	6,73	0,10

	Pó p/ Gelatina	kg	2	3	0,006	7,27	0,04
	Pó p/Pudim	kg	2	17	0,034	5,39	0,18
	Doce em Calda	kg	1	100	0,1	23,97	2,40
	Sorvete	L	1	100	0,1	12,98	1,30
	Frutas (Cardápio)	PÇ	18	1	18	0,89	16,02
	REFRESCOS C/SACAROSE						
VII	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjeriçao	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43	
Subtotal							338,47
Crédito PIS/COFINS							31,31
Total							307,16
Total por refeição							9,91

## PLANILHA 26 - ALMOÇO E JANTAR DIETA SEM RESÍDUO

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (sopa)						
I	Sopa Sem Resíduos 200ml (Cardápio) 40g/100ml	pç	31	1	31	0,67	20,77
	ACOMPANHAMENTO						
II	Arroz Parboilizado	kg	31	75	2,325	3,09	7,18
	PRATO PRINCIPAL						
III	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	18	170	3,06	10,99	33,63
	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	8	160	1,28	29,9	38,27
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	230	1,15	32,99	37,94
	GUARNIÇÃO						
IV	Veg B e C - Cardápio - 120/150g	pç	52	1	52	1,45	75,40
	Massas (espag., talharim, penne, parafuso)	pç	10	1	10	0,62	6,20
	Leite s/ Lactose	L	10	40	0,4	4,99	2,00
	SOBREMESA						
V	Adoçante Forno Fogão (66 g)	kg	6	15	0,09	121,06	10,90
	Pó p/ Gelatina Diet	kg	15	3	0,045	64	2,88
	Frutas (Cardápio S/ Resíduo)	PÇ	16	1	16	0,98	15,68
	REFRESCOS						
VI	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	und	31	1	31	0,18	5,58
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	16	38	0,608	7,58	4,61
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	15	42	0,63	7,95	5,01
	TEMPEROS						
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	4	0,124	3,45	0,43
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43	
Subtotal							286,84

Crédito PIS/COFINS	26,53
Total	260,30
Total por refeição	8,40

<b>OBS: Média: DB + S/R + Demais Dietas Especiais</b>	<b>9,72</b>
-------------------------------------------------------	-------------

### 1.3- GRANDES REFEIÇÕES DIETAS SEMILÍQUIDAS E LÍQUIDAS PARA PACIENTES ADULTOS, ADOLESCENTES E CRIANÇAS

PLANILHA 27 - ALMOÇO E JANTAR DIETA SEMILÍQUIDA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	PRATO PRINCIPAL						
I	SOPA DE LEGUMES C/ CARNE 450 mL - Veg A,B e C 40g/100mL + Carne Cardápio	pç	31	1	31	2,81	87,11
	SOBREMESA						
II	Açúcar refinado	kg	10	15	0,15	2,59	0,39
	Doce Abóbora Cremoso	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce Banana Cremoso	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce Mamão Cremoso	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Goiabada Cremosa	kg	1	50	0,05	8,65	0,43
	Leite Integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Geléia Mocotó *	kg	2	10	0,02	32,11	0,64
	Pó p/ Flan	kg	3	15	0,045	6,73	0,30
	Pó p/ Gelatina *	kg	3	3	0,009	7,27	0,07
	Pó p/Pudim	kg	3	17	0,051	5,39	0,27
	Picolé de Fruta *	und	1	1	1	1,86	1,86
	Sorvete *	L	2	100	0,2	12,98	2,60
	Creme Fruta (Dieta não DB)	PÇ	12	1	12	0,78	9,36
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	und	16	1	16	0,18	2,88
	Doce Abóbora Cremoso Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Doce Banana Cremoso Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Doce Mamão Cremoso Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Pó p/ Gelatina Diet	kg	3	3	0,009	64	0,58
	Pó p/Pudim Diet	kg	4	17	0,068	72,8	4,95

	Leite Desnatado	L	4	50	0,2	3,79	0,76	
	Picolé de Fruta Diet	und	1	1	1	2,5	2,50	
	Sorvete Diet	L	2	100	0,2	20,7	4,14	
	Creme Fruta (Dieta DB)	PÇ	18	1	18	0,78	14,04	
	<b>Subtotal/custo unit. Dieta não DB</b>							19,04
	<b>Subtotal/custo unit. Dieta DB</b>							38,34
	<b>Média sobremesa</b>							28,69
	REFRESCOS							
III	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20	
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	und	31	1	31	0,18	5,58	
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30	
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22	
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15	
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25	
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63	
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34	
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18	
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94	
	<b>Subtotal/custo unit. Dieta não DB</b>							16,22
	<b>Subtotal/custo unit. Dieta DB</b>							20,60
	<b>Média refresco</b>							18,41
						Subtotal Dieta DB	146,04	
						Subtotal Dieta Não DB	122,37	
						Média do Subtotal	134,20	
						Crédito PIS/COFINS	12,41	
						Total	121,79	
						Total por refeição	3,93	

\* Não indicado para pacientes com disfagia grave

#### PLANILHA 28 - ALMOÇO E JANTAR DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	PRATO PRINCIPAL						
I	SOPA DE LEGUMES C/ CARNE 450 mL - Veg A,B e C 20g/100mL + Carne Cardápio	pç	31	1	31	2,81	87,11
	Módulo de Proteína 2,5%	g	31	12,5	387,5		CONTRATANTE
	SOBREMESA						

II	Pó p/ Gelatina	kg	16	3	0,048	7,27	0,35
	Geléia Mocotó	kg	11	10	0,11	32,11	3,53
	Picolé de Fruta	und	2	1	2	1,85	3,70
	Sorvete	L	2	100	0,2	12,98	2,60
	Pó p/ Gelatina Diet	kg	20	3	0,06	64	3,84
	Picolé de Fruta Diet	und	2	1	2	2,5	5,00
	Sorvete Diet	L	9	100	0,9	20,7	18,63
<b>Subtotal/custo unit. Dieta não DB</b>							10,18
<b>Subtotal/custo unit. Dieta DB</b>							27,47
<b>Média sobremesa</b>							18,82
REFRESCOS							
III	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	und	31	1	31	0,18	5,58
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
<b>Subtotal/custo unit. Dieta não DB</b>							16,22
<b>Subtotal/custo unit. Dieta DB</b>							20,60
<b>Média refresco</b>							18,41
Subtotal Dieta DB							135,18
Subtotal Dieta Não DB							108,33
Média do Subtotal							121,75
Crédito PIS/COFINS							11,26
Total							110,49
Total por refeição							3,56

PLANILHA 29 - ALMOÇO E JANTAR DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	CALDO DE LEGUMES - 250 mL						
I	Batata	kg	31	25	0,775	4,49	3,48
	Cenoura	kg	31	21	0,651	3,99	2,60

	Chuchu	kg	31	25	0,775	1,79	1,39
	TEMPEROS						
II	Alho	kg	31	1	0,031	19,99	0,62
	Cebola	kg	31	4	0,124	8,99	1,11
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	2	0,062	3,45	0,21
	Sal Refinado	kg	31	1	0,031	1,89	0,06
	SOBREMESA						
III	Pó p/ Gelatina Diet	kg	31	3	0,093	64	5,95
	REFRESCO						
IV	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	und	31	1	31	0,18	5,58
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	31	38	1,178	7,58	8,93
Subtotal							29,93
Crédito PIS/COFINS							2,77
Total							27,16
Total por refeição							0,88

#### 1.4- GRANDES REFEIÇÕES PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS (PACIENTES DE 1 A 12 ANOS)

##### PLANILHA 30 - ALMOÇO E JANTAR DIETA NORMAL (PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
I	Veg 40-50g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 150ml (Cardápio) 40g/100ml	pç	5	1	5	0,50	2,50
	ACOMPANHAMENTO						
II e	Arroz Parboilizado	kg	31	45	1,395	3,09	4,31
	Feijão Preto	kg	25	28	0,7	4,39	3,07
III	Feijão Cariquinha	kg	6	28	0,168	4,69	0,79
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	128	0,768	29,9	22,96
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	128	0,64	20,9	13,38
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	144	0,72	26,99	19,43
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecoxa e peito)	kg	5	280	1,4	9,99	13,99

	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	136	0,68	10,99	7,47
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	184	0,92	32,99	30,35
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A, B e C - Cardápio - 70/90/120g	pç	50	1	50	1,45	72,50
	Massas(espaguete,lasanha, inhoque, etc) - Cardápio	pç	7	1	7	0,84	5,88
	Farinha de Mandioca	kg	4	30	0,12	3,95	0,47
	Farinha de Trigo	kg	4	30	0,12	3,45	0,41
	Fubá	kg	1	20	0,02	2,25	0,05
	Ovo	Und	6	0,5	3	0,42	1,25
	Leite integral	L	8	40	0,32	3,49	1,12
	Creme de Leite 200g	kg	2	10	0,02	11,45	0,23
	Margarina	kg	8	10	0,08	7,98	0,64
	Queijo Parmesão	kg	7	10	0,07	45,99	3,22
	Queijo Mussarela	kg	2	10	0,02	32,99	0,66
	Presunto	kg	2	10	0,02	28,99	0,58
	SOBREMESA						
VI	Açúcar Refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite 200g	kg	1	20	0,02	11,45	0,23
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Margarina	kg	2	10	0,02	7,98	0,16
	Ovo	dz	2	0,5	1	0,42	0,42
	Pó p/ Flan	kg	1	15	0,015	5,5	0,08
	Pó p/ Gelatina	kg	2	14,2	0,0284	6	0,17
	Pó p/Pudim	kg	2	17	0,034	5,39	0,18
	Doce em Calda	kg	1	80	0,08	23,97	1,92
	Sorvete	L	1	100	0,1	12,98	1,30
Frutas (Cardápio)	PÇ	18	1	18	0,89	16,02	
	REFRESCOS C/SACAROSE						
	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15

<b>VII</b>	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
<b>VIII</b>	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
							Subtotal
						Crédito PIS/COFINS	28,69
						Total	281,52
						Total por refeição	9,08

PLANILHA 31 - ALMOÇO E JANTAR DIETA BRANDA (PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
<b>I</b>	Veg 40-50g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 150ml (Cardápio)40g/100ml	pç	5	1	5	0,50	2,50
	ACOMPANHAMENTO						
<b>II</b> <b>e</b>	Arroz Parboilizado	kg	31	45	1,395	3,09	4,31
	Feijão Preto	kg	25	28	0,7	4,39	3,07
<b>III</b>	Feijão Cariquinha	kg	6	28	0,168	4,69	0,79
	PRATO PRINCIPAL						

IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	128	0,768	29,9	22,96
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	128	0,64	20,9	13,38
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	144	0,72	26,99	19,43
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecoxa e peito)	kg	5	280	1,4	9,99	13,99
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	136	0,68	10,99	7,47
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	184	0,92	32,99	30,35
GUARNIÇÃO							
V	Veg A,B e C - Cardápio - 70/90/120g	pç	53	1	53	1,45	76,85
	Massas(espag., inhoque, etc)	pç	7	1	7	0,84	5,88
	Farinha de Mandioca	kg	1	30	0,03	3,95	0,12
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fubá	kg	1	20	0,02	2,25	0,05
	Ovo	dz	4	0,5	0,002	0,42	0,00
	Leite integral	L	6	40	0,24	3,49	0,84
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
SOBREMESA							
VI	Açúcar Refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite 200g	kg	1	20	0,02	11,45	0,23
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Margarina	kg	2	10	0,02	7,98	0,16
	Ovo	Und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Pó p/ Flan	kg	2	15	0,03	5,5	0,17
	Pó p/ Gelatina	kg	2	14,2	0,0284	6	0,17
	Pó p/Pudim	kg	2	17	0,034	5,39	0,18
	Doce em Calda	kg	1	80	0,08	23,97	1,92
	Sorvete	L	2	100	0,2	12,98	2,60
Frutas (Cardápio)	PÇ	17	1	17	0,89	15,13	
REFRESCOS C/SACAROSE							
	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15

<b>VII</b>	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
<b>VIII</b>	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
Subtotal							307,64
Crédito PIS/COFINS							28,46
Total							279,19
Total por refeição							9,01

PLANILHA 32 - ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA (PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (sopa)						
<b>I</b>	Sopa 150ml (Cardápio)40g/100ml	pç	5	1	5	0,50	2,50
	ACOMPANHAMENTO						
<b>II e III</b>	Arroz Agulhinha	kg	31	45	1,395	3,09	4,31
	Feijão Preto	kg	25	28	0,7	4,39	3,07
	Feijão Cariquinha	kg	6	28	0,168	4,69	0,79
	PRATO PRINCIPAL						
	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	128	0,768	29,9	22,96
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	128	0,64	20,9	13,38

<b>IV</b>	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	3	144	0,432	26,99	11,66
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	9	136	1,224	10,99	13,45
	Ovo	Und	4	2	8	0,42	3,33
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	4	184	0,736	32,99	24,28
	<b>GUARNIÇÃO</b>						
<b>V</b>	Veg A, B e C - Cardápio - 70/90/120g	pç	53	1	53	1,45	76,85
	Massas (aletria)	pç	7	1	7	6,3	44,10
	Farinha de Trigo	kg	7	30	0,21	3,45	0,72
	Fubá	kg	2	20	0,04	2,25	0,09
	Ovo	Und	4	0,5	2	0,42	0,83
	Leite integral	L	7	40	0,28	3,49	0,98
	Margarina	kg	7	10	0,07	7,98	0,56
	<b>SOBREMESA</b>						
<b>VI</b>	Açúcar refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora Cremoso	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana Cremoso	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão Cremoso	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	1	30	0,03	13,97	0,42
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite 200g	kg	1	20	0,02	11,45	0,23
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Farinha de Trigo	kg	1	30	0,03	3,45	0,10
	Goiabada Cremosa	kg	1	50	0,05	8,65	0,43
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite integral	L	5	50	0,25	3,49	0,87
	Margarina	kg	1	10	0,01	7,98	0,08
	Ovo	dz	1	0,5	0,5	0,42	0,21
	Pó p/ Flan	kg	2	15	0,03	6,73	0,20
	Pó p/ Gelatina	kg	3	14,2	0,0426	7,27	0,31
	Pó p/Pudim	kg	3	17	0,051	5,39	0,27
	Sorvete	L	2	100	0,2	12,98	2,60
Frutas (Cardápio)	PÇ	15	1	15	0,89	13,35	
	<b>REFRESCOS C/SACAROSE</b>						
<b>VII</b>	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94

TEMPEROS							
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjeriçao	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
Subtotal							290,99
Crédito PIS/COFINS							26,92
Total							264,07
Total por refeição							8,52

PLANILHA 33 - ALMOÇO E JANTAR DIETA DB (PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
ENTRADA (salada ou sopa)							
I	Veg 40-50g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 150ml (Cardápio)40g/100ml	pç	5	1	5	0,50	2,50
Subtotal/custo unit. refeição							
ACOMPANHAMENTO							
II e III	Arroz Parboilizado	kg	31	45	1,395	3,09	4,31
	Feijão Preto	kg	25	28	0,7	4,39	3,07
III	Feijão Cariquinha	kg	6	28	0,168	4,69	0,79
PRATO PRINCIPAL							
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	128	0,768	29,9	22,96
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	128	0,64	20,9	13,38
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	144	0,72	26,99	19,43
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecoxa e peito)	kg	5	280	1,4	9,99	13,99

	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	184	0,92	10,99	10,11
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	184	0,92	32,99	30,35
	GUARNIÇÃO						
<b>V</b>	Veg A,B e C - Cardápio - 70/90/120g	pç	62	1	62	1,45	89,90
	Ovo	dz	3	0,5	1,5	0,42	0,62
	Leite Integral	L	6	40	0,24	3,49	0,84
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
	SOBREMESA						
<b>VI</b>	Adoçante Forno Fogão (66 g)	kg	3	15	0,045	121,06	5,45
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Doce de Banana Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Doce de Mamão Diet	kg	1	80	0,08	35,38	2,83
	Achocolatado Diet	kg	1	30	0,03	45,2	1,36
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Farinha de Trigo	kg	1	30	0,03	3,45	0,10
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Desnatado	L	4	50	0,2	3,79	0,76
	Margarina	kg	1	10	0,01	7,98	0,08
	Ovo	Und	1	0,5	0,5	0,42	0,21
	Pó p/ Flan Diet	kg	1	15	0,015	90,8	1,36
	Pó p/ Gelatina Diet	kg	2	3	0,006	64,00	0,38
	Pó p/Pudim Diet	kg	2	17	0,034	72,8	2,48
	Doce em Calda Fruta Diet	kg	2	100	0,2	34,16	6,83
	Sorvete Diet	L	2	100	0,2	20,7	4,14
Frutas (Cardápio Db)	PÇ	18	1	18	0,89	16,02	
	REFRESCOS						
<b>VII</b>	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,58
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64

VIII	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjeriçao	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
Subtotal							345,26
Crédito PIS/COFINS							31,94
Total							313,32
Total por refeição							10,11

PLANILHA 34 - ALMOÇO E JANTAR DE MAIS DIETAS ESPECIAIS (PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
I	Veg 40-50g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 150ml (Cardápio)40g/100ml	pç	5	1	5	0,50	2,50
	ACOMPANHAMENTO						
II e	Arroz Parboilizado	kg	31	45	1,395	3,09	4,31
	Feijão Preto	kg	25	28	0,7	4,39	3,07
III	Feijão Cariquinha	kg	6	28	0,168	4,69	0,79
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	6	128	0,768	29,9	22,96
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	128	0,64	20,9	13,38
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	144	0,72	26,99	19,43
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecosta e peito)	kg	5	280	1,4	9,99	13,99
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	184	0,92	10,99	10,11
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	184	0,92	32,99	30,35
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A,B e C - Cardápio - 70/90/120g	pç	53	1	53	1,45	76,85
	Massas(espag., talharim, etc)	pç	7	1	7	0,84	5,88

	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fubá	kg	1	20	0,02	2,25	0,05
	Ovo	und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Leite Desnatado	L	2	40	0,08	3,79	0,30
	Creme de Leite Light 200g	kg	2	10	0,02	10,45	0,21
	Margarina	kg	6	10	0,06	7,98	0,48
	<b>SOBREMESA</b>						
<b>VI</b>	Açúcar refinado	kg	3	15	0,045	2,59	0,12
	Amido de Milho	kg	1	2	0,002	21,4	0,04
	Doce de Abóbora	kg	1	80	0,08	4,82	0,39
	Doce de Banana	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Doce de Mamão	kg	1	80	0,08	8,65	0,69
	Biscoito Maisena	kg	1	50	0,05	11,95	0,60
	Achocolatado	kg	2	30	0,06	13,97	0,84
	Coco Ralado	kg	1	25	0,025	29,9	0,75
	Creme de Leite Light 200g	kg	1	20	0,02	10,45	0,21
	Doce de Leite Cremoso	kg	1	50	0,05	9,45	0,47
	Farinha de Trigo	kg	2	30	0,06	3,45	0,21
	Fermento Biológico	kg	1	5	0,005	17,9	0,09
	Leite Condensado	kg	1	20	0,02	2,75	0,06
	Leite Desnatado	L	5	50	0,25	3,79	0,95
	Margarina	kg	2	10	0,02	7,98	0,16
	Ovo	Und	2	0,5	1	0,42	0,42
	Pó p/ Flan	kg	1	15	0,015	6,73	0,10
	Pó p/ Gelatina	kg	2	14,2	0,0284	7,27	0,21
	Pó p/Pudim	kg	2	17	0,034	5,39	0,18
	Doce em Calda	kg	1	100	0,1	23,97	2,40
Sorvete	L	2	100	0,2	12,98	2,60	
Frutas (Cardápio)	PÇ	17	1	17	0,89	15,13	
	<b>REFRESCO C/SACAROSE</b>						
<b>VII</b>	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	<b>TEMPEROS</b>						
	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25

<b>VIII</b>	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
							Subtotal
						Crédito PIS/COFINS	28,83
						Total	282,82
						Total por refeição	9,12

PLANILHA 35 - ALMOÇO E JANTAR DIETA SEM RESÍDUO (PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (sopa)						
<b>I</b>	Sopa Sem Resíduos 200ml (Cardápio) 40g/100ml + PEITO DE FRANGO	pç	31	1	31	0,50	15,50
	ACOMPANHAMENTO						
<b>II</b>	Arroz Parboilizado	kg	31	45	1,395	3,09	4,31
	PRATO PRINCIPAL						
<b>III</b>	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	8	128	1,024	29,9	30,62
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	18	136	2,448	10,99	26,90
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	184	0,92	32,99	30,35
	GUARNIÇÃO						
<b>IV</b>	Veg B e C - Cardápio - 120/150g	pç	52	1	52	1,45	75,40
	Massas (espag., talharim)	pç	10	1	10	0,62	6,20
	Leite S/ Lactose	L	10	40	0,4	4,99	2,00
	SOBREMESA						
<b>V</b>	Adoçante Forno Fogão (66 g)	kg	6	15	0,09	121,06	10,90
	Pó p/ Gelatina Diet	kg	15	3	0,045	64	2,88
	Frutas (Cardápio S/ Resíduo)	PÇ	16	1	16	0,98	15,68
	REFRESCOS						

VI	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	und	31	1	31	0,18	5,58
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	16	38	0,608	7,58	4,61
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	15	42	0,63	7,95	5,01
TEMPEROS							
VII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	4	0,124	3,45	0,43
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43
Subtotal							256,73
Crédito PIS/COFINS							23,75
Total							232,98
Total por refeição							7,52

<b>OBS: Média: DB + S/R + Demais Dietas Especiais</b>	<b>8,92</b>
-------------------------------------------------------	-------------

## 2 - ACOMPANHANTES E AUTORIZADOS

### 2.1- PEQUENAS REFEIÇÕES

PLANILHA 36 - DESJEJUM DE ACOMPANHANTES E AUTORIZADOS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	31	0,3	9,3	3,99	37,11
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	Leite integral	L	31	150	4,65	3,49	16,23
II	Pão francês 50 g	Und	31	1	31	0,45	13,95
III	Manteiga individual 10 g	Und	31	1	31	0,3	9,30

Subtotal	79,35
Crédito PIS/COFINS	7,34
Total	72,01
Total por refeição	2,32

## 2.2- GRANDES REFEIÇÕES

PLANILHA 37 - ALMOÇO E JANTAR DE ACOMPANHANTES E AUTORIZADOS

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
	ENTRADA (salada ou sopa)						
I	Veg 80-100g (A, B e C) Cardápio	pç	26	1	26	1,34	34,84
	Sopa 200ml (Cardápio)40g/100ml	L	5	200	1	0,67	0,67
	ACOMPANHAMENTO						
II e	Arroz Parboilizado	kg	31	100	3,1	3,09	9,58
	Feijão Preto	kg	25	67	1,675	4,39	7,35
III	Feijão Cariquinha	kg	6	67	0,402	4,69	1,89
	PRATO PRINCIPAL						
IV	Carne Bov., tipo chã/alcatra	kg	5	160	0,8	29,9	23,92
	Carne Bov, tipo patinho	kg	5	160	0,8	20,9	16,72
	Carne Bov. tipo lag redondo	kg	5	180	0,9	26,99	24,29
	Frango c/ osso (tipo coxa, sobrecoxa e peito)	kg	5	350	1,75	9,99	17,48
	Frango s/ osso (tipo filé de peito s/ pele)	kg	5	170	0,85	10,99	9,34
	Peixe, tipo filé (linguado)	kg	5	230	1,15	32,99	37,94
	Carne Suína	kg	1	160	0,16	12,9	2,06
	GUARNIÇÃO						
V	Veg A,B e C - Cardápio - 100/120/150g	pç	50	1	50	1,45	72,50
	Massas(espaguete,lasanha, inhoque, etc) - Cardápio	pç	7	1	7	0,84	5,88
	Farinha de Mandioca	kg	4	50	0,2	3,95	0,79
	Farinha de Trigo	kg	4	40	0,16	3,45	0,55
	Fubá	kg	1	30	0,03	2,25	0,07
	Ovo	Und	6	0,5	3	0,42	1,25

	Leite integral	L	8	40	0,32	3,49	1,12
	Creme de Leite 200g	kg	2	10	0,02	11,45	0,23
	Margarina	kg	8	10	0,08	7,98	0,64
	Queijo Parmesão	kg	7	10	0,07	45,99	3,22
	Queijo Mussarela	kg	2	10	0,02	32,99	0,66
	Presunto	kg	2	10	0,02	28,99	0,58
	CAFEZINHO						
VI	Açúcar refinado	kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	31	0,3	0,093	3,99	0,37
	Café torrado e moído	Kg	31	3	0,093	16,82	1,56
	REFRESCOS						
VII	Açúcar Refinado	kg	31	15	0,465	0,18	0,08
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	31	0,3	0,093	3,99	0,37
	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	4	125	0,5	8,6	4,30
	Polpa Pasteurizada Uva	L	4	80	0,32	6,93	2,22
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	4	38	0,152	7,58	1,15
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	3	60	0,18	6,95	1,25
	Polpa Pasteurizada Manga	L	4	86	0,344	4,75	1,63
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	4	42	0,168	7,95	1,34
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	4	60	0,24	4,92	1,18
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	4	60	0,24	8,1	1,94
	TEMPEROS						
VIII	Alho	kg	31	5	0,155	19,99	3,10
	Azeite de Oliva	L	31	5	0,155	27,9	4,32
	Azeite Individual (8mL)	und	31	1	31	0,46	14,26
	Cebola	kg	31	15	0,465	8,99	4,18
	Cheiro Verde	kg	31	2	0,062	12,6	0,78
	Coentro	kg	10	2	0,02	12,6	0,25
	Tomate s/ pele s/ semente	kg	31	25	0,775	5,99	4,64
	Hortelã	kg	15	3	0,045	10,00	0,45
	Manjericão	kg	31	1	0,031	11,00	0,34
	Limão Taiti	kg	31	15	0,465	3,49	1,62
	Louro Seco	kg	31	0,01	0,00031	400	0,12
	Margarina	kg	31	10	0,31	7,98	2,47
	Óleo Soja refinado 900ml	L	31	8	0,248	3,45	0,86
	Pimentão	kg	31	5	0,155	3,99	0,62
	Sal Refinado	kg	31	2	0,062	1,89	0,12
	Tomate Molho	kg	31	20	0,62	5,99	3,71
	Vinagre Individual (8mL)	und	31	1	31	0,1	3,10
Vinagre de Vinho 750 ml	L	31	3	0,093	4,65	0,43	
						Subtotal	337,56
						Crédito PIS/COFINS	31,22
						Total	306,34
						Total por refeição	9,88

## 3 - LANCHES AUTORIZADOS

PLANILHA 38 - LANCHE PARA BANCO DE SANGUE

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	22	15	0,33	2,59	0,85
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	22	0,3	0,066	3,99	0,26
	Café Torrado e Moído	Kg	22	3	0,066	16,82	1,11
	Leite integral	L	22	200	4,4	3,49	15,36
II	Refresco de Polpa de Fruta (Cardápio) *	pç	22	1	22	0,49	10,78
	Açúcar refinado	Kg	22	15	0,33	2,59	0,85
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	22	0,3	0,066	3,99	0,26
III	Pão fôrma 50 g	Und	8	1	8	0,3	2,40
	Pão de milho 50 g	Und	7	1	7	0,95	6,65
	Pão francês 50 g	Und	7	1	7	0,45	3,15
IV	Biscoito Doce 20g	und	11	1	11	0,36	3,96
	Biscoito Salgado 20g	und	11	1	11	0,6	6,60
V	Manteiga Individual 10g	Und	22	1	22	0,3	6,60
	Geléia de Fruta Ind. 15g	und	22	1	22	0,2	4,40
VI	Queijo Tipo Prato	kg	11	30	0,33	27,00	8,91
	Queijo Processado UHT	und	11	1	11	0,75	8,25
VII	Iogurte Individual	und	22	1	22	1,59	34,98
VIII	Fruta Cardápio	pç	22	1	22	0,89	19,58
IX	Café Torrado e Moído	Kg	22	3	0,066	16,82	1,11
	Açúcar refinado	Kg	22	15	0,33	2,59	0,85
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	22	0,3	0,066	3,99	0,26
						Subtotal	137,19
						Crédito PIS/COFINS	12,69
						Total	124,50
						Total por Lanche	4,02

\* Xarope de Guaraná opção

## PLANILHA 39 - LANCHE PARA PLANTÃO MÉDICO

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	31	15	0,465	2,59	1,20
	Adoçante Líquido (100mL)	grf	31	0,3	0,093	3,99	0,37
	Café Torrado e Moído	Kg	31	9	0,279	16,82	4,69
II	Suco Embalagem Individual 200 mL	Und	31	1	31	1,16	35,96
III	Pão de fôrma 50 g	Und	11	1	11	0,3	3,30
	Pão de milho 50 g	Und	10	1	10	0,95	9,50
	Pão doce 50 g	Und	10	1	10	0,75	7,50
IV	Biscoito Tipo Clube Social	und	31	1	31	0,75	23,25
V	Manteiga Individual 10g	Und	31	1	31	0,3	9,30
VI	Queijo Processado UHT	und	16	1	16	0,75	12,00
Subtotal							107,08
Crédito PIS/COFINS							9,90
Total							97,17
Total por Lanche							3,13

## PLANILHA 40 - LANCHE PARA QUIMIOTERAPIA/REUMATOLOGIA/OFTALMOLOGIA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Suco Embal. Indiv. 200 mL	Und	22	1	22	1,16	25,52
II	Pão Embal. Indiv. 50 g	Und	22	1	22	1,05	23,10
III	Geléia Individual 15 g	Und	22	1	22	0,2	4,40
IV	Queijo Processado UHT	Und	22	1	22	0,75	16,50
V	Bolinho Indiv. s/ Recheio	Und	22	1	22	1,19	26,18
Subtotal							95,70
Crédito PIS/COFINS							8,85
Total							86,85
Total por Lanche							2,80

## PLANILHA 41 - LANCHE PARA HEMODIÁLISE

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	26	15	0,39	2,59	1,01
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	26	1	26	0,18	4,68
	Café Torrado e Moído	Kg	26	3	0,078	16,82	1,31
	Leite integral	L	26	100	2,6	3,49	9,07
II	Suco Embal. Indiv. 200 mL	Und	26	1	26	1,16	30,16
III	Pão Francês 50 g	Und	26	1	26	0,45	11,70
	Pão de fôrma 50 g	Und	10	1	10	0,3	3,00
	Pão de milho 50 g	Und	8	1	8	0,95	7,60
	Pão doce 50 g	Und	8	1	8	0,75	6,00
IV	Manteiga Individual 10g	und	26	1	26	0,3	7,80
V	Queijo Tipo Prato	kg	26	30	0,78	27,00	21,06
VI	Bolinho Indiv. s/ Recheio	Und	26	1	26	1,19	30,94
VII	Fruta Cardápio	Und	26	1	26	0,89	23,14
Subtotal							157,48
Crédito PIS/COFINS							14,57
Total							142,91
Total por Lanche							4,61

## PLANILHA 42 - LANCHE PARA OXIGÊNIO

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Pão Careca 50 g	Und	10	1	10	0,4	4,00
	Pão de milho 50 g	Und	11	1	11	0,95	10,45
	Pão doce 50 g	Und	10	1	10	0,75	7,50
II	Manteiga Individual 10g	und	31	1	31	0,3	9,30
III	Geléia de Fruta Ind. 15g	und	31	1	31	0,2	6,20
IV	Fruta Cardápio	Und	31	1	31	0,89	27,59
Subtotal							65,04
Crédito PIS/COFINS							6,02
Total							59,02
Total por Lanche							1,90

## PLANILHA 43 - LANCHE PARA HEMODINÂMICA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Suco Emb. Indiv. 200 mL	Und	22	1	22	1,16	25,52
II	Biscoito Doce 20g	und	7	1	7	0,36	2,52
	Biscoito Salgado 20g	und	7	1	7	0,6	4,20
	Biscoito Tipo Clube Social	und	8	1	8	0,75	6,00
III	Queijo Processado UHT	Und	22	1	22	0,75	16,50
Subtotal							54,74
Crédito PIS/COFINS							5,06
Total							49,68
Total por Lanche							1,60

## PLANILHA 44 - LANCHE PARA ENFERMARIA DA MATERNIDADE

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Pão Careca 50 g	Und	10	1	10	0,4	4,00
	Pão de milho 50 g	Und	11	1	11	0,95	10,45
	Pão doce 50 g	Und	10	1	10	0,75	7,50
II	Manteiga Individual 10g	und	31	1	31	0,3	9,30
III	Leite Integral	L	31	65	2,015	3,49	7,03
Subtotal							38,28
Crédito PIS/COFINS							3,54
Total							34,74
Total por Lanche							1,12

## PLANILHA 45 - DESJEJUM E LANCHE PARA PPC

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	22	15	0,33	2,59	0,85
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	22	1	22	0,18	3,96
	Café Torrado e Moído	Kg	44	3	0,132	16,82	2,22

	Leite integral	L	44	100	4,4	3,49	15,36
II	Pão Francês 50 g	Und	22	1	22	0,45	9,90
	Pão de fôrma 50 g	Und	8	1	8	0,3	2,40
	Pão de milho 50 g	Und	7	1	7	0,95	6,65
	Pão doce 50 g	Und	7	1	7	0,75	5,25
III	Manteiga Individual 10g	und	44	1	44	0,3	13,20
Subtotal							59,79
Crédito PIS/COFINS							5,53
Total							54,26
Total por Lanche							2,47

PLANILHA 46 - CEIA PSIQUIATRIA/NEUROLOGIA/DERMATOLOGIA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite integral	L	31	130	4,03	3,49	14,0647
Subtotal							14,06
Crédito PIS/COFINS							1,30
Total							12,76
Total por dia							0,41

#### 4 - PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES

São preparações que podem fazer parte do cardápio padrão ou serem contabilizadas como preparações extra. Nestas preparações estão incluídas aquelas destinadas a pacientes pediátricos de 0 a 1 ano.

A frequência das tabelas abaixo foi baseada em uma média mensal de cada preparação nos últimos 12 meses na Instituição.

PLANILHA 47 - ACHOCOLATADO (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite Integral	L	20	250	5	3,49	17,45
	Leite Desnatado (HL/DB)	L	20	250	5	3,79	18,95
II	Achocolatado	kg	20	20	0,4	13,97	5,59
	Achocolatado Diet (HL/DB)	kg	20	20	0,4	45,2	18,08
III	Açúcar Refinado	Kg	20	15	0,3	2,59	0,78
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	20	1	20	0,18	3,60
Subtotal DB							40,63
Subtotal não DB							23,82
Média do Subtotal							32,22
Crédito PIS/COFINS							2,98
Total							29,24
Total por Porção							0,73

PLANILHA 48 - BATIDO DE FRUTA COM LEITE (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	20	1	20	0,18	3,60
	Açúcar refinado	Kg	20	15	0,3	2,59	0,78
II	Fruta (Cardápio batido SL)	Pç	40	1	40	1,16	46,40
III	Leite integral	L	10	200	2	3,49	6,98
	Leite Desnatado (HL/DB)	L	20	200	4	3,79	15,16
	Leite baixo teor lactose	L	10	200	2	4,99	9,98
IV	Leite em pó desnatado	Kg	40	12,5	0,5	37,63	18,82
V	Farinha láctea	Kg	20	15	0,3	29,72	8,92
	Farinha de aveia (DB)	Kg	20	15	0,3	15,16	4,55
Subtotal DB							98,50
Subtotal não DB							81,89
Média do Subtotal							94,35
Crédito PIS/COFINS							8,73
Total							85,62
Total por Porção							2,14

## PLANILHA 49 - COQUETEL LAXATIVO (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Laranja	kg	40	200	8	3,49	27,92
	Mamão	kg	40	130	5,2	5,99	31,15
	Ameixa	kg	40	25	1	16,92	16,92
II	Farelo de Aveia	kg	40	2	0,08	19,25	1,54
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	20	1	20	0,18	3,60
	Açúcar refinado	Kg	20	15	0,3	2,59	0,78
Subtotal DB							81,13
Subtotal não DB							78,31
Média do Subtotal							79,72
Crédito PIS/COFINS							7,37
Total							72,34
Total por Porção							1,81

## PLANILHA 50 - FRUTAS DO BATIDO DA DIETA SEMILÍQUIDA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Fruta 1 (per capita) (g)	Fruta 2 (per capita) (g)	Frequ. mensal	Consumo per capita mensal Fruta 1 (kg)	Consumo per capita mensal Fruta 2 (kg)	Custo Unit. Fruta 1 ou Polpa (R\$)	Custo Unit. Fruta 2 ou Farinha (R\$)	Custo Mensal (R\$)
I	Banana	kg	90		6	0,54		4,65		2,51
	Banana c/ Mamão	kg	60	30	4	0,24	0,12	4,65	5,99	1,83
	Banana c/ Maçã	kg	80	80	4	0,32	0,32	4,65	6,49	3,56
	Banana c/ Pera	kg	80	80	4	0,32	0,32	4,65	8,99	4,36
	Maçã	Kg	120		4	0,48		6,49		3,12
	Pêra	kg	120		4	0,48		8,99		4,32
	Abacate	kg	90		4	0,36		4,98		1,79
	Mamão c/ Maçã	kg	70	60	4	0,28	0,24	5,99	6,49	3,23
	Mamão c/ Ameixa	kg	70	10	4	0,28	0,04	5,99	16,92	2,35
	Polpa de Maracujá	L	40		4	0,16		7,95		1,27

	Polpa de Goiaba	L	40		4	0,16		4,92		0,79	
	Mamão c/ Farinha	kg	60	15	4	0,24	0,06	5,99	0,6	1,47	
	Banana c/ Farinha	kg	70	15	4	0,28	0,06	4,65	0,6	1,34	
	Maçã c/ Farinha	kg	120	15	4	0,48	0,06	6,49	0,6	3,15	
	Pêra c/ Farinha	Kg	120	15	4	0,48	0,06	8,99	0,6	4,35	
										Subtotal DB	39,50
										Subtotal não DB	39,42
										Média do Subtotal	39,46
										Crédito PIS/COFINS	3,65
										Total	35,81
										Total por Porção	0,58

OBS.:Para o Subtotal DB foi considerado o Cereal de arroz, per capita 40 g.  
o Subtotal não DB foi considerada a Farinha láctea , per capita 15 g  
Para o custo unitário foi considerada a média entre as duas farinhas

#### PLANILHA 51 - FRUTAS DO BATIDO DA DIETA LÍQUIDA

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Fruta 1 (per capita) (g)	Fruta 2 (per capita) (g)	Frequ. mensal	Consumo per capita mensal Fruta 1 (kg)	Consumo per capita mensal Fruta 2 (kg)	Custo Unit. Fruta 1 (R\$)	Custo Unit. Fruta 2 (R\$)	Custo Mensal (R\$)
I	Banana	kg	60		6	0,36		4,65		1,67
	Banana c/ Mamão	kg	30	20	4	0,12	0,08	4,65	5,99	1,04
	Banana c/ Maçã	kg	40	40	4	0,16	0,16	4,65	6,49	1,78
	Banana c/ Pera	kg	40	40	4	0,16	0,16	4,65	8,99	2,18
	Maçã	Kg	60		4	0,24		6,49		1,56
	Pêra	kg	60		4	0,24		8,99		2,16
	Abacate	kg	40		4	0,16		4,98		0,80
	Mamão c/ Maçã	kg	35	30	4	0,14	0,12	5,99	6,49	1,62
	Mamão c/ Ameixa	kg	25	5	4	0,1	0,02	5,99	16,92	0,94

	Polpa de Maracujá	Kg	40		4	0,16		7,95		1,27	
	Polpa de Goiaba	kg	40		4	0,16		4,92		0,79	
	Mamão c/ Farinha	kg	30	15	4	0,12	0,06	5,99	0,6	0,75	
	Banana c/ Farinha	kg	30	15	4	0,12	0,06	4,65	0,6	0,59	
	Maçã c/ Farinha	kg	60	15	4	0,24	0,06	6,49	0,6	1,59	
	Pêra c/ Farinha	Kg	60	15	4	0,24	0,06	8,99	0,6	2,19	
										Subtotal DB	20,97
										Subtotal não DB	20,90
										Média do Subtotal	20,94
										Crédito PIS/COFINS	1,94
										Total	19,00
										Total por Porção	0,31

## PLANILHA 52 - CREME DE FRUTAS (100 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)	
I	Abacate	kg	4	160	0,64	4,98	3,19	
	Banana	kg	8	120	0,96	4,65	4,46	
	Mamão	kg	7	130	0,91	5,99	5,45	
	Maçã	kg	7	110	0,77	6,49	5,00	
	Pera	kg	5	120	0,6	8,99	5,39	
II	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	31	1	31	0,18	5,58	
	Açúcar refinado	Kg	31	5	0,155	2,59	0,40	
							Subtotal DB	29,07
							Subtotal não DB	23,89
							Média do Subtotal	26,48
							Crédito PIS/COFINS	2,45
							Total	24,03
							Total por Porção	0,78

PLANILHA 53 - SUCO NATURAL DE FRUTAS (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Laranja	kg	40	450	18	3,49	62,82
	Manga	kg	10	150	1,5	3,99	5,99
	Mamão	kg	10	150	1,5	5,99	8,99
	Maracujá	kg	10	50	0,5	4,99	2,50
	Abacaxi	kg	10	150	1,5	3,72	5,58
II	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	40	1	40	0,18	7,20
	Açúcar refinado	Kg	40	6	0,24	2,59	0,62
Subtotal DB							93,07
Subtotal não DB							86,49
Média do Subtotal							89,78
Crédito PIS/COFINS							8,30
Total							81,47
Total por Porção							1,02

PLANILHA 54 - REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Polpa Pasteurizada Abacaxi	L	15	125	1,875	8,6	16,13
	Polpa Pasteurizada Uva	L	15	80	1,2	6,93	8,32
	Suco Indust. Cajú (grf 500mL)	L	15	38	0,57	7,58	4,32
	Polpa Pasteurizada Laranja	L	15	60	0,9	6,95	6,26
	Polpa Pasteurizada Manga	L	15	86	1,29	4,75	6,13
	Polpa Pasteurizada Maracujá	L	15	42	0,63	7,95	5,01
	Polpa Pasteurizada Goiaba	L	15	60	0,9	4,92	4,43
	Polpa Pasteurizada Tangerina	L	15	60	0,9	8,1	7,29
II	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	60	1	60	0,18	10,80
	Açúcar refinado	Kg	60	15	0,9	2,59	2,33
Subtotal DB							68,67
Subtotal não DB							60,20
Média do Subtotal							64,44
Crédito PIS/COFINS							5,96
Total							58,48
Total por Porção							0,49

## PLANILHA 55 - FRUTAS (CARDÁPIO SOBREMESA)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Abacaxi	kg	3	180	0,54	3,72	2,01
	Banana Prata	kg	6	130	0,78	4,65	3,63
	Goiaba	kg	1	170	0,17	7,98	1,36
	Laranja Pera *	kg	4	165	0,66	3,49	2,30
	Maçã	kg	5	150	0,75	6,49	4,87
	Mamão	kg	5	130	0,65	5,99	3,89
	Melancia	kg	4	200	0,8	2,7	2,16
	Melão	kg	2	180	0,36	6,99	2,52
	Pera	kg	4	160	0,64	8,99	5,75
	Tangerina	kg	4	180	0,72	2,49	1,79
						Subtotal	30,28
						Crédito PIS/COFINS	2,80
						Total	27,48
						Total por Porção	0,89

\* Poderá ser substituída por laranja lima, conforme solicitação da Nutricionista Clínica

## PLANILHA 56 - CHÁ (200 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Chá de Erva Doce (sachê 13g)	Und	2	1	2	0,28	0,56
	Chá de Camomila (sachê 13g)	Und	2	1	2	0,32	0,64
	Chá Preto	Und	2	1	2	0,32	0,64
	Chá Erva Mate	Und	2	1	2	0,28	0,56
II	Açúcar Refinado	Kg	4	15	0,06	2,59	0,16
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	4	1	4	0,18	0,72
						Subtotal DB	3,12
						Subtotal não DB	2,56
						Média do Subtotal	2,84
						Crédito PIS/COFINS	0,26
						Total	2,58
						Total por Porção	0,32

PLANILHA 57 - MINGAU LVE 11% (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite integral	L	20	250	5	3,49	17,45
	Leite Desnatado (HL/DB)	L	20	250	5	3,79	18,95
	Leite baixo teor lactose	L	20	250	5	4,99	24,95
III	Amido de Milho	Kg	4	20	0,08	21,4	1,71
	Amido de Milho (DB)	Kg	15	20	0,3	21,4	6,42
	Farinha de Aveia	Kg	3	20	0,06	15,16	0,91
	Farinha de Aveia (DB)	Kg	15	20	0,3	15,16	4,55
	Milharina	Kg	2	20	0,04	5,34	0,21
	Flocos de Cereais	Kg	2	38	0,076	28,22	2,14
	Farinha Láctea	Kg	3	50	0,15	29,72	4,46
	Creme de Arroz	Kg	1	12,5	0,0125	8,05	0,10
	Creme de Arroz (DB)	Kg	10	12,5	0,125	8,05	1,01
	Cereal Farinha de Milho	Kg	2	30	0,06	26,47	1,59
	Cereal Farinha de Arroz	Kg	2	30	0,06	18,72	1,12
	Cereal Farinha Arroz Aveia	Kg	1	30	0,03	26,25	0,79
IV	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	40	1	40	0,18	7,20
	Açúcar refinado	Kg	20	15	0,3	2,59	0,78
Subtotal DB							63,07
Subtotal não DB							31,26
Média do Subtotal							52,47
Crédito PIS/COFINS							4,85
Total							47,62
Total por Porção							0,79

PLANILHA 58 - MINGAU LVE 5% (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite integral	L	5	250	1,25	3,49	4,36
	Leite Desnatado (HL/DB)	L	10	250	2,5	3,79	9,48
	Leite baixo teor lactose	L	5	250	1,25	4,99	6,24
II	Amido de Milho	Kg	2	8	0,016	21,4	0,34
	Amido de Milho (DB)	Kg	4	8	0,032	21,4	0,68
	Farinha de Aveia	Kg	1	10	0,01	15,16	0,15
	Farinha de Aveia (DB)	Kg	4	10	0,04	15,16	0,61

	Milharina	Kg	1	10	0,01	5,34	0,05
	Flocos de Cereais	Kg	1	15	0,015	28,22	0,42
	Farinha Láctea	Kg	1	15	0,015	29,72	0,45
	Creme de Arroz	Kg	1	10	0,01	8,05	0,08
	Creme de Arroz (DB)	Kg	2	10	0,02	8,05	0,16
	Cereal Farinha de Milho	Kg	1	15	0,015	26,47	0,40
	Cereal Farinha de Arroz	Kg	1	15	0,015	18,72	0,28
	Cereal Farinha Arroz Aveia	Kg	1	15	0,015	26,25	0,39
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	15	1	15	0,18	2,70
	Açúcar refinado	Kg	5	15	0,075	2,59	0,19
Subtotal DB							19,86
Subtotal não DB							7,13
Média do Subtotal							16,68
Crédito PIS/COFINS							1,54
Total							15,14
Total por Porção							0,76

PLANILHA 59 - CALDO DE FEIJÃO (100 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Feijão Preto	kg	40	10	0,4	4,39	1,76
II	Alho	kg	40	1	0,04	19,99	0,80
	Cebola	kg	40	1	0,04	8,99	0,36
	Óleo de Soja (lt 900mL)	lt	40	1	0,04	3,45	0,14
Subtotal							3,05
Crédito PIS/COFINS							0,28
Total							2,77
Total por Porção							0,07

PLANILHA 60 - MASSAS CARDÁPIO

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Massa Fresca para Lasanha	kg	2	80	0,16	10,9	1,74
	Massa Fresca para Inhoque	kg	1	150	0,15	15,6	2,34
	Massa Seca Tipo Penne	kg	1	80	0,08	5,98	0,48

Massa Seca Tipo Parafuso	kg	1	80	0,08	5,98	0,48
Massa Seca para Talharim	kg	1	80	0,08	13,3	1,06
Massa Seca para Espaguete	kg	1	80	0,08	4,68	0,37
Subtotal						6,48
Crédito PIS/COFINS						0,60
Total						5,88
Total por Porção						0,84

## PLANILHA 61 - GUARNIÇÃO (CARDÁPIO)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Abóbora Madura	Kg	6	164	0,984	1,99	1,96
	Abobrinha	Kg	4	150	0,6	3,49	2,09
	Batata Comum Lisa	Kg	4	159	0,636	4,49	2,86
	Batata Doce	Kg	2	200	0,4	2,99	1,20
	Batata Baroa	Kg	2	160	0,32	7,99	2,56
	Berinjela	Kg	2	128	0,256	3,99	1,02
	Beterraba	Kg	6	181	1,086	3,99	4,33
	Cenoura	Kg	12	145	1,74	3,99	6,94
	Chuchu	Kg	6	167	1,002	1,79	1,79
	Espinafre	Kg	1	133	0,133	4,1	0,55
	Ervilha Vagem	Kg	4	170	0,68	18,99	12,91
	Mandioca	Kg	2	209	0,418	3,49	1,46
	Quiabo	Kg	4	142	0,568	5,99	3,40
	Repolho	Kg	2	140	0,28	2,49	0,70
	Vagem	Kg	5	161	0,805	6,99	5,63
Subtotal							49,40
Crédito PIS/COFINS							4,57
Total							44,83
Total por Porção							1,45

## PLANILHA 62 - SALADA (ENTRADA)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Abóbora Madura	Kg	4	145	0,58	1,99	1,15

	Abobrinha	Kg	2	109	0,218	3,49	0,76
	Acelga	Kg	4	123	0,492	2,98	1,47
	Agrião	Kg	4	71	0,284	7,56	2,15
	Alface Crespa/Lisa	Kg	12	80	0,96	4,8	4,61
	Berinjela	Kg	4	108	0,432	3,99	1,72
	Bertalha	Kg	3	128	0,384	6,1	2,34
	Beterraba	Kg	4	161	0,644	3,99	2,57
	Brócolis Americano	kg	6	120	0,72	6,99	5,03
	Cenoura	Kg	4	58	0,232	3,99	0,93
	Chicórea	Kg	3	66	0,198	8,69	1,72
	Chuchu	Kg	1	147	0,147	1,79	0,26
	Couve	kg	5	120	0,6	6	3,60
	Couve-flor	kg	6	112	0,672	5,99	4,03
	Espinafre	Kg	3	133	0,399	4,1	1,64
	Pepino	Kg	6	50	0,3	2,99	0,90
	Rabanete	Kg	4	45	0,18	7,47	1,34
	Repolho	Kg	2	88	0,176	2,49	0,44
	Repolho Roxo	kg	2	88	0,176	2,99	0,53
	Tomate Salada	kg	10	113	1,13	5,99	6,77
	Vagem	Kg	4	71	0,284	6,99	1,99
						Subtotal	45,94
						Crédito PIS/COFINS	4,25
						Total	41,69
						Total por Porção	1,34

PLANILHA 63 - SOPA DE LEGUMES PADRÃO (200 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Abóbora Madura	Kg	4	25,78	0,10	1,99	0,21
	Acelga	Kg	1	20	0,02	2,98	0,06
	Agrião	Kg	1	20	0,02	7,56	0,15
	Batata Comum Lisa	Kg	15	26,67	0,40	4,49	1,80
	Batata Baroa	Kg	3	26,67	0,08	7,99	0,64
	Batata Doce	kg	2	28,89	0,06	2,99	0,17
	Bertalha	Kg	2	17,78	0,04	6,1	0,22
	Beterraba	Kg	1	17,78	0,02	3,99	0,07
	Brócolis Americano	kg	2	26,67	0,05	6,99	0,37
	Cenoura	Kg	20	22,22	0,44	3,99	1,77
	Chuchu	Kg	11	26,22	0,29	1,79	0,52
	Couve	kg	3	20	0,06	6	0,36

	Espinafre	Kg	2	23,56	0,05	4,1	0,19
	Inhame	Kg	3	24,89	0,07	3,49	0,26
	Mandioca	Kg	2	24,89	0,05	3,49	0,17
II	Óleo de Soja	Kg	11	1,78	0,02	3,45	0,07
	Cebola	kg	11	6,67	0,07	8,99	0,66
	Alho	kg	11	2,22	0,02	19,99	0,49
Subtotal							8,18
Crédito PIS/COFINS							0,76
Total							7,42
Total por Porção							0,67

PLANILHA 64 - SOPA DE LEGUMES COM CARNE OU CANJA PADRÃO (450 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Abóbora Madura	Kg	4	58	0,232	1,99	0,46
	Acelga	Kg	1	45	0,045	2,98	0,13
	Agrião	Kg	1	45	0,045	7,56	0,34
	Batata Comum Lisa	Kg	8	60	0,48	4,49	2,16
	Batata Baroa	Kg	2	60	0,12	7,99	0,96
	Batata Doce	kg	2	65	0,13	2,99	0,39
	Bertalha	Kg	2	40	0,08	6,1	0,49
	Beterraba	Kg	1	40	0,04	3,99	0,16
	Brócolis Americano	kg	2	60	0,12	6,99	0,84
	Cenoura	Kg	15	50	0,75	3,99	2,99
	Chuchu	Kg	11	59	0,649	1,79	1,16
	Couve	kg	3	45	0,135	6	0,81
	Espinafre	Kg	2	53	0,106	4,1	0,43
	Inhame	Kg	2	56	0,112	3,49	0,39
	Mandioca	Kg	2	56	0,112	3,49	0,39
	Ervilha Seca	kg	3	50	0,15	9,96	1,49
	Arroz Agulhinha	Kg	4	35	0,14	3,59	0,50
	Feijão Branco	Kg	1	20	0,02	7,1	0,14
	Feijão Preto	kg	3	20	0,06	4,39	0,26
	Grão de Bico	Kg	1	20	0,02	12,38	0,25
Fubá	Kg	4	40	0,16	2,25	0,36	
Macarrão Aletria	kg	6	20	0,12	6,3	0,76	
II	Carne Patinho	Kg	6	60	0,36	20,9	7,52
	Peito de Frango	Kg	7	60	0,42	12,98	5,45
	Tomate	Kg	13	15	0,195	5,99	1,17

III	Cebola	kg	13	15	0,195	8,99	1,75
	Alho Poró	kg	13	15	0,195	9,45	1,84
	Salsão	kg	13	15	0,195	9,97	1,94
	Salsa	kg	13	10	0,13	12,6	1,64
	Cebolinha	Kg	13	10	0,13	12,6	1,64
	Alho	kg	13	5	0,065	19,99	1,30
	Óleo de Soja	L	13	4	0,052	3,45	0,18
Subtotal							40,31
Crédito PIS/COFINS							3,73
Total							36,58
Total por Porção							2,81

## PLANILHA 65 - CAFÉ INFUSÃO (150 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Café torrado e moído	Kg	20	9	0,18	16,82	3,03
II	Açúcar refinado	Kg	10	15	0,15	2,59	0,39
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	10	1	10	0,18	1,80
Subtotal							5,22
Crédito PIS/COFINS							0,48
Total							4,73
Total por Porção							0,24

## PLANILHA 66 - CAFÉ COM LEITE (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Café torrado e moído	Kg	16	3	0,048	16,82	0,81
II	Açúcar refinado	Kg	10	15	0,15	2,59	0,39
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	6	1	6	0,18	1,08
III	Leite integral	L	6	200	1,2	3,49	4,19
	Leite Desnatado (HL/DB)	L	6	200	1,2	3,79	4,55
	Leite baixo teor lactose	L	4	200	0,8	4,99	3,99
Subtotal							15,00
Crédito PIS/COFINS							1,39
Total							13,62
Total por Porção							0,85

## PLANILHA 67 - LEITE EM PÓ (250 mL)

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Açúcar refinado	Kg	40	15	0,6	2,59	1,55
	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	40	1	40	0,18	7,20
II	Leite integral em pó	Kg	40	25	1	29,22	29,22
	Leite Desnatado em pó	Kg	40	25	1	37,63	37,63
Subtotal							75,60
Crédito PIS/COFINS							6,99
Total							68,61
Total por Porção							0,86

## 5 - ITENS EXTRAS AUTORIZADOS PELA CONTRATANTE

## PLANILHA 68 – ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MENSAL DE ITENS E PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES AUTORIZADOS PELA CONTRATANTE

Gênero / Produto Alimentício	Und	Frequência Mensal Estimada	Custo unitário (R\$/un)	Custo unitário c/ BDI (-Crédito PIS/COFINS)	Custo Mensal Total (R\$)
Açúcar refinado	kg	3	2,59	3,41	10,22
Adoçante dietético 1g	und	100	0,18	0,24	23,69
Água de coco industrializada 200ml	und	100	3,29	4,33	432,92
Água mineral em embalagem plástica 200ml	und	100	1,09	1,43	143,43
Ameixa seca preta à granel 30g (3 und)	pç	40	0,51	0,67	26,84
Batido de frutas c/ leite, c/ açúcar ou c/ adoçante, c/ ou s/ farinha	Litro	10	8,56	12,41	124,12
Biscoito de 1ª qualidade, doce ou com sal ou sem sal, porção 40g.	pç	100	0,47	0,62	61,85
Café c/ leite c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	4	3,40	4,93	19,72
Café infusão a 5%, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	3	1,60	2,32	6,96
Caldo de feijão	Litro	4	0,70	1,02	4,06

Chá infusão, a 5% de chá de 1ª, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2	1,60	2,32	4,64
Coquetel laxativo	Litro	10	7,24	10,50	104,98
Fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ou adoçante	pç	60	0,78	1,13	67,86
Fruta in natura - Banana prata, ouro ou maçã -100g	und	30	0,47	0,62	18,55
Fruta in natura - Laranja pera ou lima s/ casca- 150g	und	30	0,52	0,68	20,53
Fruta in natura - Maçã-150 g	und	30	0,97	1,28	38,29
Fruta in natura - Mamão s/ casca- 150 g	pç	30	0,90	1,18	35,53
Fruta in natura - Pera 150 g	und	30	1,35	1,78	53,29
Gelatina diversos sabores, padrão, porção 100g.	pç	30	0,1	0,13	3,95
Gelatina diversos sabores, dietética, porção 100g.	pç	30	0,19	0,25	7,50
Geléia de frutas dietética ou padrão, embalagem original de 15g.	und	100	0,24	0,32	31,58
Geléia de mocotó, porção 100g.	pç	15	1,3	1,71	25,66
logurte de polpa de frutas c/ açúcar ou c/adoçante, c/ no mínimo 120g.	und	40	1,89	2,49	99,48
logurte natural c/ leite desnatado, 200g.	und	40	2,19	2,88	115,27
Leite soja (acrescido de minerais e L-metionina), embal. tetrapack 200ml	und	40	1,49	1,96	78,43
Leite em pó integral ou desnatado c/açúcar ou c/ adoçante (preparado)	Litro	20	3,44	4,99	99,76
Leite UHT integral ou desnatado	Litro	60	3,64	4,79	287,39
Leite UHT integral ou desnatado com achocolatado	Litro	10	2,92	4,23	42,34
Manteiga Individual c/ ou s/ sal 10g	und	200	0,27	0,39	78,30
Mingau (LVE 5%) 250ml	pç	20	0,76	1,10	22,04
Mingau (LVE 11%) 250ml	pç	60	0,79	1,15	68,73
Ovos (diversas preparações).	und	100	0,42	0,55	55,27
Pão careca sal/doce 50g	und	300	0,4	0,53	157,91
Pão doce com creme 50g	und	100	0,75	0,99	98,69
Pão francês 50g	und	100	0,45	0,59	59,21
Picolé de fruta	und	100	3,7	4,87	486,87
Queijo processado, UHT, embalagem individual original com no mínimo 20g	und	100	0,75	0,99	98,69
Refresco de polpa de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético	Litro	30	1,96	2,84	85,26
Sopa de legumes padrão	Litro	5	3,35	4,86	24,29
Sopa de legumes com carne ou canja padrão	Litro	6	6,24	9,05	54,29
Sorvetes diversos sabores, comum ou dietético, porção 150g	pç	10	1,95	2,57	25,66
Suco natural de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético.	Litro	20	4,08	5,92	118,32

Colher de sobremesa descartável inquebrável	cento	3	9,45		
Colher de sopa descartável inquebrável	cento	3	10,76		
Copo descartável 50ml	cento	2	1,81		
Copo descartável isotérmico c/ tampa de 200ml	cento	10	22,00		
Faca descartável inquebrável	cento	3	10,76		
Garfo descartável inquebrável	cento	3	10,76		
Guardanapo	cento	5	0,72		
Prato descartável tamanho médio	cento	3	8,00		
Prato descartável tamanho pequeno	cento	3	7,00		
<b>TOTAL</b>					<b>3.422,37</b>

OBS: Células sombreadas = itens com desconto de PIS/COFINS

Células não sombreadas - itens sem desconto de PIS/COFINS, o qual já foi feito nas planilhas de origem.

## B - DESCARTÁVEIS NECESSÁRIOS À DISTRIBUIÇÃO

### 1- PACIENTE ADULTO, ADOLESCENTE E PEDIÁTRICO

#### 1.1 - DESCARTÁVEIS PARA PEQUENAS REFEIÇÕES

PLANILHA 69 - DESJEJUM E LANCHE DIETA NORMAL, BRANDA, PASTOSA E ESPECIAIS

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa isotérmico 300mL*	Cento	31	1	0,31	38,29	11,87
Faca descartável resistente 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	15,45	4,79
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher x 25 cm) (6	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Saco Plástico Atóxico p/ Pão x 30 cm 15	Cento	31	1	0,31	1,89	0,59
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						21,52
Crédito PIS/COFINS						1,99
Total						19,53
Total por Refeição						0,63

\* ou copo c/ tampa Isotérmico 200mL - Para pacientes c/ redução de volume

## PLANILHA 70 - DESJEJUM, LANCHE E CEIA DIETA SEMILÍQUIDA E LÍQUIDA COMPLETA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	31	1	0,31	38,29	11,87
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds)	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	31	1	0,31	1,95	0,60
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						16,75
Crédito PIS/COFINS						1,55
Total						15,20
Total por Refeição						0,49

\* ou Copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume

\*\* Para pacientes da Bucomaxilofacial ou c/ Mucosite

## PLANILHA 71 - DESJEJUM, LANCHE E CEIA DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Descartável	Und	Frequência a mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	31	1	0,31	38,29	11,87
Copo c/ tampa Isotérmico 100mL	Cento	31	1	0,31	18,00	5,58
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds)	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						21,72
Crédito PIS/COFINS						2,01
Total						19,71
Total por Refeição						0,64

\* ou copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume

## PLANILHA 72 - COLAÇÃO DIETA NORMAL, BRANDA E ESPECIAIS PARA ADULTOS

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	20	1	0,2	2,78	0,56
Embalagem c/ tampa 150 mL p/ servir frutas fracionadas	Cento	11	1	0,11	10,00	1,10
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds)	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	11	1	0,11	5,95	0,65
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						4,74
Crédito PIS/COFINS						0,44
Total						4,30
Total por Refeição						0,14

## PLANILHA 73 - COLAÇÃO DIETA PASTOSA ADULTO

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 100mL	Cento	31	1	0,31	18,00	5,58
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds)	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						9,85
Crédito PIS/COFINS						0,91
Total						8,94
Total por Refeição						0,29

## PLANILHA 74 - COLAÇÃO OPÇÃO (COQUETEL LAXATIVO OU BATIDO)

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
-------------	-----	-------------------	------------------	-------------------	-------------------------	--------------------

Copo c/ tampa Isotérmico 300mL	Cento	31	1	0,31	38,29	11,87
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
					Subtotal	16,14
					Crédito PIS/COFINS	1,49
					Total	14,65
					Total por Refeição	0,47

PLANILHA 75 - COLAÇÃO DIETA NORMAL, BRANDA E ESPECIAIS PARA PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	4	1	0,04	38,29	1,53
Embalagem c/ tampa 150 mL p/ servir frutas fracionadas	Cento	10	1	0,1	10,00	1,00
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	9	1	0,09	2,78	0,25
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	22	1	0,22	5,95	1,31
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	31	1	0,31	1,95	0,60
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
					Subtotal	7,12
					Crédito PIS/COFINS	0,66
					Total	6,46
					Total por Refeição	0,21

\* ou copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume;

\*\* Para pacientes da Bucomaxilofacial ou c/ Mucosite

## PLANILHA 76 - COLAÇÃO DIETA PASTOSA PARA PACIENTES INFANTIS E ADOLESCENTES

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	4	1	0,04	38,29	1,53
Embalagem c/ tampa 150 mL p/ servir frutas fracionadas	Cento	19	1	0,19	10,00	1,90
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	10	1	0,1	1,95	0,20
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						7,90
Crédito PIS/COFINS						0,73
Total						7,17
Total por Refeição						0,23

\* ou Copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume;

\*\* Para pacientes da Bucomaxilofacial ou c/ Mucosite

## PLANILHA 77 - COLAÇÃO DIETA SEMILÍQUIDA E LÍQUIDA COMPLETA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	23	1	0,23	38,29	8,81
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	15	1	0,15	1,95	0,29
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						13,37
Crédito PIS/COFINS						1,24
Total						12,13
Total por Refeição						0,39

\* ou Copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume;

\*\* Para pacientes da Bucomaxilofacial ou c/ Mucosite

## PLANILHA 78 - COLAÇÃO DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	31	1	0,31	38,29	11,87
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds)	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						16,14
Crédito PIS/COFINS						1,49
Total						14,65
Total por Refeição						0,47

\* ou Copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume;

## PLANILHA 79 - CEIA DIETA NORMAL, BRANDA, PASTOSA E ESPECIAIS

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/und)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 300mL*	Cento	31	1	0,31	38,29	11,87
Colher sobrem. descart. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	5,95	1,84
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds)	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	10	1	0,1	1,95	0,20
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						16,34
Crédito PIS/COFINS						1,51
Total						14,83
Total por Refeição						0,48

\* ou copo c/ tampa Isotérmico de 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume;

\*\* Para pacientes da Bucomaxilofacial ou c/ Mucosite

## 1.2 - DESCARTÁVEIS PARA GRANDES REFEIÇÕES

## PLANILHA 80 - ALMOÇO E JANTAR DIETA NORMAL, BRANDA E ESPECIAIS

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Refil branco em PSAl* p/ bandeja térmica c/ tampa 4 cavidades(1175 mL) + 1 cavidade externa (220 mL)	Cento	31	1	0,31	97,40	30,19
Embalagem isotérmica de isopor resistente c/ 4 divisões, 1200 mL p/ pacientes em isolamento de contato	Cento	31	1	0,31	85,00	26,35
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Garfo branco inqueb. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Colher sobrem. branca inqueb. 160x34mm	Cento	20	1	0,2	9,45	1,89
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Copo resistente c/ tampa 300 mL	Cento	31	1	0,31	14,13	4,38
Embalagem c/ tampa p/ sobremesa 150 mL	Cento	3	1	0,03	10,00	0,30
Embalagem isotérmica c/ tampa p/ sobremesas frias ou geladas, 150 mL	Cento	3	1	0,03	20,00	0,60
Copo c/ tampa 100 mL p/ sobremesa	Cento	7	1	0,07	9,34	0,65
Copo isotérmico c/ tampa 100 mL p/ sobremesas frias ou geladas	Cento	10	1	0,1	18,00	1,80
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	8	1	0,08	2,78	0,22
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	15	1	0,15	1,95	0,29
Etiqueta Padrão Adesiva p/ data de fabricação e validade	Cento	31	1	0,31	0,27	0,08
Etiqueta Adesiva de Identificação do paciente 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						75,87
Crédito PIS/COFINS						7,02
Total						68,85
Total por Refeição						2,22

\*PSAI (Poliestireno Alto Impacto)

\*\* Quando solicitado

## PLANILHA 81 - ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Refil branco em PSAl p/ bandeja térmica c/ tampa 4 cavidades(1175 mL) + 1 cavidade externa (220 mL)	Cento	31	1	0,31	97,4	30,19
Embalagem isotérmica* de isopor resistente c/ 4 divisões, 1200 mL p/ pacientes em isolamento de contato	Cento	31	1	0,31	85,00	26,35
Colher sopa branca inqueb. 160x34mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Colher sobrem. branca inqueb. 160x34mm	Cento	31	1	0,31	9,45	2,93
Saco Plástico Atóxico p/ Talher x 25 cm) (6	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Copo resistente c/ tampa 300 mL	Cento	31	1	0,31	14,13	4,38
Copo c/ tampa 100 mL p/ sobremesa	Cento	19	1	0,19	9,34	1,77
Copo isotérmico c/ tampa 100 mL p/ sobremesas frias ou geladas	Cento	12	1	0,12	18,00	2,16
Canudo Articulado Embal. Indiv.**	Cento	15	1	0,15	1,95	0,29
Etiqueta Padrão Adesiva p/ data de fabricação e validade	Cento	31	1	0,31	0,27	0,08
Etiqueta Adesiva de Identificação do paciente 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						73,93
Crédito PIS/COFINS						6,84
Total						67,09
Total por Refeição						2,16

\* Quando solicitado

## PLANILHA 82 - ALMOÇO E JANTAR DIETA SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA COMPLETA E LÍQUIDA RESTRITA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo c/ tampa Isotérmico 500mL*	Cento	31	1	0,31	60,00	18,60
Copo resistente c/ tampa 300 mL	Cento	31	1	0,31	14,13	4,38
Copo isotérmico c/ tampa 100 mL p/ sobremesas frias ou geladas	Cento	31	1	0,31	18,00	5,58
Colher sobrem. branca inqueb. 160x34mm	Cento	31	1	0,31	9,45	2,93

Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Etiqueta Padrão Adesiva p/ data de fabricação e validade	Cento	31	1	0,31	0,27	0,08
Etiqueta Adesiva de Identificação do paciente 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						34,00
Crédito PIS/COFINS						3,15
Total						30,86
Total por Refeição						1,00

\* ou copo c/ tampa Isotérmico de 300 mL, 200mL ou 100mL - Para pacientes c/ redução de volume

#### PLANILHA 83 - ALMOÇO E JANTAR OPÇÃO SOPA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Refil branco em PSAI* p/ bandeja térmica c/ tampa, 1 cavidade (500mL)	Cento	31	1	0,31	50,55	15,67
Colher sopa branca inqueb. 160x34mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Colher sobrem. branca inqueb. 160x34mm	Cento	20	1	0,2	9,45	1,89
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Copo resistente c/ tampa 300 mL	Cento	31	1	0,31	14,13	4,38
Embalagem c/ tampa p/ sobremesa 150 mL	Cento	3	1	0,03	10,00	0,30
Embalagem isotérmica c/ tampa p/ sobremesas frias ou geladas, 150 mL	Cento	3	1	0,03	20,00	0,60
Copo c/ tampa 100 mL p/ sobremesa	Cento	7	1	0,07	9,34	0,65
Copo isotérmico c/ tampa 100 mL p/ sobremesas frias ou geladas	Cento	10	1	0,1	18,00	1,80
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	8	1	0,08	2,78	0,22
Etiqueta Padrão Adesiva p/ data de fabricação e validade	Cento	31	1	0,31	0,27	0,08

Etiqueta Adesiva de Identificação do paciente 25,4 x 66,7 mm	Cento	31	1	0,31	6,20	1,92
Subtotal						31,36
Crédito PIS/COFINS						2,90
Total						28,46
Total por Refeição						0,92

\* Quando solicitado

## 2- ACOMPANHANTES, AUTORIZADOS E CENTRO CIRÚRGICO

### 2.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

#### PLANILHA 84 - DESJEJUM

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Saco Plástico Atóxico p/ Talher x 25 cm) (6	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Saco Plástico Atóxico p/ Pão x 30 cm) 15	Cento	31	1	0,31	1,89	0,59
Papel bandeja (30 x 40 cm)	Cento	31	1	0,31	6,96	2,16
Subtotal						3,25
Crédito PIS/COFINS						0,30
Total						2,95
Total por Refeição						0,10

### 2.2 - GRANDES REFEIÇÕES

#### PLANILHA 85 - ALMOÇO E JANTAR NO REFEITÓRIO

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
-------------	-----	-------------------	------------------	-------------------	-------------------------	--------------------

Embalagem descart. indiv. p/ salada, 300 mL	Cento	25	1	0,25	30,00	7,50
Pá misturadora p/ café c/ haste curta	Cento	31	1	0,31	1,25	0,39
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Copo s/ tampa de 200 mL	Cento	31	1	0,31	4,36	1,35
Copo de 50 mL	Cento	31	1	0,31	1,81	0,56
Papel bandeja (30 x 40 cm)	Cento	31	1	0,31	6,96	2,16
Subtotal						12,46
Crédito PIS/COFINS						1,15
Total						11,31
Total por Refeição						0,36

\*Na cor Branca

#### PLANILHA 86 - ALMOÇO E JANTAR NO CENTRO CIRÚRGICO

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Embalagem redonda tipo quentinha resistente p/ refeição c/ tampa, 800 mL (cx c/100 uds)	Cento	31	1	0,31	19,50	6,05
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Garfo branco inqueb. 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Pá misturadora p/ café c/ haste curta	Cento	31	1	0,31	1,25	0,39
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Copo s/ tampa de 50 mL	Cento	31	1	0,31	1,81	0,56
Subtotal						14,17
Crédito PIS/COFINS						1,31
Total						12,86
Total por Refeição						0,41

### 3 - DESCARTÁVEIS PARA LANCHES AUTORIZADOS

PLANILHA 87 - LANCHE BANCO DE SANGUE

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	22	1	0,22	10,76	2,37
Colher sobrem. branca inqueb. 160x34mm	Cento	22	1	0,22	9,45	2,08
Pá misturadora p/ café c/ haste longa	Cento	22	1	0,22	2,05	0,45
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	22	1	0,22	0,91	0,20
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	22	1	0,22	0,72	0,16
Copo de 50 mL	Cento	22	1	0,22	1,81	0,40
Copo s/ tampa 300 mL	Cento	22	1	0,22	6,83	1,50
Embalagem c/ tampa 150 mL p/ servir frutas fracionadas	Cento	22	1	0,22	10,00	2,20
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	2,78	0,61
Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	1,89	0,42
Papel Bandeja (30 x 40 cm)	Cento	22	1	0,22	6,96	1,53
Subtotal						11,92
Crédito PIS/COFINS						1,10
Total						10,81
Total por Refeição						0,35

PLANILHA 88 - LANCHE PLANTÃO MÉDICO

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Pá misturadora p/ café c/ haste longa	Cento	31	1	0,31	2,05	0,64
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Copo 50 mL	Cento	31	1	0,31	1,81	0,56
Copo s/ tampa 200 mL	Cento	31	1	0,31	4,36	1,35

Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	31	1	0,31	1,89	0,59
Papel Bandeja (30 x 40 cm)	Cento	31	1	0,31	6,96	2,16
Subtotal						9,13
Crédito PIS/COFINS						0,84
Total						8,29
Total por Refeição						0,27

## PLANILHA 89 - LANCHE QUIMIOTERAPIA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	22	1	0,22	10,76	2,37
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	22	1	0,22	0,91	0,20
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	22	1	0,22	0,72	0,16
Saco p/ Embalar o Lanche 20 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	2,78	0,61
Subtotal						3,34
Crédito PIS/COFINS						0,31
Total						3,03
Total por Refeição						0,10

## PLANILHA 90 - LANCHE REUMATOLOGIA E OFTALMOLOGIA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	22	1	0,22	10,76	2,37
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	22	1	0,22	0,91	0,20
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	22	1	0,22	0,72	0,16
Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	1,89	0,42
Saco p/ Embalar o Lanche 20 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	2,78	0,61
Subtotal						3,75
Crédito PIS/COFINS						0,35
Total						3,41
Total por Refeição						0,11

## PLANILHA 91 - LANCHE HEMODIÁLISE

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Colher sobrem. branca inqueb. 160x34mm	Cento	26	1	0,26	9,45	2,46
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	26	1	0,26	0,91	0,24
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	26	1	0,26	0,72	0,19
Copo Isotérmico c/ tampa 200 mL	Cento	26	1	0,26	22,00	5,72
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	26	1	0,26	2,78	0,72
Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	13	1	0,13	1,89	0,25
Embalagem c/ tampa 150 mL p/ servir frutas fracionadas	Cento	13	1	0,13	10,00	1,30
Papel Bandeja (30 x 40 cm)	Cento	26	1	0,26	6,96	1,81
Etiqueta Adesiva 25,4 x 66,7 mm	Cento	26	1	0,26	6,20	1,61
Subtotal						14,29
Crédito PIS/COFINS						1,32
Total						12,97
Total por Refeição						0,42

## PLANILHA 92 - LANCHE OXIGÊNIO

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	31	1	0,31	1,89	0,59
Saco Plástico Atóxico p/ Fruta Inteira 20 x 30 cm	Cento	31	1	0,31	2,78	0,86
Saco p/ Embalar o Lanche 20 x 30 cm	Cento	31	1	0,31	2,78	0,86
Subtotal						6,15
Crédito PIS/COFINS						0,57
Total						5,58

Total por Refeição	0,18
--------------------	------

## PLANILHA 93 - LANCHE HEMODINÂMICA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	22	1	0,22	0,72	0,16
Saco p/ Embalar o Lanche 20 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	2,78	0,61
Subtotal						0,77
Crédito PIS/COFINS						0,07
Total						0,70
Total por Refeição						0,02

## PLANILHA 94 - LANCHE MATERNIDADE

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	31	1	0,31	10,76	3,34
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	31	1	0,31	0,91	0,28
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	31	1	0,31	0,72	0,22
Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	31	1	0,31	1,89	0,59
Copo sem tampa de 200 mL	Cento	31	1	0,31	4,36	1,35
Saco p/ Embalar o Lanche 20 x 30 cm	Cento	31	1	0,31	2,78	0,86
Subtotal						6,64
Crédito PIS/COFINS						0,61
Total						6,03
Total por Refeição						0,19

## PLANILHA 95 - DESJEJUM E LANCHE PARA PPC

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Faca branca inquebrável 160 x 34 mm	Cento	22	1	0,22	10,76	2,37
Saco Plástico Atóxico p/ Talher (6 x 25 cm)	Cento	22	1	0,22	0,91	0,20
Guardanapo de Papel 24 x 24 cm (pct c/ 100 uds )	Cento	22	1	0,22	0,72	0,16
Saco Plástico Atóxico p/ Pão 15 x 30 cm	Cento	22	1	0,22	1,89	0,42
Copo sem tampa de 200 mL	Cento	22	1	0,22	4,36	0,96
Subtotal						4,10
Crédito PIS/COFINS						0,38
Total						3,72
Total por Refeição						0,12

## PLANILHA 96 - CEIA PSIQUIATRIA/NEUROLOGIA/DERMATOLOGIA

Descartável	Und	Frequência mensal	Per capita (und)	Per capita mensal	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo s/ tampa 200 mL	Cento	31	1	0,31	4,36	1,35
Subtotal						1,35
Crédito PIS/COFINS						0,13
Total						1,23
Total por Refeição						0,04

**4 - DESCARTÁVEIS PARA PREPARO DE REFEIÇÕES**

## PLANILHA 97 - PREPARO DE REFEIÇÕES

Descartável	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Filme Plástico Atóxico 800m	Rolo	31	0,05	2,9	55,00	159,50
Máscara Descartável	Cento	31	0,4	12,4	13,11	162,56
Luva Descartável	Cento	31	1	31	2,62	81,22
Luva p/ Procedimento	Cento	31	0,2	6,2	20,25	125,55
Avental Descartável	Cento	31	0,3	9,3	35,19	327,27

Touca Descartável	Cento	31	0,8	24,8	14,50	359,60
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de alimentos líquidos	Und	31	50	1550	2,00	3.100,00
Saco Plástico Estéril com tarja p/ coleta de amostra de alimentos sólidos	Cento	31	0,3	9,3	9,34	86,86
Subtotal						4.402,56
Crédito PIS/COFINS						407,24
Custo Mensal *						3.995,33
Nº Mensal Refeições						63.255
Total por Refeição						0,06

\* Pequenas e Grandes Refeições

## 5 - DESCARTÁVEIS PARA LACTÁRIO

### PLANILHA 98 - LACTÁRIO

Descartável	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Copo 50 mL	cento	31	0,97	30,07	1,81	54,43
Copo 100 mL com tampa	cento	31	0,32	9,92	9,34	92,65
Copo 200 mL com tampa	cento	31	0,32	9,92	10,03	99,50
Copo 300 mL com tampa	cento	31	0,64	19,84	14,13	280,34
Colher Sobrem. Descart. 160 x 34 mm	cento	31	0,25	7,75	5,95	46,11
Mamadeira estéril c/ tampa, 160 mL, bico de silicone convencional e/ou ortodôntica	Und	31	15	465	3,93	1.827,45
Mamadeira estéril c/ tampa, 240 mL, bico de silicone convencional e/ou ortodôntica	Und	31	15	465	4,83	2.245,95
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de fórmulas infantis	Und	31	20	620	2,00	1.240,00
Fita crepe (rolo c/ 50 m)	Und	31	0,13	4,03	1,20	4,84
Etiqueta padronizada compatível com etiquetadora (aproximadamente 60 x 80 cm)	cento	31	5	155	0,47	72,85
Avental Cirúrgico Branco	Und	31	10	310	2,57	796,70
Máscara de Procedimento Branca	Cento	31	0,096	2,98	13,11	39,02
Sapatilha Branca (pro pé)	Cento	31	0,16	4,96	20,39	101,13
Luva p/ Procedimento	cento	31	0,02	0,62	20,25	12,56
Touca c/ elástico Branca	Cento	31	0,19	5,89	14,50	85,41

Subtotal	6.998,92
Crédito PIS/COFINS	647,40
Custo Mensal	6.351,52
Litros / mês	761
Total por Litro	8,34

## 6 - DESCARTÁVEIS PARA BANCO DE LEITE

### PLANILHA 99 - BANCO DE LEITE

Descartável	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Fita crepe (rolo c/ 50 m)	Und	31	0,16	4,96	1,20	5,95
Copo 200 mL s/ tampa	Cento	31	0,258	7,998	4,36	34,87
Saco plástico 20 x 30 cm	Cento	31	0,01	0,31	2,78	0,86
Saco plástico 25 x 50 cm	Cento	31	0,05	1,55	9,00	13,95
Seringa descartável de 3 mL	Und	31	3,87	119,97	0,30	35,99
Seringa descartável de 5 mL	Und	31	2,58	79,98	0,35	27,99
Seringa descartável de 10 mL	Und	31	12,9	399,9	0,60	239,94
Seringa descartável de 20 mL	Und	31	19,35	599,85	0,80	479,88
Seringa descartável de 60 mL	Und	31	2,58	79,98	3,20	255,94
Etiqueta padronizada compatível com etiquetadora (aproximadamente 100 x 55 cm)	Cento	31	0,323	10,013	5,93	59,38
Etiqueta padronizada compatível com etiquetadora (aproximadamente 65 x 35 cm)	Cento	31	0,645	19,995	5,60	111,97
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de fórmulas infantis	Und	31	10	310	2,00	620,00
Avental Cirúrgico Branco	Und	31	10	310	2,57	796,70
Máscara de Procedimento Branca	Cento	31	0,096	2,976	13,11	39,02
Sapatilha Branca (pro pé)	Cento	31	0,064	1,984	20,39	40,45
Luva p/ Procedimento P	Cento	31	0,32	9,92	20,25	200,88
Luva p/ Procedimento M	Cento	31	0,32	9,92	20,25	200,88
Touca c/ elástico Branca	Cento	31	0,19	5,89	14,50	85,41
Subtotal						3.250,06
Crédito PIS/COFINS						300,63
Custo Mensal						2.949,43
Nº Mensal Refeições						1.798
Total por Refeição						1,64

## 7 - DESCARTÁVEIS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL

### PLANILHA 100 - NUTRIÇÃO ENTERAL

Descartável	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Frasco 100 mL com rótulo	Und	31	140	4340	CONTRATANTE	
Frasco 300 mL com rótulo	Und	31	60	1860	CONTRATANTE	
Frasco 500 mL com rótulo	Und	31	140	4340	CONTRATANTE	
Copo 200 mL com tampa	cento	31	0,065	2,015	10,03	20,21
Copo 300 mL com tampa	cento	31	0,1	3,1	14,13	43,80
Copo 500 mL com tampa	cento	31	0,065	2,015	18,00	36,27
Fita crepe (rolo c/ 50 m)	Und	31	0,16	4,96	1,20	5,95
Coletor Rijo Estéril p/ coleta de fórmulas infantis	Und	31	10	310	2,00	620,00
Etiqueta padronizada compatível com etiquetadora (aproximadamente 60 x 80 cm)	cento	31	2,58	79,98	3,75	299,93
Avental Cirúrgico Branco	Und	31	6,45	199,95	2,57	513,87
Máscara de Procedimento Branca	Cento	31	0,064	1,984	13,11	26,01
Sapatilha Branca (pro pé)	Cento	31	0,13	4,03	20,39	82,17
Luva p/ Procedimento	cento	31	0,2	6,2	20,25	125,55
Touca c/ elástico Branca	Cento	31	0,097	3,007	14,50	43,60
Subtotal						1.817,37
Crédito PIS/COFINS						168,11
Custo Mensal						1.649,26
Nº Mensal Refeições						10.540
Total por Refeição						0,16

## 8- DESCARTÁVEIS PARA PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES

PLANILHA 101 - ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MENSAL DE DESCARTÁVEIS UTILIZADOS PARA O FORNECIMENTO DE ITENS E PREPARAÇÕES EXTRAS COMPLEMENTARES AUTORIZADOS PELA CONTRATANTE

Descartável / Produto Alimentício	Und	Quant. Mensal Estimada Descart.	Custo unitário (R\$/un)	Custo unitário c/ BDI (-Crédito PIS/COFINS)	Custo Mensal Total (R\$)
Açúcar refinado*	und	0			
Adoçante dietético 1g *	und	0			

Água de coco industrializada 200ml*	und	0			
Água mineral em embalagem plástica 200ml*	und	0			
Ameixa seca preta à granel 30g (3 und) / <b>(saco plástico 6 x 25)</b>	cento	0,4	0,91	1,20	0,48
Batido de frutas com leite, c/ açúcar ou c/ adoçante, c/ ou s/ farinha <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,4	38,29	50,38	20,15
Biscoito de 1ª qualidade, doce ou com sal ou sem sal, porção 40g.*	und	0			
Café c/ leite c/ açúcar ou c/ adoçante dietético. <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,16	38,29	50,38	8,06
Café infusão a 5%, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético. <b>(copo isotérmico c/ tampa 200 mL)</b>	cento	0,2	22,00	28,95	5,79
Caldo de feijão <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,16	38,29	50,38	8,06
Chá infusão, a 5% de chá de 1ª, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético. <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,08	38,29	50,38	4,03
Coquetel laxativo <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,4	38,29	50,38	20,15
Fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ou adoçante <b>(copo isotérmico c/ tampa 100 mL)</b>	cento	0,6	18,00	23,69	14,21
Fruta in natura - Banana prata, ouro ou maçã -100g <b>(saco plástico 20 x 30 cm)</b>	cento	0,3	2,78	3,66	1,10
Fruta in natura - Laranja pera ou lima s/ casca- 150g <b>(saco plástico 20 x 30 cm)</b>	cento	0,3	2,78	3,66	1,10
Fruta in natura - Maçã-150 g <b>(saco plástico 20 x 30 cm)</b>	cento	0,3	2,78	3,66	1,10
Fruta in natura - Mamão s/ casca- 150 g <b>(embalagem descartável de 150 mL)</b>	cento	0,3	10,00	13,16	3,95
Fruta in natura - Pera 150 g <b>(saco plástico 20 x 30 cm)</b>	cento	0,3	2,78	3,66	1,10
Gelatina diversos sabores, padrão, porção 100g. <b>(copo descartável c/ tampa de 100 mL)</b>	cento	0,3	9,34	12,29	3,69
Gelatina diversos sabores, dietética, porção 100g. <b>(copo descartável c/ tampa de 100 mL)</b>	cento	0,3	9,34	12,29	3,69
Geléia de frutas dietética ou padrão, embalagem original de 15g.*	und	0			
Geléia de mocotó, porção 100g. <b>(copo descartável c/ tampa de 100 mL)</b>	cento	0,15	9,34	12,29	1,84
logurte de polpa de frutas c/ açúcar ou c/adoçante, c/ no mínimo *	und	0			
logurte natural c/ leite desnatado, 200g.*	und	0			
Leite soja (acrescido de minerais e L-metionina), embal. tetrapack 200ml*	und	0			

Leite em pó integral ou desnatado c/açúcar ou c/ adoçante <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,8	38,29	50,38	40,31
Leite UHT integral ou desnatado <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	2,4	38,29	50,38	120,92
Leite UHT integral ou desnatado com achocolatado <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,4	38,29	50,38	20,15
Manteiga Individual c/ ou s/ sal 10g*	und	0			
Mingau (LVE 5%) 250ml <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,2	38,29	50,38	10,08
Mingau (LVE 11%) 250ml <b>(copo isotérmico c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,6	38,29	50,38	30,23
Ovos (diversas preparações).*	und	0			
Pão careca sal/doce 50g <b>(saco plástico 15 x 30 cm)</b>	und	300	1,89	2,49	746,10
Pão doce com creme 50g <b>(saco plástico 15 x 30 cm)</b>	und	100	1,89	2,49	248,70
Pão francês 50g <b>(saco plástico 15 x 30 cm)</b>	und	100	1,89	2,49	248,70
Picolé de fruta*	und	0			
Queijo processado, UHT, embalagem individual original com no mínimo 20g*	und	0			
Refresco de polpa de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético <b>(copo c/ tampa 300 mL)</b>	cento	1,2	14,13	18,59	22,31
Sopa de legumes padrão <b>(copo isotérmico de 500mL)</b>	cento	0,11	60,00	78,95	8,68
Sopa de legumes com carne ou canja padrão <b>(copo isotérmico de 500mL)</b>	cento	0,13	60,00	78,95	10,26
Sorvetes diversos sabores, comum ou dietético, porção 150g*	und	0			
Suco natural de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético. <b>(copo c/ tampa 300 mL)</b>	cento	0,8	14,13	18,59	14,87
Colher de sobremesa descartável inquebrável	cento	3	9,45	12,44	37,31
Colher de sopa descartável inquebrável	cento	3	10,76	14,16	42,48
Copo descartável 50ml	cento	2	1,81	2,38	4,76
Copo descartável isotérmico c/ tampa de 200ml	cento	10	22,00	28,95	289,49
Faca descartável inquebrável	cento	3	10,76	14,16	42,48
Garfo descartável inquebrável	cento	3	10,76	14,16	42,48
Guardanapo	cento	5	0,72	0,95	4,74
Prato descartável tamanho médio	cento	3	8,00	10,53	31,58
Prato descartável tamanho pequeno	cento	3	7,00	9,21	27,63
				TOTAL	2.142,77

\* Itens que não utilizam descartável

**C - MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA (ANEXO 07 B)**

## PLANILHA 102 - COZINHA (ESTOQUE, PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO) E REFEITÓRIO

ÍTEM	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Alcool 70%	L	31	3	93	4,49	417,57
Alcool gel 70% refil sachê p/ dispenser	Sch	31	2	62	7,99	495,38
Balde Plástico Azul 20 L	Und	31	0,06	1,86	14,03	26,10
Balde Plástico Vermelho 20 L	Und	31	0,06	1,86	14,03	26,10
Desinfetante Clorado (5L)	L	31	1,2	37,2	9,95	370,14
Desincrustante (5L)	L	31	1	31	8,76	271,56
Deterg. Alcalino Concent. p/ remoção de gord. carbonizadas e não carbonizadas (5L)	L	31	2,65	82,15	13,07	1.073,70
Detergente alcalino para máquina de lavar louça (20 L)	L	31	1	31	44,00	1.364,00
Detergente Neutro Concentrado (5L)	L	31	13	403	5,98	2.409,94
Escova de aço/ fibraço	Und	31	2	62	1,90	117,80
Escova de Cabo Longo	Und	31	0,32	9,92	6,44	63,88
Escova de Higienização	Und	31	0,5	15,5	7,88	122,14
Espátula inox raspador	Und	31	0,12	3,72	35,18	130,87
Esponja Dupla Face	Und	31	4,5	139,5	0,61	85,10
Hipoclorito de sódio a 1 % (5L)	L	31	5	155	2,06	319,30
Luva amarela de limpeza (par)	Und	31	0,35	10,85	5,29	57,40
Luva Verde	Und	31	0,35	10,85	3,39	36,78
Pá de Cabo Longo em Plástico	Und	31	0,006	0,186	13,89	2,58
Pano de Chão	Und	31	0,65	20,15	2,39	48,16
Pano Descartável Multi uso Cross Hatch (rolo de 300 m)	Und	31	0,17	5,27	114,78	604,89
Papel Higiênico	Und	31	10	310	0,75	232,50
Papel Toalha branco não reciclado (pct c/ 1000 uds)	Pct	31	7	217	7,24	1.571,08
Rodo Cabo Plástico	Und	31	0,18	5,58	9,30	51,89
Rodo de Pia Plástico 14 cm	Und	31	0,5	15,5	5,79	89,75
Sabonete Líquido (5L)	L	31	2,5	15,5	10,56	163,68
Saco de Lixo Resistente (25L)	Und	31	44	1364	0,90	1.227,60
Saco de Lixo Resistente (50L)	Und	31	22	682	1,13	770,66
Saco de Lixo Resistente (120L)	Und	31	22	682	1,35	920,70
Sanitizante de Frutas e Verduras	Kg	31	1,5	46,5	18,40	855,60
Secante para máquina de lavar louça industrial (20 L)	L	31	1	31	69,00	2.139,00
Vasculho Cabo Inox	Und	31	0,03	0,93	13,90	12,93

Vassoura Piaçava Cabo Inox	Und	31	0,23	7,13	13,90	99,11	
						Subtotal	16.177,88
*Bombona						Crédito PIS/COFINS	1.496,45
						Custo Mensal	14.681,42
						Nº Mensal Refeições	
						Total por Refeição	

## PLANILHA 102 A - CONSOLIDADO COZINHA E REFEITÓRIO

Setor	Total	nº ref.	Total/ref.
Cozinha e Pediatria- grandes refeições	11.745,14	24.615	0,48
Cozinha e Pediatria - pequenas refeições	2.349,03	38.640	0,06
Lanches padronizados	293,63	5.169	0,06
Extras*	293,63		
* Valor Total com BDI (só "Extras")	425,76		

## PLANILHA 103 - LACTÁRIO

ÍTEM	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Alcool 70%	L	31	2,6	80,6	4,49	361,89
Alcool glicerinado (Frasco 100 ml)	Und	31	2	62	2,15	133,30
Alcool gel 70% refil sachê p/ dispenser	Und	31	0,25	7,75	7,99	61,92
Balde plástico azul (20 L)	Und	31	0,03	0,93	14,03	13,05
Balde plástico vermelho (20 L)	Und	31	0,03	0,93	14,03	13,05
Detergente Neutro Concentrado (5L)	L	31	2	62	5,98	370,76
Elemento filtrante AP 200: polipropileno, celulose, resina e carvão com sais de prata	Und	31	0,13	4,03	55,00	221,65
Escova estéril de iodopovidona a 10% para antisepsia	Und	31	9	279	2,29	638,91
Escova para higienização de recipientes, haste plástica	Und	31	0,3	9,3	3,90	36,27

Kit Escova para higienização de mamadeira de alta resistência c/ cerdas de poliamida coloridas, prolongamento em material metálico não corrosivo acoplado firmemente ao cabo com escova pequena para higienização de bicos	Und	31	0,3	9,3	24,99	232,41
Escova de aço/ fibraço	Und	31	0,6	18,6	1,90	35,34
Espanja dupla face	Und	31	1	31	0,61	18,91
Gliconato de clorexidina 2%	L	31	0,5	15,5	16,19	250,95
Hipoclorito de sódio a 1 % (5L)	L	31	10	310	2,06	638,60
Luva amarela de limpeza (par)	Und	31	0,13	4,03	5,29	21,32
Pano de chão	Und	31	1	31	2,39	74,09
Pano descartável cross hatch (rolo 300 m)	Und	31	0,06	1,86	114,78	213,49
Papel toalha branco não reciclado (Pacote com 1.000 folhas)	Und	31	1	31	7,24	224,44
Pano descartável cross hatch (rolo 300 m)	Und	31	0,06	1,86	114,78	213,49
Pá de lixo cabo longo	Und	31	0,03	0,93	13,89	12,92
Papel higiênico	Und	31	1,74	53,94	0,75	40,46
Rodo cabo plástico	Und	31	0,03	0,93	9,30	8,65
Saco de Lixo Resistente (25L)	Und	31	3	93	0,90	83,70
Saco de Lixo Resistente (50L)	Und	31	12	372	1,13	420,36
Vassoura tipo mopi	Und	31	0,03	0,93	139,90	130,11
Vasculho cabo plástico	Und	31	0,03	0,93	13,90	12,93
Subtotal						4.482,95
Crédito PIS/COFINS						414,67
Custo Mensal						4.068,28
Litros / mês						761,45
Total por Litro						5,34

## PLANILHA 104 - BANCO DE LEITE HUMANO

ÍTEM	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Alcool 70%	L	31	1,54	47,74	4,49	214,35
Alcool glicerinado (Frasco 100 ml)	Und	31	1	31	2,15	66,65
Alcool gel refil sachê para dispenser	Und	31	0,16	4,96	7,99	39,63
Balde plástico azul (20 L)	Und	31	0,06	1,86	14,03	26,10
Balde plástico vermelho (20 L)	Und	31	0,06	1,86	14,03	26,10
Caixa coletora (embalagem 7 L)	Und	31	0,13	4,03	4,40	17,73
Detergente Neutro Concentrado (5L)	L	31	0,64	19,84	5,98	118,64

Elemento filtrante a base de carvão CARBON Block 9.3/4	Und	31	0,06	1,86	39,90	74,21	
Escova estéril de iodopovidona a 10% para antissepsia	Und	31	4	124	2,29	283,96	
Escova para higienização de recipientes, haste plástica	Und	31	0,3	9,3	3,90	36,27	
Esponja dupla face	Und	31	3	93	0,61	56,73	
Luva amarela de limpeza (par)	Und	31	0,06	1,86	5,29	9,84	
Luva verde de limpeza (par)	Und	31	0,06	1,86	3,39	6,31	
Luva laranja (par)	Und	31	0,13	4,03	3,50	14,11	
Papel toalha branco não reciclado (Pacote com 1.000 folhas)	Und	31	2,5	77,5	7,24	561,10	
Pá de lixo cabo longo	Und	31	0,03	0,93	13,89	12,92	
Pano de chão	Und	31	1	31	2,39	74,09	
Pano descartável cross hatch (rolo 300 m)	Und	31	0,06	1,86	114,78	213,49	
Papel higiênico	Und	31	1,74	53,94	0,75	40,46	
Rodo cabo plástico	Und	31	0,03	0,93	9,30	8,65	
Sabonete líquido para lavagem das mãos 5L	L	31	0,13	0,806	10,56	8,51	
Saco de lixo 50 litros cor cinza	Und	31	20	620	1,13	700,60	
Saco de lixo 50 litros cor branca	Und	31	3	93	1,13	105,09	
Vasculho cabo plástico	Und	31	0,03	0,93	13,90	12,93	
Subtotal						2.728,45	
*Bombona						Crédito PIS/COFINS	252,38
						Custo Mensal	2.476,07
						Nº Mensal Refeições	1.798
						Total por Refeição	1,38

PLANILHA 105 - SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL

ÍTEM	Und	Frequência mensal	Consumo /Dia	Consumo /Mês	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Alcool 70%	L	31	1	31	4,49	139,19
Alcool gel 70% refil sachê para dispenser	Und	31	0,16	4,96	7,99	39,63
Balde plástico azul (20 L)	Und	31	0,03	0,93	14,03	13,05
Balde plástico vermelho (20 L)	Und	31	0,03	0,93	14,03	13,05
Detergente Neutro Concentrado (5L)	L	31	2	62	5,98	370,76
Elemento filtrante AP 200: polipropileno, celulose, resina e carvão com sais de prata	Und	31	0,29	8,99	55,00	494,45

Escova estéril de iodopovidona a 10% para antisepsia	Und	31	6,45	199,95	2,29	457,89
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	Und	31	0,26	8,06	6,44	51,91
Esponja dupla face	Und	31	1	31	0,61	18,91
Gliconato de clorexidina 2%	L	31	0,51	15,81	16,19	255,96
Hipoclorito de sódio a 1 % (5L)	L	31	1,8	55,8	2,06	114,95
Luva amarela de limpeza (par)	Und	31	0,26	8,06	5,29	42,64
Papel toalha branco não reciclado (Pacote com 1.000 folhas)	Und	31	0,48	14,88	7,24	107,73
Pano de chão	Und	31	1	31	2,39	74,09
Pano descartável multi uso cross hatch (Rolo de 300 metros)	Und	31	0,03	0,93	114,78	106,75
Pá de lixo de cabo longo	Und	31	0,03	0,93	13,89	12,92
Papel higiênico	Und	31	1,74	53,94	0,75	40,46
Rodo cabo plástico	Und	31	0,03	0,93	9,30	8,65
Saco de Lixo Resistente (25L)	Und	31	3	93	0,20	18,60
Saco de Lixo Resistente (50L)	Und	31	5,8	179,8	0,90	161,82
Vassoura tipo mopi	Und	31	0,03	0,93	1,13	1,05
Vasculho cabo plástico	Und	31	0,03	0,93	13,90	12,93
Subtotal						2.557,36
Crédito PIS/COFINS						236,56
Custo Mensal						2.320,81
Nº Mensal Refeições						10.540
Total por Refeição						0,22

## D - DESPESAS DIVERSAS

### 1- ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

#### PLANILHA 106 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

TIPO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	QUANT/MÊS	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
Alimentos Prontos	8	76,90	615,20
Fórmulas Enterais	13	226,00	2.938,00
Fórmulas Lácteas/Não Lácteas	13	76,90	999,70
LHOP	40	82,00	3.280,00
Swab de Manipulador	14	34,00	476,00
Swab de Superfície/Utensílio	14	34,00	476,00
Água	14	53,00	742,00

Qualidade do Ar Ambiente*	1	28,20	28,20
Taxa de Coleta	4	15,00	60,00
		Subtotal	9.615,10
		Crédito PIS/COFINS	889,40
		Custo Mensal	8.725,70
		Nº Mensal Refeições	
		Total por Refeição	

#### PLANILHA 106 A - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA POR SETOR

TIPO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	Cozinha	Lactário	BLH	SMNE	TOTAL
Alimentos Prontos	615,20				615,20
Fórmulas Enterais				2.938,00	2.938,00
Fórmulas Lácteas/Não Lácteas		999,70			999,70
LHOP			3.280,00		3.280,00
Swab de Manipulador	34,00	170,00	136,00	136,00	476,00
Swab de Superfície/Utensílio	34,00	136,00	170,00	136,00	476,00
Água	53,00	212,00	212,00	265,00	742,00
Qualidade do Ar Ambiente*		9,40	9,40	9,40	28,20
Taxa de Coleta	15,00	15,00	15,00	15,00	60,00
Subtotal	751,20	1.542,10	3.822,40	3.499,40	9.615,10
Crédito PIS/COFINS	69,49	142,64	353,57	323,69	889,40
Custo Mensal	681,71	1.399,46	3.468,83	3.175,71	8.725,70
Nº Mensal Refeições	63.255	761,45	1.798	10.540	
Total por Refeição	0,01	1,84	1,93	0,30	

OBS: Para fórmulas lácteas o preço é por litro

Obs: A frequência de análises microbiológicas será mensal para a DiNutri e semanal para Lactário, Banco de Leite e Setor de Nutrição Enteral.

\* 01 análise Trimestral p/ cada setor: Lactário, Banco de Leite e Setor de Nutrição Enteral.

## 2- LIXO ORGÂNICO

#### PLANILHA 107 - LIXO ORGÂNICO: QUANTIDADE PRODUZIDA E VALOR MENSAL

MESES	QUANTIDADE (VOLUME)	VALOR (R\$)
mar/14	2798	23.223,40
abr/14	2942	24.418,60
mai/14	3887	32.262,10
jun/14	3254	27.008,20

jul/14	3039	25.223,70
ago/14	3143	26.086,90
set/14	3036	25.198,80
out/14	3200	26.560,00
nov/14	2685	22.285,50
dez/14	2956	24.534,80
jan/15	2565	21.289,50
fev/15	2126	17.645,80
<b>MÉDIA</b>	<b>2969</b>	<b>24.644,78</b>

PLANILHA 108 - LIXO ORGÂNICO: VALOR ESTIMADO PARA DINUTRI

LIXO ORGÂNICO	VALOR (R\$)
Valor Mensal HUPE	24.644,78
Valo Mensal DINUTRI (60%)	14.786,87
Subtotal	14.786,87
Crédito PIS/COFINS	1.367,79
Custo Mensal	13.419,08
Nº Mensal Refeições	63.255
Total por Refeição	

PLANILHA 108 A - LIXO ORGÂNICO: VALOR ESTIMADO POR SETOR

Setor	Subtotal	PIS/COFINS	Custo Mensal	Custo por refeição
Cozinha	12.568,84	1.162,62	11.406,22	0,18
Lactário	739,34	68,39	670,95	0,88
BLH + SMNE	1.478,69	136,78	1.341,91	

Considerando rateio de 85% para Cozinha / 5% para Lactário / 10% para BLH + SMNE:

OBS: Para lactário: custo por litro de fórmula

### 3- EPIS

## PLANILHA 109 - EPIs DE USO EVENTUAL

EPI	QUANT/MÊS	VALOR UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
Protetor Auricular laranja dystray em silicone 12 db	24	0,86	20,64
Óculos de Proteção	8	1,99	15,92
Subtotal			36,56
Crédito PIS/COFINS			3,38
Custo Mensal			33,18
Nº Mensal Refeições			63.255
Total por Refeição			

## PLANILHA 109 A- EPIs DE USO EVENTUAL POR SETOR

Setor	Subtotal	PIS/COFINS	Custo Mensal	Custo por refeição
Cozinha	31,08	2,87	28,20	0,0004
Lactário	1,83	0,17	1,66	0,002
BLH + SMNE	3,66	0,34	3,32	

Considerando rateio de 85% para Cozinha / 5% para Lactário / 10% para BLH + SMNE:

OBS: Para lactário: custo por litro de fórmula

**4 - CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA**

## PLANILHA 110 - CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA

ELEMENTO FILTRANTE	QUANT/MÊS	VALOR UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
AP 200: polipropileno, celulose, resina e carvão com sais de prata	10	55,00	550,00
AP 230: polipropileno, celulose, resina e carvão com sais de prata	25	95,00	2375,00
Subtotal			2925,00
Crédito PIS/COFINS			270,56
Custo Mensal			2.654,44
Nº Mensal Refeições			63.255
Total por Refeição			0,04

OBS.: Troca quinzenal dos filtros

OBS: O custo com elementos filantes do Lactário, BLH e SMNE já foi considerado em cada setor  
PLANILHA 111 - CONSOLIDADO DAS DESPESAS DIVERSAS (4 ITENS)

Setor	%	Análises Microbiológicas	Lixo	EPI	Potab. água
Cozinha e Pediatria- grandes refeições	80	545,37	9.124,98	22,56	2.123,55
Cozinha e Pediatria - pequenas refeições	16	109,07	1.825,00	4,51	424,71
Lanches padronizados	2	13,63	228,12	0,56	53,09
Extras	2	13,63	228,12	0,56	53,09

PLANILHA 111 A - CONSOLIDADO DAS DESPESAS DIVERSAS

Setor	Total	nº Refeições	Total/refeição
Cozinha e Pediatria- grandes refeições	11.816,46	24.615	0,48
Cozinha e Pediatria - pequenas refeições	2.363,29	38.640	0,06
Lanches padronizados	295,41	5.169	0,06
Extras*	295,41		
* Valor Total com BDI (só "Extras")	428,35		

OBS: Energia elétrica, gás e água considerados separadamente na planilha abaixo.

## 5 - ENERGIA ELÉTRICA, GÁS, ÁGUA E TRANSPORTE EXCEPCIONAL DE REFEIÇÕES

PLANILHA 112 - ENERGIA ELÉTRICA, GÁS E ÁGUA

ITENS	Componente do custo			Valor / refeição
	Energia Elétrica	Gás	Água	
Valor mensal	66.134,38	10.090,09		
Grandes refeições	1,88	0,33	0,35	<b>2,56</b>
Pequenas refeições	0,22	0,05	0,07	<b>0,34</b>
Lanches padronizados	0,26	0,04	0,07	<b>0,36</b>
Lactário *	4,34		0,28	<b>4,62</b>
BLH **	3.306,72		125,86	<b>3.432,58</b>
SMNE **	3.306,72		737,80	<b>4.044,52</b>

\* Custo por litro de fórmula

\*\* Custo total por mês

OBS: Dados obtidos pelo Departamento de Infraestrutura e Hotelaria Hospitalar do HUPE (DIHH).

## PLANILHA 112 A – TRANSPORTE

ITENS CONSIDERADOS	CUSTO MENSAL	
Veículo *	1.200,00	
Manutenção	700,00	
Seguro	300,00	
Combustível	2.100,00	
IPVA / CIS-A / ANTT / Outros	200,00	
Motorista (02 plantonistas)	5.706,82	
	Subtotal	10.206,82
	Crédito PIS/COFINS	944,13
	<b>Custo Mensal</b>	<b>3.087,56</b>
	<b>Custo Anual</b>	<b>12.350,25</b>

\* Valor dividido por 60 meses de contrato

OBS.: Por tratar-se de transporte excepcional, foi considerado um período de apenas 120 dias por ano com utilização de transporte.

Este custo mensal não incidirá na formação de preço das refeições, será computado como um custo à parte.

**E - UTENSÍLIOS A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONTRATADA (ANEXO 07 A)****1 - LACTÁRIO**

## PLANILHA 113 - UTENSÍLIOS PARA O LACTÁRIO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Mamadeira c/ tampa 240 ml, bico silicone convencional	Und	40	14,90	596,00
Mamadeira c/ tampa 160 ml, bico silicone convencional	Und	40	21,90	876,00
Mamadeira c/ tampa 50 ml, tipo chuca, bico látex	Und	30	8,91	267,30
Mamadeira c/ tampa 240 ml, bico silicone ortodontico	Und	80	14,90	1192,00
Mamadeira c/ tampa 160 ml, bico silicone ortodontico	Und	80	21,90	1752,00
Caixa Termolar 5 L	Und	2	55,00	110,00
Caixa Termolar 3 L	Und	2	42,55	85,10
Organizador c/ tampa 60 L	Und	6	82,30	493,80
Organizador c/ tampa 10 L	Und	6	29,50	177,00
Jarra Graduada 1 L, c/ bico	Und	12	15,50	186,00

Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Und	8	7,67	61,36
Jarra Graduada 3 L c/ bico	Und	8	12,40	99,20
Jarra Graduada 700 mL c/ bico	Und	8	4,90	39,20
Jarra Graduada 625 mL c/ bico	Und	8	4,70	37,60
Pote c/ tampa de rosca 1 L	Und	20	7,00	140,00
Colher maciça poliamida 60 cm	Und	10	15,50	155,00
Peneira Plástica 12 cm	Und	8	7,10	56,80
Peneira plástica malha grossa 16 cm	Und	8	12,90	103,20
Becker plástico graduado de 50 em 50 mL, 2 L	Und	6	16,3	97,80
Becker de polipropileno autoclavável graduado 100 ml	Und	6	2,55	15,30
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 1L	Und	4	41,00	164,00
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 10 mL	Und	6	2,50	15,00
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 50 mL	Und	6	6,00	36,00
Subtotal				6.755,66
Crédito PIS/COFINS				624,90
Custo Mensal				6.130,76
Litros/mês				761,45
Total por Refeição				8,05

## 2 - BANCO DE LEITE

### PLANILHA 114 - UTENSÍLIOS PARA O BANCO DE LEITE

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Caixa Isotérmica Azul 5 L	Und	1	52,80	52,80
Caixa Isotérmica Vermelha 5 L	Und	1	52,80	52,80
Copo graduado* polipropileno atóxico c/ tampa de pressão 50 mL	Und	100	2,79	279,00
Organizador c/ tampa 60 L	Und	5	82,30	411,50
Organizador c/ tampa 10 L	Und	5	29,50	147,50
Frasco graduado de vidro c/ tampa plástica 500 mL	Und	20	8,12	162,40
Frasco graduado de vidro c/ tampa plástica 200 mL	Und	20	6,49	129,80

Frasco de vidro c/ tampa plástica p/ ordenha 200 mL	Und	20	6,49	129,80
Frasco vidro c/ tampa plástica p/ ordenha 500 mL	Und	20	8,12	162,40
Pipeta graduada 02 mL	Und	50*	3,00	150,00
Pipeta graduada 10 mL	Und	50*	3,80	190,00
Subtotal				1.868,00
Crédito PIS/COFINS				172,79
Custo Mensal				1.695,21
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

\* Repor conforme necessidade

### 3 - SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL

#### PLANILHA 115 - UTENSÍLIOS PARA O SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Bolsa Térmica: 30 L	Und	3	66,59	199,77
Organizador c/ tampa 60 L	Und	6	82,30	493,80
Organizador c/ tampa 30 L	Und	4	45,00	180,00
Organizador c/ tampa 5 L	Und	2	16,20	32,40
Organizador c/ tampa 3 L	Und	2	13,40	26,80
Medidor graduado 500 mL	Und	6	5,20	31,20
Jarra graduada de 1 L	Und	10	15,50	155,00
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Und	6	7,67	46,02
Jarra graduada de 3 L	Und	2	12,40	24,80
Colher maciça poliamida 60 cm	Und	10	15,50	155,00
Peneira plástica malha fina 16 cm	Und	10	13,00	130,00
Becker plástico graduado de 50 em 50 mL, 2 L	Und	2	16,30	32,60
Becker plástico graduado de 50 mL	Und	2	3,30	6,60
Proveta plástica graduada de 1 L	Und	2	41,00	82,00
Copo liquidificador 1,5 L Arno Optmix	Und	2	25,80	51,60
Pegador tipo pinça, cabo longo, polietileno	Und	2	9,70	19,40
Pulverizador em plástico p/ álcool	Und	2	7,40	14,80

Subtotal			1.681,79
	Crédito PIS/COFINS		155,57
	Custo Mensal		1.526,22
	Nº Mensal Refeições		
	Total por Refeição		

#### 4 - ÁREAS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

##### PLANILHA 116 - UTENSÍLIOS ESTOQUE SECO E CÂMARAS FRIGORÍFICAS

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Box Organizador G (56 L)	Und	30	82,30	2469,00
Caixa Branca Vazada 50 cm	Und	15	51,60	774,00
Caixa Branca Vazada 55 cm	Und	60	81,70	4902,00
Caixa Branca Vazada 62 cm	Und	25	20,99	524,75
Caixa Plástica 67 cm	Und	25	36,90	922,50
Caixa Plástica 62 cm	Und	25	34,10	852,50
Calculadora de mesa c/ visor	Und	4	16,74	66,96
Dispenser p/ higienização álcool gel	Und	2	30,00	60,00
Dispenser papel toalha interfolha	Und	2	29,90	59,80
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	2	30,13	60,26
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Und	4	16,50	66,00
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Und	3	7,67	23,01
Medidor de 1L	Und	3	15,50	46,50
Pallet Plástico Encaixável 1 x 1,2 m	Und	25	89,00	2225,00
Pallet Plástico Encaixável 1 x 0,6 m	Und	25	53,09	1327,25
Prancheta acrílica tamanho ofício	Und	5	5,90	29,50
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Und	4	17,30	69,20
Subtotal				14.478,23
	Crédito PIS/COFINS			1.339,24
	Custo Mensal			13.138,99
	Nº Mensal Refeições			
	Total por Refeição			

## PLANILHA 117 - UTENSÍLIOS PARA O PRE-PREPARO DE LEGUMES

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Descascador manual de batata inox c/ cabo de polipropileno	Und	3	11,20	33,60
Descascador manual de legumes inox c/ cabo anatômico: 2,9 x 8,6 x 21,6 cm	Und	3	23,99	71,97
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Und	4	14,20	56,80
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Und	4	48,60	194,40
Faca cabo branco 10 poleg. inox	Und	3	50,69	152,07
Faca cabo branco 12 poleg. inox	Und	2	61,89	123,78
Faca cabo branco 14 poleg. inox	Und	1	104,75	104,75
Placa polietileno verde 100 x 50 x 1,5 cm	Und	2	213,80	427,60
Placa polietileno verde 50 x 35 x 1,5 cm	Und	2	64,15	128,30
Subtotal				1.293,27
Crédito PIS/COFINS				119,63
Custo Mensal				1.173,64
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

## PLANILHA 118 - UTENSÍLIOS PARA PRÉ-PREPARO DE CARNES

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Bandeja retangular de polipropileno 45x30x8 cm	Und	6	16,91	101,46
Bandeja retangular de polipropileno 60,5x40x9,2 cm	Und	12	26,06	312,72
Chaira/afiador/fuzil 10 polegadas 55 cm	Und	2	35,50	71,00
Dispenser p/ higienização álcool gel	Und	1	30,00	30,00
Dispenser papel toalha interfolha	Und	1	29,90	29,90
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	1	30,13	30,13
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Und	2	48,60	97,20
Faca para carne 10 poleg. inox	Und	2	50,69	101,38
Faca cabo branco 12 poleg. inox	Und	2	61,89	123,78
Faca desossa flexível 8 poleg. Inox	Und	2	37,56	75,12

Luva de malha de aço inox	Und	1	UNIFORME	
Placa polietileno amarela 100 x 50 x 1,5 cm	Und	2	213,80	427,60
Placa polietileno azul 100 x 50 x 1,5 cm	Und	1	213,80	213,80
Placa polietileno vermelha 100 x 50 x 1,5 cm	Und	2	213,80	427,60
Soquete de polipropileno c/ 7 cm de diâmetro e 50 cm comprimento	Und	2	49,99	99,98
Subtotal				2.141,67
Crédito PIS/COFINS				198,10
Custo Mensal				1.943,57
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

## PLANILHA 119 - UTENSÍLIOS DIETA LÍQUIDA

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Und	2	2,80	5,60
Acendedor de Fogão	Und	1	6,20	6,20
Becker de polipropileno autoclavável graduado 100 ml	Und	4	2,55	10,20
Becker de polipropileno autoclavável graduado 250 ml	Und	4	4,70	18,80
Becker de polipropileno autoclavável graduado 600 ml	Und	4	8,30	33,20
Becker de polipropileno autoclavável graduado 1000 ml	Und	2	8,60	17,20
Box organizador c/ tampa 53x48x40 cm	Und	5	82,30	411,50
Box organizador c/ tampa 40x48x28 cm	Und	15	68,00	1020,00
Caçarola Alumínio nº 40 c/ tampa	Und	2	163,25	326,50
Caçarola Alumínio nº 50 c/ tampa	Und	2	284,05	568,10
Caixa plástica c/ tampa 15 L 53,5x32,8x12,1 cm	Und	40	34,10	1364,00
Canecão hotel alumínio nº 16 - 3L	Und	1	31,40	31,40
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Und	4	10,15	40,60
Copo medidor 1 L (15x10x16 cm)	Und	2	10,90	21,80
Concha Alumínio nº 12, cap. 300mL	Und	4		0,00
Concha Alumínio nº 14, cap. 850mL	Und	3	24,90	74,70

Descaroçador de maçã c/ cabo emborrachado, lâmina inox	Und	2	22,99	45,98
Dispenser higienização álcool gel	Und	1	30,00	30,00
Dispenser papel toalha interfolha	Und	1	36,60	36,60
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	1	31,00	31,00
Faca Cabo Branco 8 polegadas: 35,2x5,6x2,3 cm	Und	3	48,60	145,80
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Und	3	14,20	42,60
Funil plástico 100 mm; 13 cm altura	Und	2	6,30	12,60
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Und	12	7,67	92,04
Jarra transparente graduada c/ tampa – 5 litros	Und	6	16,59	99,54
Jarra inox c/ tampa acoplada	Und	6	75,98	455,88
Jogo medidor plástico 5 peças (colher e xícara)	Und	2	16,20	32,40
Panela inox 20 cm diâmetro - 3 L	Und	1	199,00	199,00
Panela inox 24 cm diâmetro - 6 L	Und	1	259,00	259,00
Panela inox 28 cm diâmetro - 8 L	Und	2	279,00	558,00
Peneira Plástica 12 cm	Und	2	7,10	14,20
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 100 mL	Und	4	5,50	22,00
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 250 mL	Und	4	9,30	37,20
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 500 mL	Und	4	12,35	49,40
Placa Polietileno de alta densidade verde: 1,5x30x 50 cm	Und	2	64,15	128,30
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Und	1	17,30	17,30
Subtotal				6.258,64
Crédito PIS/COFINS				578,92
Custo Mensal				5.679,72
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

PLANILHA 120 - UTENSÍLIOS DA COLAÇÃO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Und	2	2,80	5,60
Acendedor de Fogão	Und	1	6,20	6,20

Becker de polipropileno autoclavável graduado 600 ml	Und	4	7,80	31,20
Caçarola de alumínio hotel – nº 40 – 23 litros	Und	2	163,25	326,50
Caçarola de alumínio hotel c/ tampa – nº 50 – 41 litros	Und	1	284,05	284,05
Caixa plástica c/ tampa 41,1 x 29,1 x 13 cm – 10 litros	Und	2	25,35	50,70
Caixa plástica c/ tampa 53,5x32,8x12,1 cm – 15 litros	Und	16	34,10	545,60
Caixa plástica incolor c/ tampa 24,5X29X40,5 cm – 19,8 litros	Und	1	36,90	36,90
Colher poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Und	5	10,15	50,75
Copo medidor plástico c/ alça – 1000mL	Und	2	10,90	21,80
Descaroçador de maçã c/ cabo emborrachado, lâmina inox	Und	2	22,99	45,98
Dispenser higienização álcool gel	Und	1	30,00	30,00
Dispenser papel toalha interfolha	Und	1	36,60	36,60
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	1	31,00	31,00
Faca cabo branco 8 polegadas 35,2 x 5,6 x 2,3 cm	Und	2	48,60	97,20
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Und	4	14,20	56,80
Funil plástico 100 mm - 13 cm altura	Und	2	6,30	12,60
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Und	3	7,67	23,01
Jogo medidor plástico 5 peças (colher e xícara)	Und	2	16,20	32,40
Organizador alto 36 L: 487x331x336 mm c/ dispositivo de fixação da tampa	Und	16	42,55	680,80
Organizador alto 80 L: 631x441x416 mm c/ dispositivo de fixação da tampa	Und	5	99,00	495,00
Organizador baixo 42 L: 400x270x133 mm	Und	6	48,15	288,90
Peneira plástica diâmetro 12 cm	Und	2	7,10	14,20
Placa Polietileno de alta densidade verde: 1,5x30x 50 cm	Und	3	64,15	192,45
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Und	1	17,30	17,30
Subtotal				3.413,54
Crédito PIS/COFINS				315,75
Custo Mensal				3.097,79
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

## PLANILHA 121 - UTENSÍLIOS PARA COZINHA GERAL E DIETÉTICA

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Und	2	2,80	5,60
Acendedor de Fogão	Und	2	6,20	12,40
Assadeira em alumínio - alt: 8 cm; larg: 40 cm; comp: 60 cm	Und	10	159,50	1595,00
Base p/ pedra de amolar	Und	2	22,35	44,70
Batedor tipo pera 45 cm em aço inox c/ cabo de polietileno	Und	1	41,90	41,90
Batedor tipo pera 30 cm em aço inox c/ cabo de polietileno	Und	1	34,75	34,75
Caçarola Alumínio nº 28 c/ tampa	Und	2	56,50	113,00
Caçarola Alumínio nº 30 c/ tampa	Und	4	89,70	358,80
Caçarola Alumínio nº 32 c/ tampa	Und	4	102,20	408,80
Caçarola Alumínio nº 34 c/ tampa	Und	4	116,40	465,60
Caçarola Alumínio nº 35 c/ tampa	Und	4	125,30	501,20
Caçarola Alumínio nº 40 c/ tampa	Und	3	163,25	489,75
Caçarola Alumínio nº 42 c/ tampa	Und	3	185,95	557,85
Caçarola Alumínio nº 45 c/ tampa	Und	3	216,95	650,85
Caçarola Alumínio nº 50 c/ tampa	Und	3	284,05	852,15
Caixa Plástica 10 L 41x29x12 cm s/ tampa	Und	6	25,35	152,10
Caixa Plástica 25 L 53,5x32,8x18 cm c/ tampa	Und	18	36,90	664,20
Caldeirão alumínio nº 24 c/ tampa	Und	2	46,60	93,20
Caldeirão alumínio nº 30 c/ tampa	Und	2	119,55	239,10
Caldeirão alumínio nº 32 c/ tampa	Und	6	130,20	781,20
Caldeirão alumínio nº 35 c/ tampa	Und	2	149,50	299,00
Caldeirão alumínio nº 38 c/ tampa	Und	2	182,00	364,00
Caldeirão alumínio nº 40 c/ tampa	Und	4	200,35	801,40
Caldeirão alumínio nº 45 c/ tampa	Und	2	333,60	667,20
Caldeirão alumínio nº 52 c/ tampa	Und	4	425,70	1702,80
Caçarola hotel cônica c/ bico s/ tampa (baldeadeira) 18 cm; 2,2 L	Und	2	21,95	43,90
Caçarola hotel cônica c/ bico s/ tampa (baldeadeira) 16 cm; 1,5 L	Und	2	19,70	39,40
Chaira/Afiador/Fuzil 10 polegadas 55 cm	Und	2	42,30	84,60
Chinois inox 16 cm	Und	1	75,89	75,89
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Und	6	10,15	60,90
Colher c/ pá e ponta em polietileno, cabo inox 50 cm e 8 cm largura	Und	4	43,90	175,60

Concha Alumínio nº 9, cabo 29 cm	Und	2	12,00	24,00
Concha Alumínio nº 10, cabo 35,5cm	Und	2	16,70	33,40
Concha Alumínio nº 14, cabo 49 cm	Und	2	24,90	49,80
Copo medidor 1 L (15x10x16 cm)	Und	1	10,90	10,90
Cuba GN 1/4 inox c/ alça: 26,5x16,2x20 cm	Und	10	112,30	1123,00
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/4 V	Und	10	33,00	330,00
Cuba GN 1/2 inox c/ alça: 32,5x26,5x20 cm	Und	40	178,20	7128,00
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/2 V	Und	40	47,80	1912,00
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x6,5	Und	30	126,90	3807,00
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/1 V	Und	90	89,30	8037,00
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x10 cm	Und	30	101,30	3039,00
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x15 cm	Und	30	145,25	4357,50
Dispenser papel toalha interfolha	Und	15	36,60	549,00
Dispenser sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	15	31,00	465,00
Escorredor macarrão alumínio c/ orla e asas/ pés nº 35	Und	2	54,20	108,40
Escorredor macarrão alumínio c/ orla e asas/ pés nº 42	Und	3	101,95	305,85
Espagueteira inox 5 L , 24 cm	Und	1	259,40	259,40
Escorredor de arroz alumínio c/ orla e asas/ pés de 30 cm	Und	1	39,20	39,20
Escumadeira de Alumínio nº 10	Und	2	14,90	29,80
Escumadeira de Alumínio nº 12	Und	2	16,35	32,70
Escumadeira de Alumínio nº 14	Und	2	19,70	39,40
Espátula pão duro industrial c/ 42 cm, cabo de polipropileno e ponteira de PVC flexível	Und	1	32,00	32,00
Faca Cabo Branco 8 polegadas: 35,2x5,6x2,3 cm	Und	3	48,60	145,80
Faca Cabo Branco 10 polegadas: 40,3x5,6x2,3 cm	Und	2	73,70	147,40
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Und	3	14,20	42,60
Frigideira hotel alumínio antiaderente 32 cm	Und	2	67,40	134,80
Frigideira hotel c/ cabo de baquelite 36 cm	Und	2	88,65	177,30
Funil grande alumínio nº 14: altura 11 cm e diâmetro 14 cm	Und	1	9,99	9,99
Funil inox c/ alça: altura 10 cm e diâmetro 10 cm; capacidade 500 ml	Und	1	12,90	12,90

Garfo hotel alumínio: 37 cm	Und	2	12,50	25,00
Garfo alumínio p/ assados cabo branco 2,6 x 55 cm	Und	1	14,00	14,00
Jogo de 6 lâminas p/ processador industrial de legumes	Und	2	358,50	717,00
Luva térmica aramida punho raspa 250º	Und	24	59,90	1437,60
Luva térmica silicone altaflex 250º	Und	24	109,00	2616,00
Organizador 28 L	Und	3	59,45	178,35
Panela de pressão em alumínio: diâmetro 30 cm; 30 L	Und	2	618,30	1236,60
Peneira Plástica 7,0 cm	Und	1	2,70	2,70
Peneira Plástica 10 cm	Und	1	5,30	5,30
Peneira Plástica 12 cm	Und	1	7,10	7,10
Peneira Plástica 16 cm	Und	1	11,40	11,40
Placa Polietileno de alta densidade bege* p/ corte de assados: 1,5x30x 50 cm	Und	2	64,15	128,30
Pulverizador girafa 550 ml graduado em polipropileno	Und	2	7,40	14,80
Remo polietileno cabo inox 60 cm	Und	2	47,70	95,40
Tacho alumínio fundido 40 cm	Und	2	186,20	372,40
Tigela mixing bowl inox 30 cm	Und	6	134,00	804,00
Subtotal				52.425,93
Crédito PIS/COFINS				4.849,40
Custo Mensal				47.576,53
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

\* Corte de Assados

#### PLANILHA 122 - UTENSÍLIOS PARA PORCIONAMENTO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Concha alumínio nº 9, 200 mL	Und	25	12,00	300,00
Colher hotel alumínio, cabo 37 cm	Und	25	13,80	345,00
Escumadeira hotel alumínio 9 cm	Und	10	10,20	102,00
Organizador baixo 48 L c/ dispositivo de fixação de tampa: 63,1x44,1x15,6	Und	2	75,90	151,80
Pegador universal inox, 30 cm	Und	12	27,70	332,40
Peneira plástica c/ 10 cm diâmetro	Und	2	5,30	10,60
Prancheta plástica cristal: 34x22x3,5 cm	Und	1	0,00	0,00
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno	Und	2	7,40	14,80

Termômetro digital tipo espeto c/ escala de temperatura de - 45°C a + 230°C	Und	2	51,57	103,14
Subtotal				1.359,74
Crédito PIS/COFINS				125,78
Custo Mensal				1.233,96
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

## PLANILHA 123 - UTENSÍLIOS PARA REFEITÓRIO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Bandeja polipropileno resistente até 70°C; c/ 48 x 33 cm	Und	70	11,40	798,00
Colher hotel inox de arroz c/ 37 cm de cabo	Und	2	13,80	27,60
Colher de chá inox	Und	70	2,10	147,00
Colher de mesa inox	Und	70	3,40	238,00
Concha inox nº 9 (200 mL)	Und	4	12,00	48,00
Dispenser higienização álcool gel	Und	1	30,00	30,00
Dispenser papel toalha interfolha	Und	1	36,60	36,60
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	1	31,00	31,00
Escumadeira hotel inox nº 9	Und	4	10,20	40,80
Espátula p/ fritura c/ 27 cm e 9 cm largura	Und	1	11,65	11,65
Faca de mesa inox	Und	70	7,00	490,00
Faca de sobremesa inox	Und	70	6,00	420,00
Farinheira acrílica, tampa inox c/ regulagem de saída; capacidade 500g : 8 x 15,5 cm	Und	1	0,00	0,00
Galheteiro inox c/ 3 peças (suporte + vinagre + azeite)	Und	2	126,20	252,40
Garfo de mesa inox	Und	70	3,40	238,00
Garfo de sobremesa inox	Und	70	3,00	210,00
Garrafa térmica c/torneira, 6 L: 29,2x27x25,5	Und	2	119,30	238,60
Garrafa térmica c/ alavanca preto/inox 3 L: 41x16cm e profundidade: 16 cm	Und	2	385,00	770,00
Hot box p/ GN: 30 L	Und	6	577,00	3.462,00
Molheira c/ colher inox: 14x6,7x20 cm	Und	1	46,30	46,30
Pegador inox universal, cabo longo 29 cm	Und	5	27,70	138,50
Porta marmitex c/ tampa p/ refeição pronta redonda nº 8 ou 9; c/ 4 cavidades - kit c/ 3 porta marmitex (12 refeições)	Und	5	290,00	1.450,00
Prato porcelana branca c/ 26 cm diâmetro	Und	70	11,90	833,00

Prato porcelana branca c/ 20 cm diâmetro	Und	50	6,60	330,00
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno	Und	1	7,40	7,40
Tigela porcelana branca c/ 10 cm diâmetro; altura 5,6 cm e capacidade de 250 mL	Und	70	9,10	637,00
Xícara de porcelana branca c/ pires e capacidade: 200 mL	Und	50	11,90	595,00
Subtotal				11.526,85
Crédito PIS/COFINS				1.066,23
Custo Mensal				10.460,62
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

PLANILHA 124 - LIXEIRAS PARA TODAS AS ÁREAS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Lixeira Azul (papel ou papelão) c/ pedal; capacidade: 25 L	Und	9	62,45	562,05
Lixeira Azul (papel ou papelão) c/ pedal; capacidade: 50 L	Und	2	76,60	153,20
Lixeira Vermelha (plástico) c/ pedal; capacidade: 25 L	Und	2	62,45	124,90
Lixeira Vermelha (plástico) c/ pedal; capacidade: 50 L	Und	3	76,60	229,80
Lixeira Verde (vidro) c/ pedal; capacidade: 25 L	Und	2	62,45	124,90
Lixeira Amarelo (metal) c/ pedal; capacidade: 25 L	Und	1	62,45	62,45
Lixeira Amarelo (metal) c/ pedal; capacidade: 50 L	Und	1	76,60	76,60
Lixeira Branca (resíduo orgânico) c/ pedal; capacidade: 25 L	Und	8	62,45	499,60
Lixeira Branca (resíduo orgânico) c/ pedal; capacidade: 50 L	Und	5	141,10	705,50
Lixeira Branca (resíduo orgânico) c/ pedal e rodas; capacidade: 120 L	Und	11	276,93	3046,23
Subtotal				5.585,23
Crédito PIS/COFINS				516,63
Custo Mensal				5.068,60
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

PLANILHA 125 - UTENSÍLIOS PARA A ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Avental PVC branco c/ tira reforçada: 1,20 x 0,70	Und	7	9,90	69,30
Esponja lava louças - 3m 7,1 x 10,0 cm (pct c/ 10 uds)	Und	4	5,63	22,52
Fibraço (emlalgem c/ 10 uds)	Und	4	7,80	31,20
Gatilho multiaplicador	Und	2		0,00
Luva multiuso amarela (M, G)	Und	24	7,49	179,76
Perfex rolo de 300 m picotado azul	Und	6	125,00	750,00
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno (p/ álcool)	Und	4	7,40	29,60
Subtotal				1.082,38
Crédito PIS/COFINS				100,12
Custo Mensal				982,26
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

**5 - BANCO DE SANGUE**

PLANILHA 126 - UTENSÍLIOS PARA O BANCO DE SANGUE + (Plantão Médico/Hemodiálise)

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Bandeja polipropileno resistente até 70°C; c/ 48 x 33 cm	Und	36	11,40	410,40
Botijão Térmico com Tripé Retrátil 6 Litros com boca larga	Und	2	119,30	238,60
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Und	2	10,15	20,30
Dispenser higienização álcool gel	Und	1	30,00	30,00
Dispenser papel toalha interfolha	Und	1	36,60	36,60
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Und	1	31,00	31,00
Escorredor e porta talheres em polipropileno formato tipo pentágono com borda superior arredondada cor branca	Und	1	38,24	38,24
Jarra transparente c/ tampa cap. 2L	Und	4	7,67	30,68

Lixeira de copos versão água	Und	1	19,00	19,00
Porta guardanapos e saches, cor: branca em polipropileno	Und	1	29,00	29,00
Suporte plástico com tampa para copos 200ml	Und	1	42,00	42,00
Toalha plástica retangular com forro aflanelado 1,60 x 0,90m	Und	1	39,99	39,99
Lixeira Branca (resíduo orgânico) c/ pedal; capacidade: 25 L	Und	1	113,72	113,72
Subtotal				1.079,53
Crédito PIS/COFINS				99,86
Custo Mensal				979,67
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

## 6 - UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS À DISTRIBUIÇÃO

### 6.1- PACIENTE ADULTO, ADOLESCENTE E PEDIÁTRICO

#### 6.1.1 - UTENSÍLIOS PARA PEQUENAS REFEIÇÕES

PLANILHA 127 - UTENSÍLIOS PARA PEQUENAS REFEIÇÕES E PARA DIETAS LÍQUIDAS E SEMILÍQUIDAS

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Bandeja própria em plástico ABS c/ 03 cavidades (pão/talher e recheio/copo)	Und	250	CONTRATANTE	
Suporte p/ copos em plástico ABS c/ 23 cavidades	Und	34	CONTRATANTE	
Subtotal				0,00
Crédito PIS/COFINS				0,00
Custo Mensal				0,00
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

**6.1.2 - UTENSÍLIOS PARA GRANDES REFEIÇÕES**

## PLANILHA 128 - UTENSÍLIOS PARA GRANDES REFEIÇÕES

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Bandeja térmica 4 cavidades + 1 cavidade externa p/ salada	Und	240	CONTRATANTE	
Bandeja térmica c/ 1 cavidade p/ sopa	Und	40	CONTRATANTE	
Subtotal				0,00
Crédito PIS/COFINS				0,00
Custo Mensal				0,00
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

**6.2- ACOMPANHANTES, AUTORIZADOS E CENTRO CIRÚRGICO****6.2.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO (JÁ INSERIDOS NA PLANILHA DE ITENS DO REFEITÓRIO)**

## PLANILHA 129 - DESJEJUM

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Xícara de porcelana branca 200 mL com pires	Und	50		0,00
Prato sobremesa em porcelana branca c/ diâmetro de 20 cm	Und	50		0,00
Faca de Sobremesa Inox	Und	70		0,00
Colher de Chá Inox	Und	70		0,00
Bandeja Plástica Lisa e resistente	Und	70		0,00
Subtotal				0,00
Crédito PIS/COFINS				0,00
Custo Mensal				0,00
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

### 6.2.2 - GRANDES REFEIÇÕES

PLANILHA 130 - ALMOÇO E JANTAR NO REFEITÓRIO (JÁ INSERIDOS NA PLANILHA DE ITENS DO REFEITÓRIO)

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Prato de porcelana branca, redondo, 26 cm	Und	70		0,00
Tigela p/ sopa porcelana branca, 320 mL	Und	70		0,00
Faca de mesa Inox	Und	70		0,00
Colher de mesa Inox	Und	70		0,00
Garfo de mesa Inox	Und	70		0,00
Subtotal				0,00
Crédito PIS/COFINS				0,00
Custo Mensal				0,00
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

PLANILHA 131 - ALMOÇO NO CENTRO CIRÚRGICO

ÍTEM	Und	Quantidade	Custo Unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
Porta marmitex c/ tampa p/ refeição pronta redonda nº 8 ou 9; c/ 4 cavidades - kit c/ 3 porta marmitex (12 refeições)	Und	5	290,00	1450,00
Garrafa térmica resistente vermelha 6L	Und	1	119,30	119,30
Subtotal				1.569,30
Crédito PIS/COFINS				145,16
Custo Mensal				1.424,14
Nº Mensal Refeições				
Total por Refeição				

## PLANILHA 132 - UTENSÍLIOS - CONSOLIDADO COZINHA (ADULTO)

<b>CONSOLIDADO - COZINHA</b>	
LOCAL	TOTAL*
Estoque seco e câmaras frigoríficas	12.317,81
Pré-preparo de legumes	1.100,29
Pré-preparo de carnes	1.822,09
Dieta líquida	5.324,73
Colação	2.904,18
Cozinha geral e dietética	44.603,00
Porcionamento	1.156,84
Refeitório	9.806,83
Lixeiras para áreas de produção e distribuição	4.751,81
Área de higienização	920,87
Centro cirúrgico	1.335,13
<b>TOTAL</b>	<b>86.043,57</b>
<b>Custo Unitário</b> = custo total/1 ano/12 meses/ nº médio mensal de <b>grandes refeições</b> (adulto)	0,25
<b>Custo Unitário</b> = custo total/1 ano/12 meses/ nº médio mensal de <b>pequenas refeições</b> (adulto)	0,03
<b>Custo Unitário</b> Lanches padron.= 2% do total/1 ano/12 m/ nº médio mensal de <b>lanches padronizados/mês</b>	0,003
<b>Custo Mensal Total de Extras</b> =2% do total/1/12 m <b>c/ BDI</b>	<b>207,94</b>

## PLANILHA 133 - UTENSÍLIOS - CONSOLIDADO PEDIATRIA

<b>CONSOLIDADO - PEDIATRIA</b>	
LOCAL	TOTAL
Estoque seco e câmaras frigoríficas	821,19
Pré-preparo de legumes	73,35
Pré-preparo de carnes	121,47
Dieta líquida	354,98
Colação	193,61
Cozinha geral e dietética	2.973,53
Porcionamento	77,12
Refeitório	653,79
Lixeiras para áreas de produção e distribuição	316,79
Área de higienização	61,39
Centro cirúrgico	89,01
<b>TOTAL</b>	<b>5.736,24</b>
<b>CUSTO DIÁRIO</b> = custo total/1 ano/12 meses/ nº médio mensal de <b>grandes refeições</b> (pediatria)	0,25
<b>CUSTO DIÁRIO</b> = custo total/1 ano/12 meses/ nº médio mensal de <b>pequenas refeições</b> (pediatria)	0,03

## PLANILHA 134 - UTENSÍLIOS - CONSOLIDADO LANCHES PADRONIZADOS

SETOR	TOTAL
Banco de Sangue / Plantão Médico / Hemodiálise	979,67
<b>Custo Unitário</b> * = custo total/1 ano/12 meses/ nº médio mensal de lanches padronizados	0,019

\* Foi acrescido o valor proporcional de 2% do Total da Cozinha

## F - EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONTRATADA

## PLANILHA 135 - EQUIPAMENTOS

SETOR	EQUIPAMENTO	QUANT	VALOR UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
LACTÁRIO	Balança Digital MF6/1, capacidade 2kg; precisão: 0,5g	1	995,00	995,00
LÍQUIDA / ENTERAL	Balança Digital de mesa capacidade: 10 kg; precisão: 1g	2	740,00	1480,00
LÍQUIDA / COLAÇÃO	Etiquetadora de preços manual portátil de 8 dígitos	2	159,90	319,80
LACTÁRIO / ENTERAL	Agitador Mecânico 6 L, modelo 711	2	1.600,00	3.200,00
LACTÁRIO	Banho Maria c/ tampa angular e estantes em aço inox p/ mamadeiras - Tamanho 2; Capacidade: 24 uds;	1	2.860,00	2.860,00
LACTÁRIO / ENTERAL / BLH	Impressora Térmica Zebra GK 420 T 203 dpi PN	3	2.285,00	6.855,00
LACTÁRIO / ENTERAL	Termômetro/Higrômetro Digital	2	63,99	127,98
BLH / COLAÇÃO	Seladora Automática de Selagem Contínua 900s	2	2.295,00	4.590,00
ENTERAL	Liquidificador Similar Arno Optimix	1	113,85	113,85
ESTOQUE	Balança Eletrônica Plataforma 300kg	1	1.545,360	1.545,36
ESTOQUE	Balança Eletrônica Plataforma 500kg	1	1.850,00	1.850,00
ESTOQUE	Balança de Bancada c/ Impressora Capacidade: 30 kg	2	2.000,00	4.000,00
			Subtotal	27.936,99
			Crédito PIS/COFINS	2.584,17
			Custo Mensal	25.352,82
			Nº Mensal Refeições	
			Total por Refeição	

## PLANILHA 136 - EQUIPAMENTOS - CONSOLIDADO COZINHA / PEDIATRIA / LACTÁRIO / BLH / SMNE

SETOR	TOTAL	Custo unit 1	Custo unit 2
Cozinha (Adulto)	9.146,03	0,003	0,0003
Pediatria	609,74	0,003	0,0004
Lactário	7.082,12	0,078	
BLH	4.156,35	34,64	
SMNE	4.358,58	36,32	
Lanches padronizados		0,0003	
Itens e preparações extras (c/ BDI)		<b>2,21</b>	

**CUSTO DIÁRIO** = custo total/10 anos/12 meses/nº médio mensal de refeições (depreciação)

Custo unit 1 = Custo das grandes refeições

Custo unit 2 = Custo das pequenas refeições

Para Lactário o custo unitário é por litro de fórmula

Para BLH e SMNE - valor mensal total (não é valor unitário)

Lanches padronizados - foi considerado o valor proporcional de 2% do valor da Cozinha

Extras – foi considerado o valor proporcional de 2 % do valor da Cozinha (não é valor unitário, é o valor total já acrescido do BDI).

**G 1- FÓRMULAS LÁCTEAS PEDIATRIA**

## PLANILHA 137 - LEITE COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (5%) - FÓRMULA 1

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite semi desnatado	L	20	0,25	5	2,93	14,65
	Leite baixo teor lactose	L	20	0,25	5	4,99	24,95
II	Achocolatado	kg	20	0,013	0,26	13,97	3,63
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	10	0,013	0,13	45,2	5,88
	Complem .morango 400g	kg	10	0,013	0,13	18,4	2,39
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	10	1	10	0,18	1,80
	Açúcar refinado	Kg	30	0,013	0,39	2,59	1,01
						Subtotal	54,31
						Crédito PIS/COFINS	5,02
						Total	49,29
						Total por Porção	1,23

PLANILHA 138 - LEITE EM PÓ (6%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (5%) –  
FÓRMULA 2

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 6 %	kg	12	0,015	0,18	3,49	0,63
II	Achocolatado	kg	8	0,013	0,104	13,97	1,45
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	2	0,013	0,026	45,2	1,18
	Complem .morango 400g	kg	2	0,013	0,026	18,4	0,48
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	2	1	2	0,18	0,36
	Açúcar refinado	Kg	10	0,013	0,13	2,59	0,34
Subtotal							4,43
Crédito PIS/COFINS							0,41
Total							4,02
Total por Porção							0,34

PLANILHA 139 - LEITE EM PÓ (8%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (5%) –  
FÓRMULA 3

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 8 %	kg	20	0,02	0,4	3,49	1,40
II	Achocolatado	kg	12	0,013	0,156	13,97	2,18
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	4	0,013	0,052	45,2	2,35
	Complem .morango 400g	kg	4	0,013	0,052	18,4	0,96
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	4	1	4	0,18	0,72
	Açúcar refinado	Kg	16	0,013	0,208	2,59	0,54
Subtotal							8,14
Crédito PIS/COFINS							0,75
Total							7,39
Total por Porção							0,37

PLANILHA 140 - LEITE EM PÓ (13%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (5%) -  
FÓRMULA 4

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
-------	------------------------------	-----	-------------------	-------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------

I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Achocolatado	kg	24	0,013	0,312	13,97	4,36
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	8	0,013	0,104	45,2	4,70
	Complem .morango 400g	kg	8	0,013	0,104	18,4	1,91
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	8	1	8	0,18	1,44
	Açúcar refinado	Kg	32	0,013	0,416	2,59	1,08
						Subtotal	18,10
						Crédito PIS/COFINS	1,67
						Total	16,42
						Total por Porção	0,41

PLANILHA 141 - LEITE EM PÓ (15%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (5%) – FÓRMULA 5

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 15 %	kg	12	0,038	0,456	3,49	1,59
II	Achocolatado	kg	6	0,013	0,078	13,97	1,09
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	3	0,013	0,039	45,2	1,76
	Complem .morango 400g	kg	3	0,013	0,039	18,4	0,72
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	3	1	3	0,18	0,54
	Açúcar refinado	Kg	9	0,013	0,117	2,59	0,30
						Subtotal	6,00
						Crédito PIS/COFINS	0,56
						Total	5,45
						Total por Porção	0,45

PLANILHA 142 - LEITE COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (8%) - FÓRMULA 6

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite semi desnatado	L	8	0,25	2	2,93	5,86
	Leite baixo teor lactose	L	8	0,25	2	4,99	9,98
II	Achocolatado	kg	10	0,02	0,2	13,97	2,79
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	3	0,02	0,06	45,2	2,71
	Complem .morango 400g	kg	3	0,02	0,06	18,4	1,10
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	3	1	3	0,18	0,54
	Açúcar refinado	Kg	13	0,013	0,169	2,59	0,44

Subtotal	23,43
Crédito PIS/COFINS	2,17
Total	21,26
Total por Porção	1,33

PLANILHA 143 - LEITE EM PÓ (6%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (8%) - FÓRMULA 7

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 6 %	kg	8	0,015	0,12	3,49	0,42
II	Achocolatado	kg	6	0,02	0,12	13,97	1,68
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	1	0,02	0,02	45,2	0,90
	Complem .morango 400g	kg	1	0,02	0,02	18,4	0,37
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	1	1	1	0,18	0,18
	Açúcar refinado	Kg	7	0,013	0,091	2,59	0,24
Subtotal							3,78
Crédito PIS/COFINS							0,35
Total							3,43
Total por Porção							0,43

PLANILHA 144 - LEITE EM PÓ (8%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (8%) - FÓRMULA 8

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 8 %	kg	12	0,02	0,24	3,49	0,84
II	Achocolatado	kg	8	0,02	0,16	13,97	2,24
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	2	0,02	0,04	45,2	1,81
	Complem .morango 400g	kg	2	0,02	0,04	18,4	0,74
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	2	1	2	0,18	0,36
	Açúcar refinado	Kg	10	0,013	0,13	2,59	0,34
Subtotal							6,31
Crédito PIS/COFINS							0,58
Total							5,73
Total por Porção							0,48

PLANILHA 145 - LEITE EM PÓ (13%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (8%) - FÓRMULA 9

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Achocolatado	kg	24	0,02	0,48	13,97	6,71
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	10	0,02	0,2	45,2	9,04
	Complem .morango 400g	kg	6	0,02	0,12	18,4	2,21
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	10	1	10	0,18	1,80
	Açúcar refinado	Kg	30	0,013	0,39	2,59	1,01
						Subtotal	25,37
						Crédito PIS/COFINS	2,35
						Total	23,02
						Total por Porção	0,58

PLANILHA 146 - LEITE EM PÓ (15%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (8%) - FÓRMULA 10

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 15 %	kg	16	0,038	0,608	3,49	2,12
II	Achocolatado	kg	8	0,02	0,16	13,97	2,24
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	4	0,02	0,08	45,2	3,62
	Complem .morango 400g	kg	4	0,02	0,08	18,4	1,47
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	4	1	4	0,18	0,72
	Açúcar refinado	Kg	12	0,013	0,156	2,59	0,40
						Subtotal	10,57
						Crédito PIS/COFINS	0,98
						Total	9,59
						Total por Porção	0,60

PLANILHA 147 - LEITE COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (10%) - FÓRMULA 11

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
-------	------------------------------	-----	-------------------	-------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------

I	Leite semi desnatado	L	8	0,25	2	2,93	5,86
	Leite baixo teor lactose	L	8	0,25	2	4,99	9,98
II	Achocolatado	kg	8	0,025	0,2	13,97	2,79
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	4	0,025	0,1	45,2	4,52
	Complem .morango 400g	kg	4	0,025	0,1	18,4	1,84
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	4	1	4	0,18	0,72
	Açúcar refinado	Kg	12	0,013	0,156	2,59	0,40
						Subtotal	26,12
						Crédito PIS/COFINS	2,42
						Total	23,70
						Total por Porção	1,48

PLANILHA 148 - LEITE EM PÓ (8%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (10%) - FÓRMULA 12

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 8 %	kg	12	0,02	0,24	3,49	0,84
II	Achocolatado	kg	9	0,025	0,225	13,97	3,14
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	2	0,025	0,05	45,2	2,26
	Complem .morango 400g	kg	1	0,025	0,025	18,4	0,46
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	2	1	2	0,18	0,36
	Açúcar refinado	Kg	10	0,013	0,13	2,59	0,34
						Subtotal	7,40
						Crédito PIS/COFINS	0,68
						Total	6,71
						Total por Porção	0,56

PLANILHA 149 - LEITE EM PÓ (13%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (10%) - FÓRMULA 13

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	12	0,033	0,396	3,49	1,38
II	Achocolatado	kg	9	0,025	0,225	13,97	3,14
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	2	0,025	0,05	45,2	2,26
	Complem .morango 400g	kg	1	0,025	0,025	18,4	0,46
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	2	1	2	0,18	0,36
	Açúcar refinado	Kg	10	0,013	0,13	2,59	0,34

Subtotal	7,94
Crédito PIS/COFINS	0,73
Total	7,21
Total por Porção	0,60

PLANILHA 150 - LEITE EM PÓ (15%) COM ACHOCOLATADO E COMPLEMENTO MORANGO (10%) - FÓRMULA 14

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 15 %	kg	12	0,038	0,456	3,49	1,59
II	Achocolatado	kg	9	0,025	0,225	13,97	3,14
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	2	0,025	0,05	45,2	2,26
	Complem. morango 400g	kg	1	0,025	0,025	18,4	0,46
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	2	1	2	0,18	0,36
	Açúcar refinado	Kg	10	0,013	0,13	2,59	0,34
						Subtotal	8,15
						Crédito PIS/COFINS	0,75
						Total	7,40
						Total por Porção	0,62

PLANILHA 151 - FÓRMULA INFANTIL PARA PREMATURO BAIXO PESO - FÓRMULA 15

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, prematuro/ baixo peso	L	124	1	124	38,10	4.724,40
						Subtotal	4.724,40
						Crédito PIS/COFINS	437,01
						Total	4.287,39
						Total por Litro	34,58

PLANILHA 152 - FÓRMULA INFANTIL PRIMEIRO SEMESTRE - FÓRMULA 16

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
-------	------------------------------	-----	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------------	--------------------

					(Kg/L)		
I	Fórmula infantil, primeiro semestre	L	124	1	124	9,80	1.215,20
Subtotal							1.215,20
Crédito PIS/COFINS							112,41
Total							1.102,79
Total por Litro							8,89

PLANILHA 153 - FÓRMULA INFANTIL PRIMEIRO SEMESTRE 13,10 % COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 3% - FÓRMULA 17

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, primeiro semestre	L	108	1	108	9,80	1.058,40
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	108	0,03	3,24	25,88	83,85
Subtotal							1.142,25
Crédito PIS/COFINS							105,66
Total							1.036,59
Total por Litro							9,60

PLANILHA 154 - FÓRMULA INFANTIL PRIMEIRO SEMESTRE 13,60 % COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 5% - FÓRMULA 18

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, primeiro semestre	L	78	1	78	9,80	764,40
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	78	0,05	3,9	25,88	100,93

TOTAL	865,33
Crédito PIS/COFINS	80,04
Total	785,29
Total por Porção	10,07

PLANILHA 155 - FÓRMULA INFANTIL SEGUNDO SEMESTRE - FÓRMULA 19

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, segundo semestre	L	26	1	26	9,66	251,16
Subtotal							251,16
Crédito PIS/COFINS							23,23
Total							227,93
Total por Litro							8,77

PLANILHA 156 - FÓRMULA INFANTIL SEGUNDO SEMESTRE COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 3% - FÓRMULA 20

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, primeiro semestre	L	18	1	18	9,66	173,88
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	18	0,03	0,54	25,88	13,98
Subtotal							187,86
Crédito PIS/COFINS							17,38
Total							170,48
Total por Litro							9,47

PLANILHA 157 - FÓRMULA INFANTIL SEGUNDO SEMESTRE COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 5% - FÓRMULA 21

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, primeiro semestre	L	18	1	18	9,66	173,88
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	18	0,05	0,9	25,88	23,29
Subtotal							197,17
Crédito PIS/COFINS							18,24
Total							178,93
Total por Litro							9,94

PLANILHA 158 - FÓRMULA INFANTIL PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA 13,20 % - FÓRMULA 22

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, proteína isolada de soja 13,20 %	L	21	1	21	10,89	228,69
Subtotal							228,69
Crédito PIS/COFINS							21,15
Total							207,54
Total por Litro							9,88

PLANILHA 159 - FÓRMULA INFANTIL PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA 13,20 % COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 3% - FÓRMULA 23

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, proteína isolada de soja 13,20 %	L	5	1	5	10,89	54,45

II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	5	0,03	0,15	25,88	3,88
						Subtotal	58,33
						Crédito PIS/COFINS	5,40
						Total	52,94
						Total por Litro	10,59

PLANILHA 160 - FÓRMULA INFANTIL PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA 13,20 % COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 5% - FÓRMULA 24

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, proteína isolada de soja 13,20 %	L	5	1	5	10,89	54,45
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	5	0,05	0,25	25,88	6,47
						Subtotal	60,92
						Crédito PIS/COFINS	5,64
						Total	55,28
						Total por Litro	11,06

PLANILHA 161 - FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE - FÓRMULA 25

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, isenta de lactose 13,20 %	L	21	1	21	15,33	321,93
						Subtotal	321,93
						Crédito PIS/COFINS	29,78
						Total	292,15
						Total por Litro	13,91

PLANILHA 162 - FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 3% - FÓRMULA 26

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, isenta de lactose 13,20 %	L	5	1	5	15,33	76,65
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	5	0,03	0,15	25,88	3,88
Subtotal							80,53
Crédito PIS/COFINS							7,45
Total							73,08
Total por Litro							14,62

PLANILHA 163 - FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 5% - FÓRMULA 27

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, isenta de lactose 13,20 %	L	5	1	5	15,33	76,65
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	5	0,05	0,25	25,88	6,47
Subtotal							83,12
Crédito PIS/COFINS							7,69
Total							75,43
Total por Litro							15,09

PLANILHA 164 - FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO 13,00 % - FÓRMULA 28

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
-------	------------------------------	-----	-------------------	-------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------

I	Fórmula infantil, anti regurgitação 13,00 %	L	21	1	21	8,98	188,58
Subtotal							188,58
Crédito PIS/COFINS							17,44
Total							171,14
Total por Litro							8,15

PLANILHA 165 - FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITÇÃO 13,00 % COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 3% - FÓRMULA 29

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, anti regurgitação 13,00 %	L	5	1	5	8,98	44,90
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	5	0,03	0,15	25,88	3,88
Subtotal							48,78
Crédito PIS/COFINS							4,51
Total							44,27
Total por Litro							8,85

PLANILHA 166 - FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITÇÃO 13,00 % COM ADIÇÃO DE FARINHA PRÉ COZIDA 5% - FÓRMULA 30

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Fórmula infantil, anti regurgitação 13,00 %	L	5	1	5	8,98	44,90
II	Farinha pré cozida (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, farinha láctea, cereal int. rico em vits e min.)	KG	5	0,05	0,25	25,88	6,47
Subtotal							51,37
Crédito PIS/COFINS							4,75
Total							46,62
Total por Litro							9,32

**G 2 - FÓRMULAS LÁCTEAS NESA (NÚCLEO DE ESTUDOS DA SAÚDE DO ADOLESCENTE)**

PLANILHA 167 - LEITE EM PÓ (13%) COM COMPLEMENTO PROTEICO CALÓRICO (12%) SEM LACTOSE - FÓRMULA 31

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Complem. Prot. Calórico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
	Triglicerídeo cadeia média	L	40	0,005	0,2	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
Subtotal							5,95
Crédito PIS/COFINS							0,55
Total							5,40
Total por Porção							0,14

PLANILHA 168 - LEITE EM PÓ (13%) C/ COMPLEM. PROTEICO CALÓRICO (12%) SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE - FÓRMULA 32

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Achocolatado	kg	40	0,025	1	13,97	13,97
	Complem. Prot. Calórico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
Subtotal							19,92
Crédito PIS/COFINS							1,84
Total							18,08
Total por Porção							0,45

PLANILHA 169 - LEITE EM PÓ (13%) C/ COMPLEM. PROTEICO CALÓRICO (12%) SEM LACTOSE SABOR MORANGO - FÓRMULA 33

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Complem. morango 400g	kg	40	0,02	0,8	18,4	14,72
	Complem. Prot. Calórico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
Subtotal							20,67
Crédito PIS/COFINS							1,91
Total							18,76
Total por Porção							0,47

PLANILHA 170 - LEITE EM PÓ (13%) C/ COMPLEM. PROTEICO CALÓRICO PEDIÁTRICO (12%) SEM LACTOSE SABOR MORANGO - FÓRMULA 34

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Complem .morango 400g	kg	40	0,02	0,8	18,4	14,72
	Complem. Prot. Calórico Pediátrico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
	Módulo de Maltodextrina	kg	40	0,015	0,6	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
Subtotal							20,67
Crédito PIS/COFINS							1,91
Total							18,76
Total por Porção							0,47

PLANILHA 171 - LEITE EM PÓ (13%) C/ COMPLEM. PROTEICO CALÓRICO PEDIÁTRICO (12%) SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE - FÓRMULA 35

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Achocolatado	kg	40	0,025	1	18,4	18,40

	Complem. Prot. Calórico Pediátrico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
	Módulo de Maltodextrina	kg	40	0,013	0,52	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
						Subtotal	24,35
						Crédito PIS/COFINS	2,25
						Total	22,10
						Total por Porção	0,55

PLANILHA 172 - LEITE EM PÓ (13%) C/ COMPLEM. PROTEICO CALÓRICO PEDIÁTRICO (12%) S/ LACTOSE C/ FAR. LÁCTEA - FÓRMULA 36

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Farinha láctea	kg	40	0,02	0,8	29,72	23,78
	Complem. Prot. Calórico Pediátrico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
						Subtotal	29,73
						Crédito PIS/COFINS	2,75
						Total	26,98
						Total por Porção	0,67

PLANILHA 173 - LEITE EM PÓ (13%) C/ COMPLEM. PROTEICO CALÓRICO (12%) C/ FLOCOS DE CEREAIS - FÓRMULA 37

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Flocos de cereais*	kg	40	0,012	0,48	28,22	13,55
	Complem. Prot. Calórico	kg	40	0,030	1,2	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
						Subtotal	19,50
						Crédito PIS/COFINS	1,80
						Total	17,70
						Total por Porção	0,44

\* Ou farinha láctea ou mucilon

PLANILHA 174 - LEITE EM PÓ (13%) C/ MALTODEXTRINA - FÓRMULA 38

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite pó Integral 13 %	kg	40	0,033	1,32	3,49	4,61
II	Módulo de Maltodextrina	kg	40	0,008	0,32	CONTRATANTE	
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
Subtotal							5,95
Crédito PIS/COFINS							0,55
Total							5,40
Total por Porção							0,14

PLANILHA 175 - LEITE SEM LACTOSE C/ MÓDULO DE PROTEÍNA E ACHOCOLATADO DIET - FÓRMULA 39

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite baixo teor lactose	L	40	0,25	10	4,99	49,90
II	Módulo de Proteína	kg	40	0,003	0,12	CONTRATANTE	
	Triglicerídeo cadeia média	L	40	0,005	0,2	CONTRATANTE	
	Achocolatado Diet (HL/DB)	Kg	40	0,025	1	45,2	45,20
III	Adoçante 1g (SUCRALOSE)	Und	40	1	40	0,18	7,20
Subtotal							102,30
Crédito PIS/COFINS							9,46
Total							92,84
Total por Porção							2,32

PLANILHA 176 - LEITE C/ MÓDULO DE PROTEÍNA E PUDIM DE MORANGO (IOGURTE CASEIRO) – FÓRMULA 40

Grupo	Gênero / Produto alimentício	Und	Frequência mensal	Per capita (g/ml)	Per capita mensal (Kg/L)	Custo unitário (R\$/un)	Custo Mensal (R\$)
I	Leite integral	L	40	200	8	3,49	27,92
II	Módulo de Proteína	kg	40	0,013	0,52	CONTRATANTE	
	Módulo de Maltodextrina	kg	40	0,015	0,6	CONTRATANTE	
	Pudim de morango	kg	40	0,020	0,8	5,39	4,31
III	Açúcar refinado	Kg	40	0,013	0,52	2,59	1,35
Subtotal							33,58
Crédito PIS/COFINS							3,11

Total	30,47
Total por Porção	0,76

OBS: Poderá ser solicitado o acréscimo de módulos de fibras, triglicérides de cadeia média, proteínas, carboidratos ou outros a qualquer das fórmulas listadas acima, de acordo com a prescrição do nutricionista responsável.

#### PLANILHA 177 - FÓRMULAS PARA ERROS INATOS DO METABOLISMO

Fórmula	Custo unitário (Lata)	Custo unitário (Litro)	Cédito PIS/COFINS (R\$)	Custo unitário final (R\$)
MSUD 1 Prima ou MSUDMed A Plus	1.440,00	320,00	29,60	290,40
MSUD 2 Prima ou MSUDMed B Plus	1.440,00	320,00	29,60	290,40
PKU A Plus	280,00	62,22	5,76	56,47
PKU B Plus	280,00	62,22	5,76	56,47
PKU C Plus	280,00	62,22	5,76	56,47
UrCMed A Plus	1.440,00	320,00	29,60	290,40
UrCMed B Plus	1.440,00	320,00	29,60	290,40
Ketocal	270,00	225,00	20,81	204,19

## H – MÃO DE OBRA

#### PLANILHA 178 – APRESENTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Identificação do Serviço		
Divisão de Nutrição do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE)		
Tipo de Serviço	(CBO)	Mão-de-obra a contratar
Nutricionista RT	2237-10	1
Nutricionista Plant.	2237-10	4
Nutric. RT Lactário/Enteral/Banco de Leite	2237-10	1
Assist. Administrativo	4110-05	2
Almoxarife Plant.	4141-05	2
Aux. de Almox. Plant.	4141-05	6
Chefe de Cozinha	5132-15	1
Magarefe Plant.	8485-20	2
Cozinheiro Plantonista	5132-15	4
Aux. de Cozinha Plant.	5135-05	22
Copeiro Noturno Plant.	5134-25	6
Copeiro Plantonista	5134-25	62
Copeiro Diarista	5134-25	1

Serv. Limpeza Plant.	5143-20	20
Motorista	7823-10	(02)*
<b>Total</b>		<b>134</b>

(CBO) Código da Classificação Brasileira de Ocupações

\* Para transporte excepcional de refeições

PLANILHA 179 – NUTRICIONISTA RT – DIARISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Nutricionista RT- 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 2.684,99</b>
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Sindicato de Nutricionistas do RJ
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/01/2016
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base	R\$ 2.684,99
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Gratificação de liderança - 40% sobre salário base	R\$ 1.074,00
I	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 3.934,99</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte	R\$ 36,50
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 3,38)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 21,48
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,08
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,47)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 52,36
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 355,24</b>
<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes	R\$ 49,63
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,59)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00

D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 45,04</b>

<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	INSS	20,00%	R\$ 787,00
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 59,02
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 39,35
D	INCRA	0,20%	R\$ 7,87
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 98,37
F	FGTS	8,00%	R\$ 314,80
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 125,92
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 23,61
<b>TOTAL</b>		<b>37,00%</b>	<b>R\$ 1.455,94</b>

<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>		
<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	13º Salário	R\$ 327,92
B	Adicional de Férias	R\$ 109,31
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 437,22</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 161,77
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 598,99</b>

<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade	R\$ 2,70
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 1,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 3,70</b>

<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 32,79
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 2,62
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 15,74
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 1,53
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,57
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 3,15
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 56,40</b>

<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 327,92
B	Ausência por doença	R\$ 65,15
C	Licença paternidade	R\$ 0,06
D	Ausências legais	R\$ 10,93
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 1,28
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 405,33</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 149,97
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 555,30</b>

<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13º salário + Adicional de férias	R\$ 598,99

4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.455,94
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 3,70
4.4	Custo de rescisão	R\$ 56,40
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 555,30
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 2.670,34</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 3.934,99
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 355,24
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 45,04
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 2.670,34
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 7.005,60</b>

PLANILHA 180 – NUTRICIONISTA DIARISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Nutricionista diarista- 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 2.684,99,72</b>
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Sindicato de Nutricionistas do RJ
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/01/2016
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Salário Base	R\$ 2.684,99
<b>B</b>	Adicional de periculosidade	
<b>C</b>	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
<b>D</b>	Adicional noturno	
<b>E</b>	Hora noturna adicional	
<b>F</b>	Adicional de Hora Extra	
<b>G</b>	Intervalo Intrajornada	
<b>H</b>	Gratificação de liderança - 40% sobre salário base	
<b>I</b>	Outros (especificar)	
<b>Total da Remuneração</b>		<b>R\$ 2.860,99</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Transporte	R\$ 36,50
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 3,38)
<b>B</b>	Vale compras	R\$ 122,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
<b>C</b>	Auxílio saúde	R\$ 140,00
<b>C.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
<b>D</b>	Auxílio creche	R\$ 21,48
<b>E</b>	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
<b>E.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
<b>F</b>	Cesta Natalina	R\$ 5,08

F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,47)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 52,36
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 355,24</b>

<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes	R\$ 49,63
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,59)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 45,04</b>

<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	INSS	20,00%	R\$ 572,20
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 42,91
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 28,61
D	INCRA	0,20%	R\$ 5,72
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 71,52
F	FGTS	8,00%	R\$ 228,88
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 91,55
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 17,17
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 1.058,57</b>

<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>		
<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	13º Salário	R\$ 238,42
B	Adicional de Férias	R\$ 79,47
	<b>Subtotal</b>	<b>R\$ 317,89</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 117,62
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 435,51</b>

<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade	R\$ 1,96
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,73
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 2,69</b>

<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 23,84
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,91
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 11,44
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 1,11
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,41
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 2,29
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 41,01</b>

<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
-------------------------------------------------------------------	--	--

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 238,42
B	Ausência por doença	R\$ 47,37
C	Licença paternidade	R\$ 0,04
D	Ausências legais	R\$ 7,95
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,93
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		R\$ 294,70
G	<b>Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição</b>	R\$ 109,04
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 403,74</b>

Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas		
4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 º salário + Adicional de férias	R\$ 435,51
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.058,57
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 2,69
4.4	Custo de rescisão	R\$ 41,01
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 403,74
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.941,51</b>

Quadro-resumo do Custo por Empregado		
	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 2.860,99
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 355,24
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 45,04
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 1.941,51
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 5.202,78</b>

PLANILHA 181 – NUTRICIONISTA PLANTONISTA

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Nutricionista plant. - 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 2.684,99</b>
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Sindicato de Nutricionistas do RJ
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/01/2016
Nota: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.		
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
1	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base	R\$ 2.684,99
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	

G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 2.860,99</b>

**MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS**

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	-R\$ 47,10
A.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 4,36
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 21,48
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 52,36
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 279,50</b>

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	R\$ 49,63
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,59)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 45,04</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 572,20
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 42,91
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 28,61
D	INCRA	0,20%	R\$ 5,72
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 71,52
F	FGTS	8,00%	R\$ 228,88
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 91,55
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 17,17
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 1.058,57</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 238,42
B	Adicional de Férias	R\$ 79,47
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 317,89</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 117,62
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 435,51</b>

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
-----	--------------------------	-------------

A	Afastamento maternidade	R\$ 1,96
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,73
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 2,69</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 23,84
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,91
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 11,44
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 1,11
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,41
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 2,29
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 41,01</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 238,42
B	Ausência por doença	R\$ 47,37
C	Licença paternidade	R\$ 0,04
D	Ausências legais	R\$ 7,95
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,93
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 294,70</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 109,04
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 403,74</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 º salário + Adicional de férias	R\$ 435,51
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.058,57
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 2,69
4.4	Custo de rescisão	R\$ 41,01
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 403,74
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.941,51</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 2.860,99
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 279,50
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 45,04
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 1.941,51
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 5.127,04</b>

## PLANILHA 182 – ASSISTENTE ADMINISTRATIVO PLANTONISTA

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra			
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Assistente Administrativo - 44 horas semanais</b>	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.210,13</b>	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/03/2015	
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Salário Base	R\$ 1.210,13	
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00	
D	Adicional noturno		
E	Hora noturna adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo Intra jornada		
H	Outros (especificar)		
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.386,13</b>	
MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS			
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Transporte	R\$ 41,39	
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 3,83)	
B	Vale compras	R\$ 122,00	
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)	
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00	
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)	
D	Auxílio creche	R\$ 9,68	
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50	
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)	
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23	
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)	
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 23,60	
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 319,25</b>	
MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS			
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Uniformes	R\$ 78,63	
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 7,27)	
B	Materiais	R\$ 0,00	
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00	
C	Equipamentos	R\$ 0,00	
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00	
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00	
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00	
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 71,36</b>	
MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:			
4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)

A	INSS	20,00%	R\$ 277,23
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 20,79
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 13,86
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,77
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 34,65
F	FGTS	8,00%	R\$ 110,89
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 44,36
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 8,32
<b>TOTAL</b>		<b>37,00%</b>	<b>R\$ 512,87</b>

<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>		
4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 115,51
B	Adicional de Férias	R\$ 38,50
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 154,01</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 56,99
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 211,00</b>
<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,60
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,22
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 0,82</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 11,55
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 0,92
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 5,54
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,54
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,20
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,11
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 19,87</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 115,51
B	Ausência por doença	R\$ 22,95
C	Licença paternidade	R\$ 0,12
D	Ausências legais	R\$ 3,85
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,45
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 142,88</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 52,87
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 195,75</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13º salário + Adicional de férias	R\$ 211,00
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 512,87
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,82
4.4	Custo de rescisão	R\$ 19,87
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 195,75
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 940,30</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.386,13
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 319,25
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 71,36
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 940,30
	<b>Valor total por empregado</b>	<b>R\$ 2.717,04</b>

PLANILHA 183 – ALMOXARIFE PLANTONISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
<b>1</b>	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Almojarife - 44 horas semanais</b>
<b>2</b>	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.396,40</b>
<b>3</b>	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação
<b>4</b>	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/03/2015
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Salário Base	R\$ 1.396,40
<b>B</b>	Adicional de periculosidade	
<b>C</b>	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
<b>D</b>	Adicional noturno	
<b>E</b>	Hora noturna adicional	
<b>F</b>	Adicional de Hora Extra	
<b>G</b>	Intervalo Intrajornada	
<b>H</b>	Gratificação de liderança -40% sobre salário base	R\$ 558,56
<b>I</b>	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 2.130,96</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Transporte	R\$ 30,22
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 2,79)
<b>B</b>	Vale compras	R\$ 122,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
<b>C</b>	Auxílio saúde	R\$ 140,00
<b>C.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
<b>D</b>	Auxílio creche	R\$ 11,17
<b>E</b>	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
<b>E.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
<b>F</b>	Cesta Natalina	R\$ 5,23
<b>F.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
<b>G</b>	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 27,23
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 314,23</b>

<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Uniformes	R\$ 111,88
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 10,35)
<b>B</b>	Materiais	R\$ 0,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
<b>C</b>	Equipamentos	R\$ 0,00
<b>C.1</b>	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
<b>D</b>	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>D.1</b>	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 101,53</b>

<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	INSS	20,00%	R\$ 426,19
<b>B</b>	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 31,96
<b>C</b>	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 21,31
<b>D</b>	INCRA	0,20%	R\$ 4,26
<b>E</b>	Salário Educação	2,50%	R\$ 53,27
<b>F</b>	FGTS	8,00%	R\$ 170,48
<b>G</b>	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 68,19
<b>H</b>	SEBRAE	0,60%	R\$ 12,79
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 788,46</b>

<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>		
<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	13º Salário	R\$ 177,58
<b>B</b>	Adicional de Férias	R\$ 59,19
	<b>Subtotal</b>	<b>R\$ 236,77</b>
<b>C</b>	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 87,61
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 324,38</b>

<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Afastamento maternidade	R\$ 0,31
<b>B</b>	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,11
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 0,42</b>

<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso prévio indenizado	R\$ 17,76
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,42
<b>C</b>	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 8,52
<b>D</b>	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,83
<b>E</b>	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,31
<b>F</b>	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,70
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 30,54</b>

<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Férias	R\$ 177,58
<b>B</b>	Ausência por doença	R\$ 35,28
<b>C</b>	Licença paternidade	R\$ 0,36
<b>D</b>	Ausências legais	R\$ 5,92

E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,69
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		R\$ 219,83
G	<b>Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição</b>	R\$ 81,34
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 301,16</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 º salário + Adicional de férias	R\$ 324,38
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 788,46
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,42
4.4	Custo de rescisão	R\$ 30,54
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 301,16
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.444,96</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 2.130,96
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 314,23
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 101,53
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 1.444,96
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 3.991,69</b>

PLANILHA 184 – AUXILIAR DE ALMOXARIFE PLANTONISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Auxiliar de Almojarife - 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.040,84</b>
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/03/2015
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base	R\$ 1.040,84
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
<b>Total da Remuneração</b>		<b>R\$ 1.216,84</b>

<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte	R\$ 51,55
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,77)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 8,33
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 20,30
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 323,81</b>

<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes	R\$ 111,88
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 10,35)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 101,53</b>

<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	INSS	20,00%	R\$ 243,37
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 18,25
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 12,17
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,43
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 30,42
F	FGTS	8,00%	R\$ 97,35
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 38,94
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 7,30
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 450,23</b>

<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>		
<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	13º Salário	R\$ 101,40
B	Adicional de Férias	R\$ 33,80
	<b>Subtotal</b>	<b>R\$ 135,20</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 50,03
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 185,23</b>

  

<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,18
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,07
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 0,24</b>

<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 10,14
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 0,81
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 4,87
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,47
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,18
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 0,97
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 17,44</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 101,40
B	Ausência por doença	R\$ 20,15
C	Licença paternidade	R\$ 0,20
D	Ausências legais	R\$ 3,38
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,40
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 125,53</b>
G	<b>Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição</b>	<b>R\$ 46,45</b>
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 171,97</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 <sup>o</sup> salário + Adicional de férias	R\$ 185,23
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 450,23
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,24
4.4	Custo de rescisão	R\$ 17,44
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 171,97
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 825,12</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.216,84
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 323,81
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 101,53
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 825,12
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 2.467,30</b>

PLANILHA 185 – MAGAREFE PLANTONISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
<b>1</b>	<b>Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)</b>	<b>Magarefe - 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 1.331,80

3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/03/2015
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base	R\$ 1.331,80
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Gratificação de liderança	
I	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.507,80</b>

<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte	R\$ 34,09
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 3,15)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 10,65
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 25,97
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 315,97</b>

<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes	R\$ 89,80
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 8,31)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 81,49</b>

<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	INSS	20,00%	R\$ 301,56
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 22,62
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 15,08
D	INCRA	0,20%	R\$ 3,02
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 37,70

F	FGTS	8,00%	R\$ 120,62
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 48,25
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 9,05
<b>TOTAL</b>		<b>37,00%</b>	<b>R\$ 557,89</b>

<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>		
4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 125,65
B	Adicional de Férias	R\$ 41,88
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 167,53</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 61,99
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 229,52</b>

<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,05
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,02
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 0,07</b>

<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 12,57
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,01
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 6,03
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,59
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,22
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,21
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 21,61</b>

<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 125,65
B	Ausência por doença	R\$ 24,96
C	Licença paternidade	R\$ 0,30
D	Ausências legais	R\$ 4,19
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,49
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 155,59</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 57,57
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 213,16</b>

<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13º salário + Adicional de férias	R\$ 229,52
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 557,89
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,07
4.4	Custo de rescisão	R\$ 21,61
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 213,16
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.022,25</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.507,80
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 315,97

C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	R\$ 81,49
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.022,25
	<b>Valor total por empregado</b>	<b>R\$ 2.927,52</b>

## PLANILHA 186 – COZINHEIRO PLANTONISTA

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Cozinheiro - 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.331,80</b>
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/03/2015
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base	R\$ 1.331,80
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Gratificação de liderança	
I	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.507,80</b>
MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte	R\$ 34,09
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 3,15)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 10,65
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 25,97
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 315,97</b>
MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes	R\$ 89,72
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 8,30)
B	Materiais	R\$ 0,00

B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 81,42</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 301,56
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 22,62
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 15,08
D	INCRA	0,20%	R\$ 3,02
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 37,70
F	FGTS	8,00%	R\$ 120,62
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 48,25
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 9,05
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 557,89</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 125,65
B	Adicional de Férias	R\$ 41,88
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 167,53</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 61,99
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 229,52</b>

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,32
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,12
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 0,44</b>

**Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão**

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 12,57
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,01
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 6,03
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,59
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,22
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,21
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 21,61</b>

**Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 125,65
B	Ausência por doença	R\$ 24,96
C	Licença paternidade	R\$ 0,22
D	Ausências legais	R\$ 4,19
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,49
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 155,52</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 57,54
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 213,06</b>

<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 º salário + Adicional de férias	R\$ 229,52
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 557,89
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,44
4.4	Custo de rescisão	R\$ 21,61
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 213,06
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.022,51</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.507,80
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 315,97
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 81,42
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 1.022,51
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 2.927,70</b>

PLANILHA 187 – AUXILIAR DE COZINHA PLANTONISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
<b>1</b>	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Auxiliar de Cozinheiro - 44 horas semanais</b>
<b>2</b>	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.001,00</b>
<b>3</b>	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas
<b>4</b>	Data base da categoria (dia/mês/ano)	27/01/2015
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Salário Base	R\$ 1.001,00
<b>B</b>	Adicional de periculosidade	
<b>C</b>	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
<b>D</b>	Adicional noturno	
<b>E</b>	Hora noturna adicional	
<b>F</b>	Adicional de Hora Extra	
<b>G</b>	Intervalo Intra jornada	
<b>H</b>	Outros (especificar)	
<b>Total da Remuneração</b>		<b>R\$ 1.177,00</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Transporte	R\$ 53,94
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,99)
<b>B</b>	Vale compras	R\$ 122,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
<b>C</b>	Auxílio saúde	R\$ 140,00

C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 8,01
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 19,52
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 324,89</b>

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	R\$ 89,72
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 8,30)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 81,42</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 235,40
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 17,66
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 11,77
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,35
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 29,43
F	FGTS	8,00%	R\$ 94,16
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 37,66
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 7,06
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 435,49</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 98,08
B	Adicional de Férias	R\$ 32,69
	<b>Subtotal</b>	<b>R\$ 130,78</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 48,39
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 179,17</b>

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,25
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,09
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 0,34</b>

**Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão**

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 9,81
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 0,78
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 4,71
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,46
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,17

F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 0,94
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 16,87</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 98,08
B	Ausência por doença	R\$ 19,49
C	Licença paternidade	R\$ 0,18
D	Ausências legais	R\$ 3,27
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,38
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 121,40</b>
G	<b>Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição</b>	<b>R\$ 44,92</b>
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 166,31</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	R\$ 179,17
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 435,49
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,34
4.4	Custo de rescisão	R\$ 16,87
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 166,31
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 798,18</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.177,00
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 314,00
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 81,42
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 798,18
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 2.381,48</b>

PLANILHA 188 – CHEFE DE COZINHA DIARISTA

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Chefe de Cozinha- 44 horas semanais</b>
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.452,87</b>
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores nas Empresas de Asseio e conservação
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/03/2015
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base	R\$ 1.452,87
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	

E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Gratificação de liderança - 40% sobre salário base	R\$ 581,15
I	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 2.210,02</b>

**MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS**

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	R\$ 110,43
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 10,21)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 11,62
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 28,33
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 388,58</b>

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	R\$ 114,22
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 10,57)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 103,65</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 442,00
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 33,15
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 22,10
D	INCRA	0,20%	R\$ 4,42
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 55,25
F	FGTS	8,00%	R\$ 176,80
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 70,72
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 13,26
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 817,71</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 184,17
B	Adicional de Férias	R\$ 61,39
	<b>Subtotal</b>	<b>R\$ 245,56</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 90,86
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 336,41</b>

<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Afastamento maternidade	R\$ 0,46
<b>B</b>	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,17
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 0,62</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso prévio indenizado	R\$ 18,42
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,47
<b>C</b>	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 8,84
<b>D</b>	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,86
<b>E</b>	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,32
<b>F</b>	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,77
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 31,68</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Férias	R\$ 184,17
<b>B</b>	Ausência por doença	R\$ 36,59
<b>C</b>	Licença paternidade	R\$ 0,33
<b>D</b>	Ausências legais	R\$ 6,14
<b>E</b>	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,72
<b>F</b>	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 227,95</b>
<b>G</b>	<b>Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição</b>	<b>R\$ 84,34</b>
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 312,29</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>4.1</b>	13 ° salário + Adicional de férias	R\$ 336,41
<b>4.2</b>	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 817,71
<b>4.3</b>	Afastamento maternidade	R\$ 0,62
<b>4.4</b>	Custo de rescisão	R\$ 31,68
<b>4.5</b>	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 312,29
<b>4.6</b>	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.498,71</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 2.210,02
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 388,58
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 103,65
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 1.498,71
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 4.200,95</b>

## PLANILHA 189 – COPEIRO DIARISTA

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra			
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)		Copeiro diarista - 44 horas semanais
2	Salário Normativo da Categoria Profissional		R\$ 1.121,12
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)		Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)		27/01/2016
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>			
1	<b>Composição da Remuneração</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário Base		R\$ 1.121,12
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade		R\$ 176,00
D	Adicional noturno		
E	Hora noturna adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo Intrajornada		
H	Outros (especificar)		
	<b>Total da Remuneração</b>		<b>R\$ 1.297,12</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>			
2	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte		R\$ 130,33
A.1	Crédito PIS/COFINS		(R\$ 12,06)
B	Vale compras		R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS		(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde		R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS		(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche		R\$ 8,97
E	Auxílio morte/funeral		R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS		(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina		R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS		(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal		R\$ 21,86
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>		<b>R\$ 397,52</b>
<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>			
3	<b>Insumos Diversos</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes		R\$ 68,97
A.1	Crédito PIS/COFINS		(R\$ 6,38)
B	Materiais		R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS		R\$ 0,00
C	Equipamentos		R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS		R\$ 0,00
D	Outros (especificar)		R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS		R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>		<b>R\$ 62,59</b>
<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:</b>			
4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)

A	INSS	20,00%	R\$ 259,42
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 19,46
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 12,97
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,59
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 32,43
F	FGTS	8,00%	R\$ 103,77
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 41,51
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 7,78
<b>TOTAL</b>		<b>37,00%</b>	<b>R\$ 479,93</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	13º Salário	R\$ 108,09
B	Adicional de Férias	R\$ 36,03
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 144,12</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 53,33
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 197,45</b>

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,48
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,18
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 0,66</b>

**Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão**

<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 10,81
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 0,86
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 5,19
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,50
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,19
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,04
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 18,59</b>

**Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente**

<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 108,09
B	Ausência por doença	R\$ 21,47
C	Licença paternidade	R\$ 0,14
D	Ausências legais	R\$ 3,60
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,42
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 133,73</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 49,48
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 183,21</b>

**Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas**

<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13º salário + Adicional de férias	R\$ 197,45
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 479,93
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,66
4.4	Custo de rescisão	R\$ 18,59
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 183,21
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 879,84</b>

<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.279,12
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 397,52
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 62,59
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 879,84
	<b>Valor total por empregado</b>	<b>R\$ 2.637,06</b>

PLANILHA 190 – COPEIRO PLANTONISTA DIURNO

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
<b>1</b>	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Copeiro plant. Diurno - 44 horas semanais</b>
<b>2</b>	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.121,12</b>
<b>3</b>	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas
<b>4</b>	Data base da categoria (dia/mês/ano)	27/01/2016
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Salário Base	R\$ 1.121,12
<b>B</b>	Adicional de periculosidade	
<b>C</b>	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
<b>D</b>	Adicional noturno	
<b>E</b>	Hora noturna adicional	
<b>F</b>	Adicional de Hora Extra	
<b>G</b>	Intervalo Intrajornada	
<b>H</b>	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.297,12</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Transporte	R\$ 46,73
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,32)
<b>B</b>	Vale compras	R\$ 122,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
<b>C</b>	Auxílio saúde	R\$ 140,00
<b>C.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
<b>D</b>	Auxílio creche	R\$ 8,97
<b>E</b>	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
<b>E.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
<b>F</b>	Cesta Natalina	R\$ 5,23
<b>F.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
<b>G</b>	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 21,86
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 321,65</b>
<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>

A	Uniformes	R\$ 68,97
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 6,38)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 62,59</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 259,42
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 19,46
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 12,97
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,59
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 32,43
F	FGTS	8,00%	R\$ 103,77
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 41,51
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 7,78
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 479,93</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	R\$ 108,09
B	Adicional de Férias	R\$ 36,03
	<b>Subtotal</b>	<b>R\$ 144,12</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 53,33
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 197,45</b>

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,48
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,18
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 0,66</b>

**Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão**

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 10,81
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 0,86
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 5,19
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,50
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,19
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,04
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 18,59</b>

**Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 108,09
B	Ausência por doença	R\$ 21,47
C	Licença paternidade	R\$ 0,14
D	Ausências legais	R\$ 3,60
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,42
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00

<b>Subtotal</b>		R\$ 133,73
<b>G</b>	<b>Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição</b>	R\$ 49,48
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 183,21</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 <sup>o</sup> salário + Adicional de férias	R\$ 197,45
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 479,93
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,66
4.4	Custo de rescisão	R\$ 18,59
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 183,21
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 879,84</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.297,12
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 321,65
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 62,59
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 879,84
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 2.561,20</b>

PLANILHA 191 – COPEIRO PLANTONISTA NOTURNO

<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>		
<b>1</b>	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	<b>Copeiro plant. Noturno - 44 horas semanais</b>
<b>2</b>	Salário Normativo da Categoria Profissional	<b>R\$ 1.121,12</b>
<b>3</b>	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas
<b>4</b>	Data base da categoria (dia/mês/ano)	27/01/2016
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Salário Base	R\$ 1.121,12
<b>B</b>	Adicional de periculosidade	
<b>C</b>	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
<b>D</b>	Adicional noturno	R\$ 392,39
<b>E</b>	Hora noturna adicional	
<b>F</b>	Adicional de Hora Extra	
<b>G</b>	Intervalo Intrajornada	
<b>H</b>	Outros (especificar)	
<b>Total da Remuneração</b>		<b>R\$ 1.689,51</b>
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Transporte	R\$ 46,73
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,32)

<b>B</b>	Vale compras	R\$ 122,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
<b>C</b>	Auxílio saúde	R\$ 140,00
<b>C.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
<b>D</b>	Auxílio creche	R\$ 8,97
<b>E</b>	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
<b>E.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
<b>F</b>	Cesta Natalina	R\$ 5,23
<b>F.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
<b>G</b>	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 21,86
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 321,65</b>

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Uniformes	R\$ 68,97
<b>A.1</b>	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 6,38)
<b>B</b>	Materiais	R\$ 0,00
<b>B.1</b>	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
<b>C</b>	Equipamentos	R\$ 0,00
<b>C.1</b>	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
<b>D</b>	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>D.1</b>	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 62,59</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>	<b>%</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	INSS	20,00%	R\$ 337,90
<b>B</b>	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 25,34
<b>C</b>	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 16,90
<b>D</b>	INCRA	0,20%	R\$ 3,38
<b>E</b>	Salário Educação	2,50%	R\$ 42,24
<b>F</b>	FGTS	8,00%	R\$ 135,16
<b>G</b>	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 54,06
<b>H</b>	SEBRAE	0,60%	R\$ 10,14
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 625,12</b>

**Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias**

<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	13º Salário	R\$ 140,79
<b>B</b>	Adicional de Férias	R\$ 46,93
<b>Subtotal</b>		R\$ 187,72
<b>C</b>	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 69,46
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 257,18</b>

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Afastamento maternidade	R\$ 0,62
<b>B</b>	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,23
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 0,85</b>

**Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão**

<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso prévio indenizado	R\$ 14,08
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 1,13

C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 6,76
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,66
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,24
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,35
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 24,22</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 140,79
B	Ausência por doença	R\$ 27,97
C	Licença paternidade	R\$ 0,18
D	Ausências legais	R\$ 4,69
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,55
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 174,18</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 64,45
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 238,63</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 º salário + Adicional de férias	R\$ 257,18
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 625,12
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,85
4.4	Custo de rescisão	R\$ 24,22
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 238,63
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.146,00</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.689,51
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 321,65
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 62,59
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 1.146,00
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 3.219,75</b>

PLANILHA 192 – SERVENTE DE LIMPEZA PLANTONISTA

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	Servente de Limpeza - 44 horas semanais
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 1.121,12
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	27/01/2016
<b>MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	R\$ 1.121,12
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.297,12</b>

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		
2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	R\$ 46,73
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 4,32)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 8,97
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 21,86
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 321,65</b>

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS		
3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	R\$ 72,47
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 6,70)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 65,76</b>

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:			
4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 259,42
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 19,46
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 12,97
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,59
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 32,43
F	FGTS	8,00%	R\$ 103,77
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 41,51
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 7,78
	<b>TOTAL</b>	<b>37,00%</b>	<b>R\$ 479,93</b>
Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias			
4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)	
A	13º Salário	R\$ 108,09	

B	Adicional de Férias	R\$ 36,03
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 144,12</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	R\$ 53,33
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 197,45</b>
<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>		
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade	R\$ 0,43
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	R\$ 0,16
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 0,58</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado	R\$ 10,81
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	R\$ 0,86
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	R\$ 5,19
D	Aviso prévio trabalhado	R\$ 0,50
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	R\$ 0,19
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	R\$ 1,04
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 18,59</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Férias	R\$ 108,09
B	Ausência por doença	R\$ 21,47
C	Licença paternidade	R\$ 0,14
D	Ausências legais	R\$ 3,60
E	Ausência por Acidente de trabalho	R\$ 0,42
F	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>		<b>R\$ 133,73</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	R\$ 49,48
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 183,21</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>
4.1	13 º salário + Adicional de férias	R\$ 197,45
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 479,93
4.3	Afastamento maternidade	R\$ 0,58
4.4	Custo de rescisão	R\$ 18,59
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 183,21
4.6	Outros (especificar)	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 879,77</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>		
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>	R\$ 1.297,12
B	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>	R\$ 321,65
C	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>	R\$ 65,76
D	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>	R\$ 879,77
<b>Valor total por empregado</b>		<b>R\$ 2.564,30</b>

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	Motorista - 44 horas semanais
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 1.292,81
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	Sind. Das Empresas de Transp. Rodoviário e Logística-RJ
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/05/2015

**MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	R\$ 1.292,81
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	R\$ 176,00
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.468,81</b>

**MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS**

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	R\$ 36,43
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 3,37)
B	Vale compras	R\$ 122,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 11,29)
C	Auxílio saúde	R\$ 140,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 12,95)
D	Auxílio creche	R\$ 10,34
E	Auxílio morte/funeral	R\$ 6,50
E.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,60)
F	Cesta Natalina	R\$ 5,23
F.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 0,48)
G	Contribuição Assistencial Patronal	R\$ 25,21
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 317,02</b>

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	R\$ 78,63
A.1	Crédito PIS/COFINS	(R\$ 7,27)
B	Materiais	R\$ 0,00
B.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
C	Equipamentos	R\$ 0,00
C.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	R\$ 0,00
D.1	Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 71,36</b>

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:**

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 293,76
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 22,03
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 14,69

D	INCRA	0,20%	R\$ 2,94
E	Salário Educação	2,50%	R\$ 36,72
F	FGTS	8,00%	R\$ 117,50
G	Risco Ambiental do Trabalho	3,20%	R\$ 47,00
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 8,81
<b>TOTAL</b>		<b>37,00%</b>	<b>R\$ 543,46</b>
<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias</b>			
<b>4.2</b>	<b>13º Salário e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	13 º Salário		R\$ 122,40
B	Adicional de Férias		R\$ 30,80
<b>Subtotal</b>			R\$ 163,20
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias		R\$ 60,38
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 223,59</b>
<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>			
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade:</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Afastamento maternidade		R\$ 0,48
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade		R\$ 0,18
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 0,66</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>			
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Aviso prévio indenizado		R\$ 12,24
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		R\$ 0,98
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		R\$ 5,88
D	Aviso prévio trabalhado		R\$ 0,57
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado		R\$ 0,21
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado		R\$ 1,18
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 21,05</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
A	Férias		R\$ 122,40
B	Ausência por doença		R\$ 24,32
C	Licença paternidade		R\$ 0,16
D	Ausências legais		R\$ 4,08
E	Ausência por Acidente de trabalho		R\$ 0,48
F	Outros (especificar)		R\$ 0,00
<b>Subtotal</b>			R\$ 151,43
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição		R\$ 56,03
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 207,46</b>
<b>Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>			
<b>4</b>	<b>Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
4.1	13 º salário + Adicional de férias		R\$ 223,59
4.2	Encargos previdenciários e FGTS		R\$ 543,46
4.3	Afastamento maternidade		R\$ 0,66
4.4	Custo de rescisão		R\$ 21,05
4.5	Custo de reposição do profissional ausente		R\$ 207,46
4.6	Outros (especificar)		R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 996,22</b>
<b>Quadro-resumo do Custo por Empregado</b>			
	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>	

A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	R\$ 1.468,81
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	R\$ 317,02
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	R\$ 71,36
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 996,22
Valor total por empregado		R\$ 2.853,41

## PLANILHA 194 – RELAÇÃO DE UNIFORMES POR CARGO

UNIFORMES - Nutricionista				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Jaleco branco	R\$ 88,00	6	3	R\$ 22,00
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Meia social	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Calçados fechados	R\$ 110,00	12	2	R\$ 18,33
Custo Total Mensal				R\$ 49,63

UNIFORMES - Assistente Administrativo e Motorista				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça social	R\$ 118,00	6	3	R\$ 29,50
Blusa ou camisa social com manga curta	R\$ 86,00	6	3	R\$ 21,50
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Meia social	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Calçados fechados	R\$ 110,00	12	2	R\$ 18,33
Custo Total Mensal				R\$ 78,63

UNIFORMES - Almojarife e Auxiliar de Almojarife				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico	R\$ 75,00	6	3	R\$ 18,75
Camisa de brim sem botões e sem bolsos	R\$ 59,00	6	3	R\$ 14,75
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Bibico	R\$ 18,00	6	3	R\$ 4,50
Meia	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Avental impermeável com amarras	R\$ 34,00	6	3	R\$ 8,50
Luvas reforçadas para baixas temperaturas	R\$ 55,00	6	3	R\$ 13,75
Japona forrada e reforçada com capuz	R\$ 178,00	12	2	R\$ 29,67
Botas antiderrapantes	R\$ 76,00	12	2	R\$ 12,67
Custo Total Mensal				R\$ 111,88

UNIFORMES - Magarefe				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)

				(R\$)
Calça de brim com cordão e elástico	R\$ 75,00	6	3	R\$ 18,75
Camisa de brim sem botões e sem bolsos	R\$ 59,00	6	3	R\$ 14,75
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Bibico	R\$ 18,00	6	3	R\$ 4,50
Meia	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Avental impermeável com amarras	R\$ 34,00	6	3	R\$ 8,50
Luvas de malha de aço	R\$ 128,00	12	2	R\$ 21,33
Botas antiderrapantes	R\$ 76,00	12	2	R\$ 12,67
<b>Custo Total Mensal</b>				<b>R\$ 89,80</b>

<b>UNIFORMES - Cozinheiro e Auxiliar de Cozinheiro</b>				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico	R\$ 75,00	6	3	R\$ 18,75
Camisa de brim sem botões e sem bolsos	R\$ 59,00	6	3	R\$ 14,75
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Bibico	R\$ 18,00	6	3	R\$ 4,50
Meia	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Luva de Kevlar	R\$ 126,00	6	2	R\$ 21,00
Avental tecido com amarras	R\$ 35,00	6	3	R\$ 8,75
Sapatos antiderrapantes	R\$ 76,00	12	2	R\$ 12,67
<b>Custo Total Mensal</b>				<b>R\$ 89,72</b>

<b>UNIFORMES - Copeiros</b>				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico	R\$ 75,00	6	3	R\$ 18,75
Camisa de brim sem botões e sem bolsos	R\$ 59,00	6	3	R\$ 14,75
Touca de rede com aba	R\$ 25,00	2	6	R\$ 12,50
Meia	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Avental tecido com amarras	R\$ 32,00	6	3	R\$ 8,00
Sapatos antiderrapantes	R\$ 76,00	12	2	R\$ 12,67
<b>Custo Total Mensal</b>				<b>R\$ 68,97</b>

<b>UNIFORMES - Servente de Limpeza</b>				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico	R\$ 75,00	6	3	R\$ 18,75
Camisa de brim sem botões e sem bolsos	R\$ 59,00	6	3	R\$ 14,75
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Bibico	R\$ 18,00	6	3	R\$ 4,50
Meia	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Avental impermeável com amarras	R\$ 32,00	6	3	R\$ 8,00
Luvas de borracha reforçada	R\$ 18,00	6	3	R\$ 4,50
Botas antiderrapantes	R\$ 76,00	12	2	R\$ 12,67
<b>Custo Total Mensal</b>				<b>R\$ 72,47</b>

UNIFORMES - Chefe de Cozinha				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico	R\$ 75,00	6	3	R\$ 18,75
Dolmã	R\$ 140,00	6	3	R\$ 35,00
Rede de malha fina	R\$ 14,00	2	6	R\$ 7,00
Touca de Chefe	R\$ 35,00	6	3	R\$ 8,75
Meia	R\$ 6,90	3	4	R\$ 2,30
Luva de Kevlar	R\$ 126,00	6	2	R\$ 21,00
Avental tecido com amarras	R\$ 35,00	6	3	R\$ 8,75
Sapatos antiderrapantes	R\$ 76,00	12	2	R\$ 12,67
<b>Custo Total Mensal</b>				<b>R\$ 114,22</b>

## PLANILHA 195 – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

QUADRO-RESUMO – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS						
Tipo de serviço		Valor proposto por empregado	Qtde de empregados por posto	Valor proposto por posto	Qtde de postos	Total mensal do serviço com mão de obra
(A)		(B)	(C)	(D) = (B x C)	(E)	(F) = (D x E)
I	Nutricionista RT	R\$ 7.005,60	1	R\$ 7.005,60	1	R\$ 7.005,60
II	Nutricionista diarista	R\$ 5.202,78	1	R\$ 5.202,78	1	R\$ 5.202,78
III	Nutricionista plantonista	R\$ 5.127,04	1	R\$ 5.127,04	4	R\$ 20.508,18
IV	Assistente Adm. Plantonista	R\$ 2.717,04	1	R\$ 2.717,04	2	R\$ 5.434,08
V	Almoxarife	R\$ 3.991,69	1	R\$ 3.991,69	2	R\$ 7.983,38
VI	Auxiliar de almoxarife	R\$ 2.467,30	1	R\$ 2.467,30	6	R\$ 14.803,83
VII	Magarefe	R\$ 3.927,52	1	R\$ 3.927,52	2	R\$ 5.855,03
VIII	Cozinheiro	R\$ 2.927,70	1	R\$ 2.927,70	4	R\$ 11.710,80
IX	Auxiliar de Cozinha	R\$ 2.381,48	1	R\$ 2.381,48	22	R\$ 52.392,66
X	Chefe de Cozinha	R\$ 4.200,95	1	R\$ 4.200,95	1	R\$ 4.200,95
XI	Copeiro diarista	R\$ 2.637,06	1	R\$ 2.637,06	1	R\$ 2.637,06
XII	Copeiro plantonista diurno	R\$ 2.561,20	1	R\$ 2.561,20	62	R\$ 158.794,22
XIII	Copeiro plantonista noturno	R\$ 3.219,75	1	R\$ 3.219,75	6	R\$ 19.318,50
XIV	Servente de limpeza Plantonista	R\$ 2.564,30	1	R\$ 2.564,30	20	R\$ 51.286,06
<b>VALOR MENSAL DA MÃO-DE-OBRA</b>						<b>R\$ 367.133,14</b>

PLANILHA 196 - CONSOLIDADO GERAL CUSTO DE MÃO DE OBRA BASE PARA PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO

SETORES	CARGO	D.	PL .D.	PL .N.	TOTAL	Val. Unt. D.	Val. Unt. PL.D.	Val. Unt. PL.N.	TOTAL
Administração	Nutricionista RT	1			1	R\$ 7.005,60			R\$ 7.005,60
	Assistente Administrativo		1		2		R\$ 2.717,04		R\$ 5.434,08
Produção	Nutricionista		2		4		R\$ 5.127,04		R\$ 20.508,18
Lactário/Enteral /BLH	Nutricionista	1			1	R\$ 5.202,78			R\$ 5.202,78
Enfermarias	Copeiro		21		42		R\$ 2.561,20		R\$ 107.570,28
Lactário/Enteral /BLH	Copeiro	0	7	2	18	R\$ 2.637,06	R\$ 2.561,20	R\$ 3.219,75	R\$ 48.735,76
Produção	Copeiro			1	2			R\$ 3.219,75	R\$ 6.439,50
Banco de Sangue	Copeiro	1			1	R\$ 2.637,06			R\$ 2.637,06
Refeitório	Copeiro		3		6		R\$ 2.561,20		R\$ 15.367,18
Dietas Líquidas/ Semilíquidas	Aux.Cozinha		3		6		R\$ 2.381,48		R\$ 14.288,91
Colação	Aux.Cozinha		2		4		R\$ 2.381,48		R\$ 9.525,94
Cozinha Geral e Dietética	Aux.Cozinha		3		6		R\$ 2.381,48		R\$ 14.288,91
Pré-preparo Hortaliças e Saladas	Aux.Cozinha		3		6		R\$ 2.381,48		R\$ 14.288,91
Cozinha Geral e Dietética	Chefe	1			1	R\$ 4.200,95			R\$ 4.200,95
Cozinha Geral e Dietética	Cozinheiro		2		4		R\$ 2.927,70		R\$ 11.710,80
Pré-preparo de carnes	Magarefe		1		2		R\$ 2.927,52		R\$ 5.855,03
Almoxarifado	Almoxarife		1		2		R\$ 3.991,69		R\$ 7.983,38
Almoxarifado	Aux. Almoxarife		3		6		R\$ 2.467,30		R\$ 14.803,83
Limpeza Geral	Servente		7		14		R\$ 2.564,30		R\$ 35.900,24
Limpeza Lactário/Enteral /BLH	Servente		2		4		R\$ 2.564,30		R\$ 10.257,21
Limpeza Refeitório	Servente		1		2		R\$ 2.564,30		R\$ 5.128,61
<b>TOTAL</b>					<b>136</b>				<b>R\$ 367.133,14</b>

D=Diarista; PL.D.=Plantonista Diurna; PL.N.=Plantonista Noturna; Val.Unt.=Valor Unitário

## PLANILHA 197 - CONSOLIDADO GERAL CUSTO DE MÃO DE OBRA BASE PARA COZINHA POR REFEIÇÃO

SETORES	CARGO	D.	PL. D.	PL. N.	TOTAL	Val. Unt. D.	Val. Unt. PL.D.	Val. Unt. PL.N.	TOTAL
Administração	Nutricionista RT	0,9			0,9	R\$ 7.005,60			R\$ 6.305,04
	Assistente Administrativo		0,9		1,8		R\$ 2.717,04		R\$ 4.890,67
Produção	Nutricionista		1,8		3,6		R\$ 5.127,04		R\$ 18.457,36
Enfermarias	Copeiro		19		38		R\$ 2.561,20		R\$ 97.325,49
Produção	Copeiro			1	2			R\$ 3.219,75	R\$ 6.439,50
Banco de Sangue	Copeiro	1			1	R\$ 2.637,06			R\$ 2.637,06
Refeitório	Copeiro		3		6		R\$ 2.561,20		R\$ 15.367,18
Dietas Líquidas/ Semilíquidas	Aux.Cozinha		2,7		5,4		R\$ 2.381,48		R\$ 12.860,02
Colação	Aux.Cozinha		1,8		3,6		R\$ 2.381,48		R\$ 8.573,34
Cozinha Geral e Dietética	Aux.Cozinha		2,7		5,4		R\$ 2.381,48		R\$ 12.860,02
Pré-preparo Hortaliças e Saladas	Aux.Cozinha		2,7		5,4		R\$ 2.381,48		R\$ 12.860,02
Cozinha Geral e Dietética	Chefe	0,9			0,9	R\$ 4.200,95			R\$ 3.780,86
Cozinha Geral e Dietética	Cozinheiro		1,8		3,6		R\$ 2.927,70		R\$ 10.539,72
Pré-preparo de carnes	Magarefe		0,9		1,8		R\$ 2.927,52		R\$ 5.269,53
Almoxarifado	Almoxarife		0,9		1,8		R\$ 3.991,69		R\$ 7.185,04
Almoxarifado	Aux. Almoxarife		2,7		5,4		R\$ 2.467,30		R\$ 13.323,44
Limpeza Geral	Servente		6,3		12,6		R\$ 2.564,30		R\$ 32.310,21
Limpeza Refeitório	Servente		1		2		R\$ 2.564,30		R\$ 5.128,61
<b>TOTAL</b>					<b>103</b>				<b>R\$ 276.113,13</b>

D=Diarista; PL.D.=Plantonista Diurna; PL.N.=Plantonista Noturna; Val.Unt.=Valor Unitário

## PLANILHA 197 A – RESUMO COZINHA

Refeição	Valor (R\$)	Nº refeições	Custo por refeição
Grandes refeições (80 %)	220.890,50	23.081	9,57
Pequenas refeições (16%)	44.178,10	36.178	1,22
Lanches autorizados (2%)	5.522,26	5.169	1,07
Itens e preparações extras (2%)	5.522,26		

OBS: Extras - valor com BDI = R\$ 7.289,39

## PLANILHA 198 - CONSOLIDADO GERAL CUSTO DE MÃO DE OBRA BASE PARA PEDIATRIA POR REFEIÇÃO

SETORES	CARGO	D.	PL. D.	PL. N.	TOTAL	Val. Unt. D.	Val. Unt. PL.D.	Val. Unt. PL.N.	TOTAL
Administração	Nutricionista RT	0,1			0,1	R\$ 7.005,60			R\$ 700,56
	Assistente Administrativo		0,1		0,2		R\$ 2.717,04		R\$ 543,41
Produção	Nutricionista		0,2		0,4		R\$ 5.127,04		R\$ 2.050,82
Lactário/Enteral/BLH (1/3 do salário)	Nutricionista	1			1	R\$ 5.202,78			R\$ 1.734,26
Enfermarias	Copeiro		2		4		R\$ 2.561,20		R\$ 10.244,79
Lactário	Copeiro		2	1	6		R\$ 2.561,20	R\$ 3.219,75	R\$ 16.684,29
Dietas Líquidas/Semilíquidas	Aux.Cozinha		0,3		0,6		R\$ 2.381,48		R\$ 1.428,89
Colação	Aux.Cozinha		0,2		0,4		R\$ 2.381,48		R\$ 952,59
Cozinha Geral e Dietética	Aux.Cozinha		0,3		0,6		R\$ 2.381,48		R\$ 1.428,89
Pré-preparo Hortaliças e Saladas	Aux.Cozinha		0,3		0,6		R\$ 2.381,48		R\$ 1.428,89
Cozinha Geral e Dietética	Chefe	0,1			0,1	R\$ 4.200,95			R\$ 420,10
Cozinha Geral e Dietética	Cozinheiro		0,2		0,4		R\$ 2.927,70		R\$ 1.171,08
Pré-preparo de carnes	Magarefe		0,1		0,2		R\$ 2.927,52		R\$ 585,50
Almoxarifado	Almoxarife		0,1		0,2		R\$ 3.991,69		R\$ 798,34
Almoxarifado	Aux. Almoxarife		0,3		0,6		R\$ 2.467,30		R\$ 1.480,38
Limpeza Geral	Servente		0,7		1,4		R\$ 2.564,30		R\$ 3.590,02
Limpeza Lactário	Servente		1		2		R\$ 2.564,30		R\$ 5.128,61
<b>TOTAL</b>					<b>19</b>				<b>R\$ 50.371,42</b>

D=Diarista; PL.D.=Plantonista Diurna; PL.N.=Plantonista Noturna; Val.Unt.=Valor Unitário

PLANILHA 198 A – RESUMO PEDIATRIA E LACTÁRIO

Pediatria (R\$)	Lactário (R\$)
700,56	
543,41	1.734,26
2.050,82	16.684,29
10.244,79	5.128,61
1.428,89	
952,59	
1.428,89	
1.428,89	
420,10	
1.171,08	
585,50	
798,34	
1.480,38	
3.590,02	
<b>Total: 26.824,26</b>	<b>23.547,15</b>

OBS: Os outros 2/3 do valor do salário da nutricionista dos 3 setores será considerado no valor do posto dia

PLANILHA 198 B – RESUMO PEDIATRIA (REFEIÇÕES) E LACTÁRIO (FÓRMULAS LÁCTEAS)

Refeição / Pediatria	Valor (R\$)	Nº refeições	Custo por refeição
Grandes refeições (80 % )	21.459,41	1.534	13,99
Pequenas refeições (16% )	5.364,85	2.462	2,19
Fórmulas lácteas *	23.547,15	761,45	30,92

\* Custo por LITRO

PLANILHA 199 - CONSOLIDADO GERAL CUSTO DE MÃO DE OBRA BASE PARA POSTO DIA

Tipo de serviço		Valor proposto por empregado	Qtde de empregados por posto	Valor proposto por posto	Qtde de postos	Total mensal do serviço com mão de obra
(A)		(B)	(C)	(D) = (B x C)	(E)	(F) = (D x E)
I	Nutricionista Lactário / BLH / SMNE (2/3 do salário)	R\$ 5.202,78	0,67*	R\$ 5.202,78	0,67*	R\$ 3.468,52
II	Copeiro plantonista diurno	R\$ 2.561,20	1	R\$ 2.561,20	10	R\$ 25.611,97

III	Copeiro plantonista noturno	R\$ 3.219,75	1	R\$ 3.219,75	2	R\$ 6.439,50
IV	Servente de limpeza Plantonista	R\$ 2.564,30	1	R\$ 2.564,30	2	R\$ 5.128,61
<b>VALOR MENSAL DA MÃO-DE-OBRA</b>						<b>R\$ 40.648,60</b>

## I – COMPOSIÇÃO DO PREÇO FINAL

### 1 - COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS UNITÁRIOS - ADULTO

#### PLANILHA 200 - PREÇOS UNITÁRIOS ADULTO

DIETA NORMAL ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,32	0,16	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,20	5,54
Almoço	9,88	0,43	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	23,65	31,21
Jantar	9,88	0,43	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	23,65	31,21

DIETA NORMAL PARA PPC									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,47	0,18	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,36	5,76
Almoço	10,02	0,48	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	23,83	31,46
Lanche	2,47	0,18	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,36	5,76

DIETA NORMAL PACIENTE									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	3,06	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,47	7,22
Colação	2,01	0,20	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	3,92	5,18
Almoço	10,02	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,64	33,84
Lanche	3,22	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,62	7,42
Jantar	10,02	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,64	33,84
Ceia	2,26	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,52	5,97

#### DIETA BRANDA PACIENTE

REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	3,06	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,47	7,22
Colação	2,01	0,20	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	3,92	5,18
Almoço	9,92	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,54	33,71
Lanche	3,22	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,62	7,42
Jantar	9,92	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,54	33,71
Ceia	2,26	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,52	5,97
<b>DIETA PASTOSA PACIENTE</b>									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,91	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,32	7,02
Colação	2,01	0,35	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,07	5,38
Almoço	9,64	2,23	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,21	33,27
Lanche	3,22	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,62	7,42
Jantar	9,64	2,23	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,21	33,27
Ceia	2,26	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,52	5,97
<b>DIETAS ESPECIAIS PACIENTE * (Média: DB + S/R + Demais Dietas Especiais)</b>									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	3,39	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,79	7,65
Colação	2,01	0,20	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	3,92	5,18
Almoço*	9,72	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,34	33,44
Lanche	3,80	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	6,21	8,20
Jantar*	9,72	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	25,34	33,44
Ceia	2,37	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,62	6,10
<b>DIETA SEMILÍQUIDA PACIENTE</b>									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,24	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,51	5,95
Colação	2,77	0,45	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,93	6,51
Almoço	3,93	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	18,32	24,19
Lanche	2,59	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,86	6,42
Jantar	3,93	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	18,32	24,19
Ceia	2,40	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,66	6,16
<b>DIETA LÍQUIDA COMPLETA PACIENTE</b>									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,07	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,34	5,73
Colação	2,51	0,45	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,68	6,18

<b>Almoço</b>	3,56	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	17,96	23,71
<b>Lanche</b>	2,35	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,62	6,09
<b>Jantar</b>	3,56	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	17,96	23,71
<b>Ceia</b>	2,32	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,59	6,06
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA PACIENTE</b>									
<b>REFEIÇÃO</b>	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
<b>Desjejum</b>	2,58	0,70	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,00	6,59
<b>Colação</b>	1,92	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,17	5,51
<b>Almoço</b>	0,88	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	15,27	20,16
<b>Lanche</b>	2,58	0,70	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,00	6,59
<b>Jantar</b>	0,88	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	9,57	15,27	20,16
<b>Ceia</b>	2,58	0,70	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	5,00	6,59
<b>COQUETEL LAXATIVO</b>									
<b>REFEIÇÃO</b>	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
<b>Colação</b>	1,81	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0003	1,22	4,06	5,36

PLANILHA 201 - PREÇOS UNITÁRIOS LANCHES PADRONIZADOS

<b>LANCHES PADRONIZADOS</b>									
<b>SETOR</b>	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
<b>Banco de Sangue</b>	4,02	0,35	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	5,93	7,83
<b>Plantão Médico</b>	3,13	0,27	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	4,97	6,56
<b>Quimio/ Reumato/ Oftalmo</b>	2,80	0,11	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	4,48	5,91
<b>Hemodiálise</b>	4,61	0,42	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	6,59	8,70
<b>Oxigênio</b>	1,90	0,18	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	3,65	4,82
<b>Hemodinâmica</b>	1,60	0,02	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	3,19	4,21
<b>Psic/Neuro/Derma</b>	0,41	0,04	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	2,02	2,66
<b>Maternidade</b>	1,12	0,19	0,06	0,42	0,019	0,0003	1,07	2,88	3,80

## 2 - COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS UNITÁRIOS - PEDIATRIA

## PLANILHA 202 - PREÇOS UNITÁRIOS PEDIATRIA

DIETA NORMAL PACIENTE									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	3,06	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	6,43	8,49
Colação	2,16	0,27	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,10	6,74
Almoço	9,08	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	29,12	38,44
Lanche	3,80	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	7,17	9,46
Jantar	9,08	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	29,12	38,44
Ceia	2,26	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,48	7,23
DIETA BRANDA PACIENTE									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	3,06	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	6,43	8,49
Colação	2,16	0,27	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,10	6,74
Almoço	9,01	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	29,05	38,34
Lanche	3,80	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	7,17	9,46
Jantar	9,01	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	29,05	38,34
Ceia	2,26	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,48	7,23
DIETA PASTOSA PACIENTE									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,91	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	6,27	8,28
Colação	2,16	0,29	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,13	6,77
Almoço	8,52	2,23	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	28,50	37,62
Lanche	3,80	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	7,17	9,46
Jantar	8,52	2,23	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	28,50	37,62
Ceia	2,26	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,48	7,23
DIETAS ESPECIAIS PACIENTE * (Média: DB + S/R + Demais Dietas Especiais)									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	3,39	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	6,75	8,91
Colação	2,16	0,27	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,10	6,74
Almoço*	8,92	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	28,96	38,22
Lanche	3,80	0,69	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	7,17	9,46
Jantar*	8,92	2,28	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	28,96	38,22
Ceia	2,37	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,58	7,37
DIETA SEMILÍQUIDA PACIENTE									

REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,24	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,47	7,22
Colação	2,77	0,45	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,89	7,78
Almoço	3,93	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	22,74	30,02
Lanche	2,59	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,82	7,68
Jantar	3,93	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	22,74	30,02
Ceia	2,40	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,62	7,42
<b>DIETA LÍQUIDA COMPLETA PACIENTE</b>									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,07	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,30	6,99
Colação	2,51	0,45	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,64	7,44
Almoço	3,56	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	22,38	29,54
Lanche	2,35	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,57	7,36
Jantar	3,56	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	22,38	29,54
Ceia	2,32	0,55	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,55	7,32
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA PACIENTE</b>									
REFEIÇÃO	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
Desjejum	2,58	0,70	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,95	7,86
Colação	1,92	0,54	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,13	6,77
Almoço	0,88	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	19,69	25,99
Lanche	2,58	0,70	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,95	7,86
Jantar	0,88	1,06	0,48	3,04	0,25	0,003	13,99	19,69	25,99
Ceia	2,58	0,70	0,06	0,40	0,03	0,0004	2,18	5,95	7,86

OBS: No custo unitário dos descartáveis (B) foi somado o custo com descartáveis individuais para distribuição e o rateio dos descartáveis utilizados no preparo

#### PLANILHA 203 - PREÇOS DAS FÓRMULAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS INFANTIS E NESA - **POR LITRO**

FÓRMULAS (NÚMERO)	(A) MATÉRIA PRIMA	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
1	4,93	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	57,63	76,07
2	1,34	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,04	71,33
3	1,48	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,18	71,52
4	1,64	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,34	71,73
5	1,82	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,52	71,96
6	5,32	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	58,02	76,58
7	1,72	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,42	71,83

8	1,91	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,61	72,09
9	2,30	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	55,00	72,60
10	2,40	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	55,10	72,73
11	5,93	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	58,63	77,39
12	2,24	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,94	72,52
13	2,40	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	55,10	72,74
14	2,47	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	55,17	72,82
15	34,58	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	87,28	115,20
16	8,89	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	61,59	81,30
17	9,60	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	62,30	82,23
18	10,07	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	62,77	82,85
19	8,77	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	61,47	81,14
20	9,47	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	62,17	82,07
21	9,94	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	62,64	82,69
22	9,88	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	62,58	82,61
23	10,59	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	63,29	83,54
24	11,06	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	63,76	84,16
25	13,91	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	66,61	87,93
26	14,62	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	67,32	88,86
27	15,09	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	67,79	89,48
28	8,15	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	60,85	80,32
29	8,85	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	61,55	81,25
30	9,32	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	62,02	81,87
31	0,54	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	53,24	70,28
32	1,81	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,51	71,95
33	1,88	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,58	72,04
34	1,88	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,58	72,04
35	2,21	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,91	72,48
36	2,70	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	55,40	73,13
37	1,77	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	54,47	71,90
38	0,54	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	53,24	70,28
39	9,28	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	61,98	81,82
40	3,05	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	55,75	73,59
<b>MSUD A</b>	290,40	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	343,10	452,89
<b>MSUD B</b>	290,40	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	343,10	452,89
<b>PKU A</b>	56,47	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	109,17	144,10
<b>PKU B</b>	56,47	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	109,17	144,10
<b>PKU C</b>	56,47	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	109,17	144,10
<b>UrC A</b>	290,40	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	343,10	452,89
<b>UrC B</b>	290,40	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	343,10	452,89
<b>Ketocal</b>	204,19	8,34	5,34	7,34	0,67	0,078	30,92	256,89	330,09

OBS: Nas fórmulas de 1 a 14 e de 31 a 40, o custo por porção (250 mL) foi convertido em custo por litro

## PLANILHA 204 - COMPOSIÇÃO DO POSTO DIA

SETOR	(B) DESCARTÁVEIS	(C) MAT. HIGIENE LIMPEZA	(D) DESPESAS DIVERSAS	(E) UTENSÍLIOS	(F) EQUIPAM.	(H) MÃO DE OBRA	CUSTO TOTAL	CUSTO C/ BDI
BLH	2.949,43	2.476,07	7.574,02	141,27	34,64	18.418,55	31.593,97	42.019,98
SMNE	1.649,26	2.320,81	7.892,84	127,19	36,32	22.230,05	34.256,46	45.561,09
TOTAL	4.598,69	4.796,88	15.466,86	268,45	70,96	40.648,60	65.850,43	87.581,07
VALOR MENSAL POSTO DIA (R\$)					<b>87.581,07</b>			

## 3 - COMPOSIÇÃO DO PREÇO FINAL TOTAL

## PLANILHA 205 - PREÇOS DE REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS

DIETA NORMAL ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS			
REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Desjejum	1.950	5,54	10.800,34
Almoço	3.710	31,21	115.804,82
Jantar	1.415	31,21	44.168,14
REFEIÇÕES - PPC			
REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Desjejum	660	5,76	3.802,11
Almoço	1364	31,46	42.909,53
Lanche	660	5,76	3.802,11
DIETA NORMAL PACIENTE			
REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Desjejum	2.148	7,22	15.512,66
Colação	1.488	5,18	7.708,95
Almoço	2.148	33,84	72.693,94
Lanche	2.148	7,42	15.948,84
Jantar	1.488	33,84	50.357,81
Ceia	1.488	5,97	8.879,83
DIETA BRANDA PACIENTE			
REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Desjejum	1.147	7,22	8.283,53
Colação	1.147	5,18	5.942,31
Almoço	1.279	33,71	43.116,80
Lanche	1.147	7,42	8.516,44

<b>Jantar</b>	1.147	33,71	38.666,91
<b>Ceia</b>	1.147	5,97	6.844,87
<b>DIETA PASTOSA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	806	7,02	5.657,34
<b>Colação</b>	806	5,38	4.334,96
<b>Almoço</b>	961	33,27	31.973,07
<b>Lanche</b>	961	7,42	7.135,40
<b>Jantar</b>	806	33,27	26.816,13
<b>Ceia</b>	806	5,97	4.809,91
<b>DIETAS ESPECIAIS PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	2.666	7,65	20.387,13
<b>Colação</b>	2.666	5,18	13.811,86
<b>Almoço</b>	3.441	33,44	115.081,55
<b>Lanche</b>	3.441	8,20	28.200,37
<b>Jantar</b>	2.666	33,44	89.162,28
<b>Ceia</b>	2.666	6,10	16.273,25
<b>DIETA SEMILÍQUIDA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	880	5,95	5.238,12
<b>Colação</b>	880	6,51	5.732,02
<b>Almoço</b>	930	24,19	22.495,12
<b>Lanche</b>	930	6,42	5.968,23
<b>Jantar</b>	880	24,19	21.285,71
<b>Ceia</b>	880	6,16	5.418,14
<b>DIETA LÍQUIDA COMPLETA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	350	5,73	2.004,01
<b>Colação</b>	350	6,18	2.163,04
<b>Almoço</b>	372	23,71	8.819,06
<b>Lanche</b>	372	6,09	2.266,21
<b>Jantar</b>	350	23,71	8.297,51
<b>Ceia</b>	350	6,06	2.121,07
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	62	6,59	408,81
<b>Colação</b>	62	5,51	341,46

<b>Almoço</b>	62	20,16	1.249,86
<b>Lanche</b>	62	6,59	408,81
<b>Jantar</b>	62	20,16	1.249,86
<b>Ceia</b>	62	6,59	408,81
<b>COQUETEL LAXATIVO</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Colação</b>	990	5,36	5.304,18

<b>TOTAL REFEIÇÕES ADULTO</b>	<b>59.259</b>
<b>VALOR ADULTO (R\$)</b>	<b>968.583,26</b>

PLANILHA 206 - PREÇOS DE REFEIÇÕES DE PACIENTES – PEDIATRIA

<b>DIETA NORMAL PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	496	8,49	4.208,87
<b>Colação</b>	496	6,74	3.341,83
<b>Almoço</b>	620	38,44	23.833,61
<b>Lanche</b>	620	9,46	5.865,13
<b>Jantar</b>	496	38,44	19.066,89
<b>Ceia</b>	496	7,23	3.586,75
<b>DIETA BRANDA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	6	8,49	50,91
<b>Colação</b>	6	6,74	40,43
<b>Almoço</b>	8	38,34	306,74
<b>Lanche</b>	8	9,46	75,68
<b>Jantar</b>	6	38,34	230,05
<b>Ceia</b>	6	7,23	43,39
<b>DIETA PASTOSA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>Desjejum</b>	30	8,28	248,48
<b>Colação</b>	30	6,77	203,03
<b>Almoço</b>	150	37,62	5.643,54
<b>Lanche</b>	30	9,46	283,80

Jantar	150	37,62	5.643,54
Ceia	30	7,23	216,94
<b>DIETAS ESPECIAIS PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
Desjejum	30	8,91	267,32
Colação	30	6,74	202,13
Almoço	30	38,22	1.146,67
Lanche	30	9,46	283,80
Jantar	30	38,22	1.146,67
Ceia	30	7,37	212,03
<b>DIETA SEMILÍQUIDA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
Desjejum	10	7,22	72,16
Colação	10	7,78	77,77
Almoço	10	30,02	300,22
Lanche	10	7,68	76,81
Jantar	10	30,02	300,22
Ceia	10	7,42	74,21
<b>DIETA LÍQUIDA COMPLETA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
Desjejum	10	6,99	69,89
Colação	10	7,44	74,44
Almoço	10	29,54	295,41
Lanche	10	7,36	73,56
Jantar	10	29,54	295,41
Ceia	10	7,32	73,24
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
Desjejum	2	7,86	15,71
Colação	2	6,77	13,54
Almoço	2	25,99	51,99
Lanche	2	7,86	15,71
Jantar	2	25,99	51,99
Ceia	2	7,86	15,71
<b>FÓRMULAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS INFANTIS</b>			
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA (LITROS)</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
1	10	76,07	760,71

2	3	71,33	214,00
3	5	71,52	357,58
4	10	71,73	717,33
5	3	71,96	215,89
6	4	76,58	306,32
7	2	71,83	143,66
8	3	72,09	216,26
9	10	72,60	726,04
10	4	72,73	290,92
11	4	77,39	309,55
12	3	72,52	217,56
13	3	72,74	218,21
14	3	72,82	218,46
15	124	115,20	14.285,39
16	124	81,30	10.081,72
17	108	82,23	8.881,30
18	78	82,85	6.462,63
19	26	81,14	2.109,55
20	18	82,07	1.477,20
21	18	82,69	1.488,36
22	21	82,61	1.734,81
23	5	83,54	417,70
24	5	84,16	420,80
25	21	87,93	1.846,50
26	5	88,86	444,29
27	5	89,48	447,39
28	21	80,32	1.686,76
29	5	81,25	406,26
30	5	81,87	409,36
31	10	70,28	702,78
32	10	71,95	719,51
33	10	72,04	720,41
34	10	72,04	720,41
35	10	72,48	724,82
36	10	73,13	731,26
37	10	71,90	719,01
38	10	70,28	702,78
39	10	81,82	818,19
40	10	73,59	735,87
<b>MSUD A</b>	0,75	452,89	339,67
<b>MSUD B</b>	0,75	452,89	339,67
<b>PKU A</b>	0,75	144,10	108,08
<b>PKU B</b>	0,75	144,10	108,08
<b>PKU C</b>	0,75	144,10	108,08
<b>UrC A</b>	0,75	452,89	339,67
<b>UrC B</b>	0,75	452,89	339,67

<b>Ketocal</b>	0,2	330,09	67,82
<b>TOTAL</b>	<b>761,45</b>		<b>66.558,27</b>

<b>TOTAL REFEIÇÕES PEDIATRIA</b>	
<b>PEDIATRIA</b>	<b>3.996</b>
<b>VALOR (R\$)</b>	<b>78.105,23</b>

<b>TOTAL REFEIÇÕES (ADULTO + PEDIATRIA)</b>	
<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>	<b>1.046.688,49</b>

<b>TOTAL FÓRMULAS LACTÁRIO</b>	
<b>FÓRMULAS (LITROS)</b>	<b>761,45</b>
<b>VALOR (R\$)</b>	<b>66.558,27</b>

PLANILHA 207 - PREÇOS DE LANCHES PADRONIZADOS

<b>SETOR</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
Banco de Sangue	770	7,83	6.028,31
Plantão Médico	1.105	6,56	7.246,43
Quimio/ Reumato/ Oftalmo	902	5,91	5.331,09
Hemodiálise	728	8,70	6.336,98
Oxigênio	62	4,82	298,73
Hemodinâmica	176	4,21	741,36
Psiquiatria/ Neuro/ Derma	496	2,66	1.320,83
Maternidade	930	3,80	3.536,92
<b>TOTAL</b>	<b>5.169</b>		<b>30.840,63</b>

**PLANILHA 208 - CONSOLIDADO FINAL DE PREÇOS DE REFEIÇÕES, PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS INFANTIS/NESA E LANCHES PADRONIZADOS**

<b>TOTAL REFEIÇÕES (R\$)</b>	<b>1.046.688,49</b>
<b>TOTAL EXTRAS (R\$)</b>	<b>13.246,47</b>
<b>TOTAL FÓRMULAS LÁCTEAS (R\$)</b>	<b>66.558,27</b>
<b>TOTAL LANCHES PADRONIZADOS (R\$)</b>	<b>30.840,63</b>
<b>TOTAL POSTO DIA (R\$)</b>	<b>87.581,07</b>
<b>TOTAL MENSAL (R\$)</b>	<b>1.244.914,94</b>
<b>TOTAL 12 MESES (R\$)</b>	<b>14.938.979,30</b>

**PLANILHA 209 - CUSTO COM TRANSPORTE EXCEPCIONAL DE REFEIÇÕES**

<b>TOTAL TRANSPORTE MENSAL (R\$)</b>	<b>3.087,56</b>
<b>TOTAL TRANSPORTE 12 MESES (R\$)</b>	<b>12.350,25</b>

**J - CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS**

**J - 1 - CUSTO DOS SERVIÇOS**

Para a elaboração dos valores unitários das refeições objeto deste volume, a composição de preços foi estruturada considerando-se os seguintes grupos:

a) Matéria-prima:

- alimentar – gêneros e produtos alimentícios;
- não alimentar – utensílios, descartáveis para preparo e distribuição das refeições e produtos para higiene e limpeza;

b) Mão de obra para preparo e fornecimento das refeições;

c) Despesas diversas – energia elétrica, gás, água, esgoto, transporte, análises microbiológicas, coleta do lixo orgânico, EPI's e controle da potabilidade da água.

Para a apuração dos custos, consideraram-se os custos diretos dos insumos de gêneros e produtos alimentícios, utensílios e descartáveis individuais para cada uma das refeições. Os demais custos, assim considerados aqueles destinados ao preparo das refeições (custo de mão-de-obra de preparo e distribuição das refeições, custo com descartáveis e utensílios de preparo de refeições, custo com produtos de higiene e limpeza)

foram rateados para cada uma das refeições em função da proporcionalidade dos custos. Para tanto, o rateio dessas despesas considerou a ponderação de 40% para cada refeição principal (almoço e jantar) e 4% para cada refeição menor (desjejum, colação, lanche e ceia) para os pacientes adultos. Os 4% restantes foram distribuídos entre alimentos e preparações complementares (2%) e lanches padronizados (2%). Para o custo das refeições da pediatria, foi adotado o mesmo critério. Para efeito do cálculo das fórmulas lácteas, adotou-se o custo por litro da fórmula e foi contabilizado neste o descartável para distribuição, o valor da mão de obra destinada ao lactário, e as despesas referentes aos utensílios e material de limpeza usados para o preparo.

Mês base da pesquisa: Julho de 2015

### **J.1.1 – CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA**

#### **J.1.1.1- GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Para o cálculo destes custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios a serem utilizados por tipo de refeição, com respectivos *per capita*s e frequências de utilização, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário com desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia e para os lanches padronizados. Na presente pesquisa, os preços unitários dos produtos foram obtidos dos processos licitatórios vigentes que atendem o serviço de auto-gestão do HUPE (mês referência Julho/ 2015) e de outras pesquisas efetuadas junto ao mercado fornecedor.

Os cálculos de matéria-prima apresentados nas tabelas foram estimados através da frequência das preparações estabelecidas no conteúdo das refeições descritas no Termo de Referência com base nos *per capita*s definidos. A coluna que se refere à frequência de utilização no mês indica o número de vezes que cada componente aparecerá no cardápio; a coluna referente a consumo *per capita* mensal indica o quantitativo de gêneros utilizados para determinada refeição de cada tipo de dieta especificamente.

Não foram considerados para cálculos os itens referentes às substituições, uma vez que estes representam um percentual menor que 10% na frequência mensal, além de parte destes apresentarem custo maior ou menor, sendo que a média equivale aos componentes já estimados.

#### **J.1.1.2 – UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS INDIVIDUAIS**

Para determinar o custo com utensílios e descartáveis individuais das refeições, foram considerados os itens já descritos no item 26 do presente Termo de Referência, considerando para os utensílios uma vida útil de 01 (um) ano.

#### **J.1.1.3 – MATERIAL DE LIMPEZA E DE HIGIENE**

O material de limpeza foi calculado através da estimativa mensal de consumo das áreas da cozinha, refeitório e lactário no último semestre, sendo que o consumo do lactário será incluído no custo das fórmulas

infantis. Para Banco de Leite e Setor de Nutrição Enteral, o custo com material de limpeza será incluído no cálculo do Posto Dia.

## **J.2 – DESPESAS DIVERSAS PARA PREPARO DE REFEIÇÕES**

### **J.2.1 – ENERGIA ELÉTRICA, GÁS, ÁGUA, ESGOTO E TRANSPORTE**

Foram apuradas as despesas atuais do HUPE com estes itens relativas ao consumo da DINUTRI nos últimos três meses com base em informações do DIHH (Departamento de Infra Estrutura e Hotelaria Hospitalar do HUPE), a fim de estimar a incidência desses custos no preço final da refeição. O custo com transporte foi estimado a partir de pesquisa com os valores atuais de mercado (veículo, combustível, IPVA, etc).

### **J.2.2 – ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS**

Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos, pela importância no diagnóstico de possíveis surtos de toxinfecção alimentar, bem como para monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos servidos, cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender a Resolução – RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001.

Para efeito de composição de custos, do universo de amostras coletadas, considerou-se oito análises mensais de preparações e demais análises descritas no item 10.9 do presente Termo de Referência

### **J.2.3 – LIXO ORGÂNICO**

Os quantitativos do lixo orgânico foram obtidos na própria unidade, a partir da média dos valores do lixo coletado em um ano.

A quantidade de lixo orgânico correspondente ao Serviço de Alimentação (cozinha, lactário, refeitório e enfermarias) foi estimada em 60% da coleta total de lixo orgânico do hospital.

Para Lactário, Banco de Leite e Setor de Nutrição Enteral, foram considerados 15% do gasto total da DiNutri com lixo orgânico (5% para cada setor).

## **J.3 – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Para a apuração de estimativa de custos, considerou-se a utilização de equipamentos dimensionados para cozinha padrão, em função do número de refeições preparadas. Os custos unitários de equipamentos e utensílios foram obtidos através de depreciação dos respectivos valores de aquisição, considerando tempo de vida útil de 10

anos e 1 ano, respectivamente. Para a manutenção dos equipamentos é esperado um gasto anual de 10% do valor do equipamento. Os valores unitários de aquisição foram obtidos através de pesquisa junto a fornecedores.

## **J.4 - CUSTO COM MÃO-DE-OBRA**

### **J.4.1 – DIMENSIONAMENTO**

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação de serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de refeições a serem produzidas e distribuídas nos diversos setores.

O indicador adotado para a locação dos funcionários foi baseado na literatura e na necessidade do serviço, tendo em vista a adoção dos gêneros e produtos in natura. Para prever a distribuição das refeições, usou-se como critério o perfil e a complexidade do serviço. Ao resultado foi acrescido o dimensionamento para as folgas semanais.

Ressalta-se que as substituições para cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais encontram-se previstas e calculadas nos encargos sociais e trabalhistas no ítem H da Memória de Cálculo do referido Termo de Referência.

Para o cálculo do número de nutricionistas foram utilizados os parâmetros estabelecidos nos Atos Normativos CRN 4 nº 285/2005, do Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região Rio de Janeiro.

### **J.4.2 – JORNADA DE TRABALHO**

Para o cálculo do custo de mão de obra, foi adotada a jornada de trabalho de 44 horas semanais.

### **J.4.3 – CUSTO SALARIAL**

#### **J.4.3.1 – PISO SALARIAL DA CATEGORIA**

Foram utilizados os pisos salariais do último acordo coletivo (2015) das diferentes categorias: Sindicato de Nutricionistas do RJ; Trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação, Sindicato das Empresas de Transporte Rodoviário e Logística - RJ e Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas.

Informações obtidas junto aos sindicatos representativos das categorias profissionais envolvidas.

#### J.4.3.2 – ADICIONAL NOTURNO: ARTIGO 73 DA CLT

Remuneração adicional de 35 % (Convenção Coletiva) sobre o valor da hora normal diurna.

Para efeito de cálculo de custos, considerou-se que a incidência do adicional noturno é função das atividades e número de refeições a serem preparadas, atingindo principalmente aquelas funções diretamente relacionadas com a operacionalização do pré-preparo.

#### J.4.3.3 – ENCARGOS SOCIAIS

O percentual de encargos sociais encontra-se detalhado na Memória de Cálculo das Planilhas anexas de mão de obra.

#### J.4.3.4 – BENEFÍCIOS AOS EMPREGADOS

Benefícios previstos no último acordo/convenção, dissídio coletivo da categoria e/ou por força de legislação específica.

##### a) Refeições

Foi considerado o custo com gêneros alimentícios obtido para a composição do cardápio do almoço/jantar do funcionário.

##### b) Vale Transporte

Para o cálculo estimado do vale transporte foram consideradas as seguintes premissas:

. número de conduções diárias/empregado = 02

. valor unitário da condução: valor médio da passagem de ônibus da(s) cidade principal da região.

Valor unitário	Local
R\$ 3,80	Cidade do Rio de Janeiro

. subsídio da empresa: conforme legislação vigente (total gasto com transportes acima de 6% do salário de cada empregado envolvido).

##### c) Cesta Básica

Concessão aos seus empregados, que percebam até 4,5 (quatro e meio) salários normativos, cesta básica, vale compra ou cartão magnético, no valor de R\$ 122,00.

##### d) Assistência Médica

Plano de assistência médica hospitalar obrigatório, subsidiado pelo empregador em no mínimo 70% dos seus custos, ficando os restantes 30% a serem pagos pelos empregados.

#### **J.4.3.5 – UNIFORMES E EPI’S**

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus empregados, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordo coletivo da categoria, observadas as normas constantes da Portaria CVS-6/99.

O custo de uniformes e EPI’s utilizados pelos empregados que executam o serviço foi considerado com base no levantamento de seus preços médios unitários resultantes de pesquisas efetuadas junto ao mercado fornecedor, de sua vida útil e da frequência de utilização.

A formação dos preços encontram-se na planilha de formação de preço da mão de obra no item H da Memória de Cálculo.

#### **J.4.3.6 – POSTO DIA – MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DO LEITE HUMANO E DE DIETAS ENTERAIS**

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a manipulação e distribuição do leite humano e das dietas enterais foram incluídos gastos decorrentes deste processo, tais como: gastos com recursos humanos, material de limpeza, descartáveis e EPIs, manutenção corretiva e preventiva de equipamentos, fornecimento de uniformes, fornecimento e reposição de utensílios e equipamentos, além das análises microbiológicas. Para o cálculo da mão de obra do posto dia, considerou-se a contratação de dez copeiros diurnos, dois copeiros noturnos e 2 serventes de limpeza diurnos. Haverá a supervisão de um nutricionista nesses dois setores, o qual também é responsável pela supervisão do lactário. A despesa da mão de obra da supervisão do nutricionista foi rateada entre os 3 setores citados.

#### **J.4.3.7 – CRÉDITO PIS/COFINS**

Conforme previsto na Lei nº 10.637, de 30/12/2002 e na Lei nº 10.833, de 29/12/2003, poderão ser descontados os créditos calculados de PIS (1,65%) e COFINS (7,60%) em relação aos bens e serviços utilizados como insumos na prestação de serviços. Dessa forma para aqueles custos diretos pagos a pessoas jurídicas, há um abatimento de 9,25% (1,65% + 7,60%) de seu valor. Esse abatimento está representado para cada item como “Crédito PIS / COFINS”. Assim, o crédito de PIS / COFINS foi considerado em cada serviço como um redutor de custos.

#### J.4.3.8 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Foram considerados como encargos sociais, o conjunto de despesas decorrentes de legislação trabalhista e previdenciária. Tendo em vista a natureza contínua dos serviços, dentro dos termos contratados, serão considerados os encargos para os empregados mensalistas. Para tanto, os encargos serão identificados e agrupados de forma que permita a sua composição e cálculo, conforme os recolhimentos legais incidentes sobre a folha de pagamento, abonos legais, indenizações rescisórias e aqueles decorrentes de provisionamento para cobertura de dias não trabalhados, conforme demonstrado nas planilhas do item H da Memória de Cálculo deste Termo de Referência, onde cada planilha é subdividida nos seguintes módulos:

- Módulo 1: Composição da Remuneração
- Módulo 2: Benefícios Mensais e Diários
- Módulo 3: Insumos Diversos
- Módulo 4: Encargos Sociais e Trabalhistas

Ao final de cada planilha é apresentado um quadro resumo do custo por empregado.

#### J.5 - BENEFÍCIO E DESPESAS INDIRETAS

##### a) Conceitos

Na formulação do preço final de uma obra ou serviços, conceitua-se que:

$$Pr = CD \times BDI$$

Onde:

Pr = valor que a administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica.

CD = Custo Direto

É todo gasto envolvido na execução do serviço perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço. Ex.: Mão de obra operacional, materiais e equipamentos, transportes e demais insumos utilizados especificamente nos serviços.

BDI = Benefício e Despesas Indiretas

Corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI que incidirá sobre os custos diretos dos serviços para a obtenção do preço final de venda é tratada a seguir.

## **b) Componentes do BDI**

### **b.1 - Custos e Despesas Indiretas**

Os Custos Indiretos são todos os gastos envolvidos diretamente na execução dos serviços, que podem ser caracterizados e quantificados, mas não são passíveis de serem apropriados a uma fase específica, a exemplo de supervisor, preposto para acompanhamento do contrato, etc..

As Despesas Indiretas, embora associadas à produção, não estão relacionadas especificamente com o serviço e sim com a natureza de produção da empresa, ou seja, são gastos devidos à estrutura administrativa e à organização da empresa que resultam no rateio entre os diversos contratos que a empresa detém, a exemplo de gastos com a Administração Central e despesas securitárias, que são gastos com seguros legais, tais como seguro de responsabilidade civil.

Para o provisionamento dos custos e despesas indiretas adotou-se o percentual de:

- 0,50% para cobrir o Seguro Responsabilidade Civil e
- 3,50% para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros compreendem:

Remuneração de pessoal administrativo

Transporte do pessoal administrativo

Despesas com comunicação

Material de escritório

Manutenção e conservação predial

Manutenção de equipamentos de escritório

### **b.2 - Lucro Bruto**

O lucro bruto no BDI é representado por uma taxa incidente sobre o total geral dos custos e despesas, excluídas as despesas fiscais.

Dentro do conceito de lucro bruto, nos termos definidos em estudos elaborados pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas - FIPE, adotou-se uma faixa de valores que limitará a possível variação de taxa de lucro bruto.

Essa faixa é definida com base na margem bruta (*mark up*) extraída das Demonstrações Financeiras das empresas do ramo, obtidas junto aos Cadastros de Fornecedores de Órgãos da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

Tendo em vista as considerações anteriormente citadas, a taxa de lucro bruto que está sendo utilizada é de 10,0 %.

### b.3 - Despesas Fiscais

As Despesas Fiscais são gastos relacionados com o recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS, ICMS, etc.

#### b.3.1 - PIS/PASEP – Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público.

Fato gerador: faturamento mensal;

Alíquota: 1,65%

Base de cálculo: a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, com os descontos, deduções compensações ou ressarcimentos na forma da Lei 10.637/02.

#### b.3.2 - COFINS

Fato gerador: faturamento mensal;

Alíquota: 7,6%

Base de cálculo: a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, com os descontos, deduções compensações ou ressarcimentos na forma da Lei 10.833/03.

#### b.3.3 - ICMS (refeições)

Alíquota de ICMS : 4,0 %.

Base de cálculo: receita bruta auferida no período

#### b.3.4 – ISS (Posto Dia)

Alíquota de ISS: 5,0 %

Base de cálculo: é o preço do serviço, que corresponde à receita bruta com ele obtida, sem nenhuma dedução, excetuados os descontos ou abatimentos concedidos independentemente de qualquer condição (artigo 17 do Decreto 53.151/2012).

**c) Fórmula para cálculo do BDI:**

$$(1 + X/100) \times (1 + Y/100)$$

BDI = -----, onde:

$$(1 - T/100)$$

X: Taxa da somatória das despesas indiretas;

Y: Taxa representativa do lucro bruto.

T: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais.

**d) Cálculo do BDI para refeições**

Item	Total	Componentes	Subtotal
Despesas Indiretas	4,0% (X)	Administração Central	3,50%
		Seguros	0,50%
Lucro	10,0 % (Y)		
Despesas Fiscais	13,25% (T)	ICMS	4,0%
		PIS	1,65%
		COFINS	7,60%

$$(1 + X/100) \cdot (1 + Y/100)$$

BDI = -----

$$(1 - T/100)$$

$$(1,04) \cdot (1,1)$$

= ----- = 1,32 %

$$0,8675$$

**BDI adotado = 32 %**

**e) Cálculo do BDI para Posto Dia**

Item	Total	Componentes	Subtotal
Despesas Indiretas	4,0% (X)	Administração Central	3,50%
		Seguros	0,50%
Lucro	10,0 % (Y)		
Despesas Fiscais	14,25% (T)	ISS	5,0%
		PIS	1,65%
		COFINS	7,60%

$$(1 + X/100) \cdot (1 + Y/100)$$

$$\text{BDI} = \frac{\dots}{\dots}$$

$$(1 - T/100)$$

$$(1,04) \cdot (1,1)$$

$$= \frac{\dots}{\dots} = 1,33 \%$$

$$0,8575$$

**BDI adotado = 33 %**