

PREGÃO ELETRÔNICO Nº274/2023		
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SES (UASG 926775)		
PROCESSO DE COMPRAS Nº 10786/2023		
SETOR	COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES	
TIPO	MENOR PREÇO POR LOTE	
BASE LEGAL	Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, à Lei nº 10.520, de 17.07.2002, à Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e alterações, às Leis Estaduais nº 5.848, de 13.03.2006, e alterações, e nº 8.747 de 09.09.2020 e aos Decretos Estaduais nº 25.728, de 25.11.2008 e 40.638, de 30.07.2020, e suas respectivas alterações, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21.06.1993.	
OBJETO:	Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de alimentação hospitalar, assegurando uma nutrição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os usuários do SUS, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, inclusive ao acompanhante legalmente instituído na forma da (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal N.º 741, de 01/10/03)., conforme especificações detalhadas constantes nos Anexos deste Edital.	
PARTICIPAÇÃO	AMPLA PARTICIPAÇÃO	
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	DIA	HORÁRIO
	14/12/2023	09:00h
REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o <u>horário de Brasília/DF</u> e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.		
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: -Secretaria de Estado da Saúde – Telefone: (79) 3226-8337 - www.comprasgovernamentais.gov.br - www.comprasnet.se.gov.br - <u>eduardo.gindre@saude.se.gov.br</u> - Endereço: Secretaria de Estado da Saúde – Coordenação de Licitações. Centro Administrativo da Saúde – Rede Estadual da Saúde – Av. Augusto Franco, Bairro Ponto Novo, nº 3.150, CEP 49.047-040, Aracaju – Sergipe.		
LOCAL: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br		

EDITAL

PROCESSO DE COMPRAS Nº 10786/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 274/2023

PREÂMBULO

A Secretaria de Estado da Saúde e este Pregoeiro, designado pela **Portaria nº 173/2023 de 17 de novembro de 2023**, tornam público, para conhecimento dos interessados, por meio da Coordenação de Licitações, situada no Centro Administrativo da Saúde – Rede Estadual da Saúde – Av. Augusto Franco, Bairro Ponto Novo, nº 3.150, CEP 49.047-040, Aracaju – Sergipe realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do **tipo MENOR PREÇO GLOBAL/ANUAL DO LOTE**.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Secretaria de Estado da Saúde, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos pela página eletrônica do Portal de Compras do Governo Federal.

Endereço Eletrônico: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 926775

1. DO OBJETO:

1.1. Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de alimentação hospitalar, assegurando uma nutrição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os usuários do SUS, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, inclusive ao acompanhante legalmente instituído na forma da (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90 e Lei Federal N.º 741, de 01/10/03).

1.2. A licitação será realizada em 03 (três) **LOTES**.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço global/anual do lote, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da SES para o exercício de **2023**, na classificação abaixo:

CÓD. DA UNIDADE	CÓDIGO ORÇAMENTÁRIO	PROJETO OU ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
XXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXX	1500

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de “login” e senha pelo interessado.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.7. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas nos termos da Lei Estadual nº 8.747 de 09 de setembro de 2020.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.4. Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.4.1. Caso a empresa esteja em processo de recuperação judicial, deverá ser apresentada a certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei 8.666/93;

4.3.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.6. Sociedades Cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.4.1.1. A assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

4.4.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

4.4.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

4.4.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

5.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

5.5. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 7º da Lei Estadual nº 8.747, de 2020.

5.7. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.10. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.11. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.11.1. Valor **MENSAL E ANUAL DO LOTE**;

5.11.2. Descrição detalhada do objeto, conforme requer este Edital e o Projeto Básico.

5.11.3. As propostas devem ser elaboradas por preço único, incluindo todo material necessário, como também toda mão de obra necessária para execução do serviço, seguindo as especificações técnicas contidas no Projeto Básico (anexo I deste Edital).

5.12. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada;

5.13. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5.13.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.13.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.14. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

5.15. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

5.16. O prazo de validade da proposta não será inferior a **180 (cento e oitenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6. FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico.

- 6.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR VALOR GLOBAL/ANUAL DO LOTE**.
- 6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser estabelecido/registrado quando do cadastramento do pregão eletrônico no Portal de Compras Governamental. Especificamente para o presente certame, o referido intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances corresponderá a **R\$ 10,00 (dez reais)**.
- 6.8.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 6.8.1.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.
- 6.8.2.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.9.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, nos termos do art. 32 do Decreto Estadual n ° 40.638/2020.

- 6.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 15(quinze) minutos. Encerrado esse prazo o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 6.12.** Encerrado o prazo de que trata o artigo anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10%(dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5(cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.13.** Na ausência de, no mínimo, 3(três) ofertas nas condições de que trata o item 6.12, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3(três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5(cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 6.14.** Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 6.12 e 6.13, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 3(três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até e 5(cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.15.** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 6.14.
- 6.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.20.** Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira

colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 8º e 9º da Lei Estadual nº 8.747, de 2020.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.22. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.24. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º da Lei nº 8.666 de 1993.

6.25. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

6.27. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento das propostas.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado, observando o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 27 do Decreto Estadual nº 40.638/2019.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preço global ou unitário simbólico irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

7.5. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.5.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.6.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, através de e-mail, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.10. Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 8º e 9º da Lei Estadual nº 8.747, de 2020, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF (www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf);

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/cei);

8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos/>);

8.1.5. Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CADFIMP (<https://sistema.comprasnet.se.gov.br/publico/cadfin.aspx>).

8.1.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.7. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.1.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 8º e 9º da Lei Estadual nº 8.747 de 2020, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.1.9. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.1.10. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.1.11. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.1.12. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões, feita pelo Pregoeiro, lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

8.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

8.4.2. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.4.3. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de **02 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das ME/EPP e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 7º, § 1º da Lei Estadual nº 8.747, de 2020.

8.5. Os licitantes que **não** estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, além do nível de credenciamento exigido, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à **Habilitação Jurídica** e à **Regularidade Fiscal e Trabalhista**:

8.6. HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.6.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

8.6.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.6.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.6.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;

8.6.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

8.6.7. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.6.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.6.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.6.10. Declaração sobre Empregado Menor, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93.

8.7. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

8.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.7.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.7.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.7.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.7.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.7.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

8.7.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.7.8. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;

8.7.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.7.10. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, se for aplicável a esta contratação;

8.8. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **Qualificação Econômico-Financeira** deverão apresentar a seguinte documentação:

8.8.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.8.1.1. Caso a empresa se encontre em processo de recuperação judicial, deverá ser apresentada certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei 8.666/93;

8.8.1.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

8.8.1.4. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social;

8.8.1.5. Caso o licitante seja Cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764 de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.8.1.6. Comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$\begin{aligned}
 & \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante} \\
 \text{SG} = & \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \text{LC} = & \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}
 \end{aligned}$$

8.8.2. Somente serão consideradas habilitadas as empresas que obtiverem, nos índices acima, resultados maiores do que 1,00 (um). Dos índices constarão apenas duas casas decimais, desprezando-se as demais.

8.8.3. Os índices acima deverão ser demonstrados (anexar memorial de cálculo) pelo licitante e assinado por profissional de contabilidade, constando o n.º de registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

8.8.4. As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

8.8.5. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

8.8.6. No caso de licitação para locação de materiais ou para fornecimento de bens para pronta entrega, não se exigirá da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

8.9. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, relativamente ao(s) itens arrematados, a **Qualificação Técnica**, por meio de:

8.9.1 Inscrição junto ao CRN – Conselho regional de Nutricionistas, com amparo no art. 30, I, da lei nº 8.666/93, inclusive exigir na ocasião do contrato;

8.9.2 Atestados de Capacidade Técnica, devidamente registrados como ACERVO TÉCNICO da empresa, no CRN da respectiva região onde os serviços serão executados, expedidas por órgão de direito Público ou Empresa Privada, comprovando que executou, por período não inferior a 03 (três) anos, serviços

semelhantes, ou de complexidade tecnológica superior o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação; a licitante deverá apresentar atestado (s) com o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta) por cento da quantidade do lote, cuja parcelas de maior relevância técnica e de valores seja, prestação de serviços de Alimentação Preparada:

8.9.2.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.9.2.2 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

8.9.2.3 Para a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos.

8.9.3 Comprovante da existência de um contrato de prestação de serviço, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação comum, de acordo com o que se depreende do Acórdão n.º 80/2010- Plenário, TC-025.219/2009-7, rel. Min-Subst. Marcos Bemquerer Costa, 27.01.2010.

8.9.4 Alvará de funcionamento da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, quando se tratar de estabelecimentos industriais ou comerciais que fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, vendam ou depositem alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas, conforme disposto no Decreto n. 3.029 de 16/04/1999;

8.9.5 Registro ou Inscrição da licitante na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (conforme art. 15 da Lei nº 6.583/80 c/c art. 18 do Decreto nº 84.444/80);

8.9.6 Comprovante de que a pessoa jurídica seja participante do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT (Lei 6.321 de 14/04/76 regulamentada pelo Decreto nº. 05 de 14 de janeiro de 1991);

8.9.7 Declaração de que a empresa licitante, por meio de seu representante legal tomou conhecimento de todas as informações e condições dos locais destinados ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto deste certame.

8.9.8 Declaração de que a empresa possuirá, no ato de assinatura do Contrato escritório na Cidade de Aracaju, que servirá de base para apoio logístico e operacional para a execução dos serviços licitados.

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 7º, §1º da Lei Estadual nº 8.747/2022. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

9.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante arrematante deverá ser encaminhada **no prazo de 03 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:**

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.1.3. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.1.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada rigorosamente ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.1.5. Será desclassificado também as empresas que descumprirem o prazo estipulado no item 10.1. e no chat, caso não encaminhe proposta atualizada no sistema eletrônico.

10.1.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.1.7. Apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, contemplando todos os dados necessários ao entendimento da proposta apresentada, caso solicitada.

10.1.8. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3.Ocorrendo a situação da inabilitação da empresa arrematante ou a não aceitação de sua proposta, será realizada a convocação do licitante subsequente melhor classificado na sessão de lances para apresentar, em até 24(vinte e quatro) horas, Proposta de Preços Atualizada específica do objeto em questão, via anexação no Sistema ou Correio Eletrônico(e-mail)

11. DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de 40 minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(es) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

13.1. O prazo de duração do Contrato é de **xx (prazo por extenso) meses**, e começará a fluir a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogados por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta meses), conforme estabelece o Art. 57, inciso II da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores.

13.2. Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.

13.3. A adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.4. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.5. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento, incluindo a data da postagem de devolução via postal (SEDEX) com AR.

13.6. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

14. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

14.1. O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato obedece às regras dispostas nos arts. 14-B a 14-G da Lei nº 5.848/2006.

14.2. O reequilíbrio econômico-financeiro é limitado ao preço mínimo de mercado relativo ao objeto contratado.

14.3. Caso o preço passe a ser superior ao de mercado, impõe-se, como regra, a instauração de um novo processo licitatório, bem como a avaliação da oportunidade e conveniência da rescisão contratual.

14.4. O preço será reajustado, com base na variação do IPCA, após cada 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta final na licitação.

14.4.1 Os reajustes de preço serão formalizados por meio de simples apostilamento, de acordo com o disposto no art. 65, §8º, da Lei (Federal) n.º 8.666/93.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1 Indicar o fiscal para acompanhamento da execução das atividades descritas neste Projeto Básico;

15.2 Disponibilizar para a empresa contratada dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

15.3 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, funcionários e acompanhantes, elaborados pela empresa contratada, bem como, as eventuais alterações que se façam necessárias;

15.4 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

15.5 Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

15.6 Entregar a empresa contratada, quando do início da prestação do serviço, o inventário onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos. O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade da Rede Estadual de Saúde, que também emitirá Relatório que será validado pelo Gestor de Contratos da Diretoria de Atenção Especializada e Urgência - DAEU/SES;

15.7 Disponibilizar a empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

15.8 Comunicar por escrito à empresa CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

15.9 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

15.10 Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste projeto básico, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;

15.11 Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;

15.12 Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

16.1 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

16.2 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

16.3 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;

16.4 Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

16.5 Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;

16.6 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando ao Contratante no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;

16.7 Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela Contratante;

16.8 Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, cópia dos contracheques devidamente assinado pelos profissionais de responsabilidade da empresa a ser contratada, juntamente com os comprovantes da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante;

16.9 A Empresa a ser Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste Projeto, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;

16.10 A Contratada deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da Contratante;

16.11 A Contratada deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela Contratante, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

16.12 Deverá a empresa contratada supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o Contratante, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;

16.13 A Empresa contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

16.14 A Empresa contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

16.15 A Empresa contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado;

16.16 Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

16.17 A empresa contratada responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

16.18 A empresa contratada deverá nomear supervisor (encarregado) responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;

16.19 Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados impreterivelmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado;

16.20 Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à Contratante qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento;

16.21 Seguir estritamente o cardápio da Contratante, não podendo substituir principalmente o prato principal, desde que mediante aprovação da mesma.

17. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

17.1 - Os SERVIÇOS deverão serão prestados conforme o estabelecido no Projeto Básico (Anexo I deste Edital).

17.2 - A realização do serviço da presente licitação dar-se-á de acordo com artigo 73, inciso I, alíneas “a” e “b” da lei nº 8666/93.

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

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

18.2. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer até o 5º dia útil do mês subsequente ao período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir.

18.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

18.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

18.5. Poderá ser efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

18.5.1. Não produziu os resultados acordados;

18.5.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

18.5.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

18.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

18.8. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

18.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da

contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

18.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

18.12. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

18.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

18.13.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

19.1. Aos fornecedores que descumprirem total ou parcialmente os contratos ou instrumentos correlatos celebrados com a administração pública estadual, e aos licitantes que cometam atos visando a frustrar os objetivos da licitação, serão aplicadas as seguintes sanções:

19.1.1. Advertência: comunicação formal ao fornecedor, advertindo sobre o descumprimento de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas, e, conforme o caso, em que se confere prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

19.1.2. Multa: deverá ser prevista no instrumento convocatório e/ou no contrato, observados os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumprido;

b) 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente.

19.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a

Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

19.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

19.2. O valor da multa aplicada, nos termos do item **19.1.2**, será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

19.3. A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Decreto.

19.4. A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

19.5. A suspensão temporária impedirá o fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública pelos seguintes prazos:

I – 6 (seis) meses, nos casos de:

a) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;

b) alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida.

II – 12 (doze) meses, nos casos de:

a) retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.

III – 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) entregar como verdadeira, mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

b) paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

c) praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos de licitação no âmbito da **Administração Pública Estadual**;

d) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

19.6. Será declarado inidôneo, ficando impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, por tempo indeterminado, o fornecedor que:

I – não regularizar a inadimplência contratual nos prazos estipulados nos incisos do parágrafo anterior;

II – demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de ato ilícito praticado.

19.7. Na modalidade pregão, ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, será aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado por prazo não superior a 05 (cinco) anos, sendo descredenciado do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até **03** (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **eduardo.gindre@saude.se.gov.br**.

20.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

20.4. Acolhida a impugnação, qualquer modificação no edital exige divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, **exceto quando**, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.5.1. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

20.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

20.6.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

21.DA IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

21.1. Por determinação da Lei Ordinária Estadual nº 8.866, de 07 de Julho de 2021, fica estabelecida a obrigatoriedade de instituição de "Programa de Integridade" às empresas que celebrem contrato, consórcio, convênio, concessão ou parceria público-privada e qualquer outro instrumento ou forma de avença similar inclusive decorrente de dispensa ou inexigibilidade de licitação com a Administração Pública Direta e Indireta, assim como com os Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário do Estado de Sergipe, além do Ministério Público, Tribunal de Contas e Defensoria Pública Estaduais, e com prazo de contrato igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias, cujos limites em valor global sejam iguais ou superiores a:

I - R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais), para obras e serviços de engenharia e de gestão;

II - R\$ 1.300.000,00 (um milhão e trezentos mil reais) para compras e serviços, bem como outros contratos administrativos em geral, não previstos neste artigo.

21.2 O Programa de Integridade consiste, no âmbito de uma pessoa jurídica, no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidade e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Estado de Sergipe.

21.3 A implantação do Programa de Integridade tem por objetivo:

I- proteger a Administração Pública de atos lesivos que resultem prejuízos financeiros causados por irregularidades, desvios de ética e de conduta e fraudes contratuais;

II - garantir a execução dos contratos em conformidade com a Lei e regularmente pertinentes a cada atividade contratada;

III - reduzir os riscos inerentes aos contratos, provendo maior segurança e transparência em sua consecução;

IV - obter melhores desempenhos e garantir a qualidade nas relações contratuais.

21.4. O descumprimento da exigência prevista nesta Lei pode implicar em sanção de multa de até 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia, incidente sobre o valor atualizado do contrato, além de, sem prejuízo da multa aplicada, impossibilidade de aditamento contratual, rescisão unilateral do contrato e impossibilidade de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado, pelo período de 02 (dois) anos ou até efetiva comprovação de implantação e aplicação do Programa de Integridade.

21.7. O montante correspondente à soma dos valores básicos da multa é limitado a 10% (dez por cento) do valor atualizado do contrato.

21.8. O cumprimento das exigências estabelecidas na Lei e neste edital, mediante atestado do órgão ou entidade pública quanto a exigência e aplicação do Programa de Integridade, faz cessar a aplicação da multa, mas o cumprimento extemporâneo da exigência não afasta a incidência da multa.

21.9 Em relação aos valores das multas, serão direcionadas ao orçamento da Secretaria de Estado de Transparência e Controle – SETC.

21.10 Subsiste a responsabilidade da pessoa jurídica na hipótese de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária.

21.11 A sucessora se responsabilizará pelo cumprimento da exigência na forma desta Lei.

21.12 A empresa que possuir o Programa de Integridade implantado deve apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência, nos termos desta Lei.

21.13 A implantação do Programa de Integridade, no âmbito da pessoa jurídica, deve ocorrer no prazo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do contrato.

Parágrafo único. Para efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos/despesas resultantes devem correr à conta da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante o seu ressarcimento.

21.14 Para que o Programa de Integridade seja avaliado e certificado, a pessoa jurídica deve apresentar relatório do perfil e relatório de conformidade do Programa a órgão indicado pelo Poder Executivo, além cumprir todas as exigências determinadas em regulamento.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

23.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

23.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços www.comprasgovernamentais.gov.br, www.comprasnet.se.gov.br e <http://www.saude.se.gov.br>.

23.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

23.10.1. ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA;

23.10.2. ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO;

23.10.3. ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA;

23.10.4. ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA;

23.10.5. ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO;

23.10.6. ANEXO VI- TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS COMPLEMENTOS EM FORMA DE ANEXO ;

23.10.7. ANEXO VII- MINUTA DE TERMO DE CONTRATO;

24. DO FORO

24.1. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Aracaju/SE.

Aracaju, xx de xxxxxx de 2023.

EDUARDO GINDRE CAXIAS DE LIMA FILHO

Pregoeiro/SES



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Página:34 de32

ANEXO I
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____(nome
Empresaria do licitante), inscrita no CNPJ de nº _____com sede na

(endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)

_____, infra-assinado, portador da Carteira
de Identidade nº _____e CPF nº _____,DECLARA
que visitou, na data e horário abaixo discriminado, as áreas do

_____(local da vistoria), a
fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas onde serão executados os serviços
objeto do PREGÃO ELETRÔNICO/2021 , tomando ciência de todos os detalhes, informações e
condições necessárias à elaboração da proposta e SE COMPROMETENDO prestar fielmente os
serviços nos termos do Edital, do Projeto Básico e dos demais anexos que compõem o processo do
referido Pregão Eletrônico.

Declaramos ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época
da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa
empresa seja a vencedora.

Aracaju/SE, de _____de 2023.

(Assinatura do(a) representante do _____(nome da unidade)

(Assinatura do representante legal)

ANEXO II- MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Serviços			
Total				

- Valor total por extenso: R\$ XXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX);
- Validade da Proposta: no mínimo 180 dias;
- Telefone/Fax: (xx) xxxx-xxxx;
- E-mail: (fundamental para o envio da Nota de Empenho);
- Banco:(xxxxx) ☐ Agência: (xxxxx) ☐ N° da Conta Corrente: (xxxxx)

Ciente e de acordo com os termos estabelecidos no Edital e seus Anexos

_____, ____ de _____ de 2023 _____

Assinatura do representante legal

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____(nome
Empresaria do licitante), inscrita no CNPJ de nº _____com sede na

(endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)

_____, infra-assinado, portador da Carteira
de Identidade nº _____e CPF nº _____,DECLARA
que visitou, na data e horário abaixo discriminado, as áreas do

_____(local da vistoria), a
fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas onde serão executados os serviços
objeto do PREGÃO ELETRÔNICO/2021 , tomando ciência de todos os detalhes, informações e
condições necessárias à elaboração da proposta e SE COMPROMETENDO prestar fielmente os
serviços nos termos do Edital, do Projeto Básico e dos demais anexos que compõem o processo do
referido Pregão Eletrônico.

Declaramos ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época
da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa
empresa seja a vencedora.

Aracaju/SE, de _____de 2023.

(Assinatura do(a) representante do _____(nome da unidade)

(Assinatura do representante legal)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____ (nome empresariado
licitante), inscrita no CNPJ de nº _____ com sede na
_____ (endereço
completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)
_____, infra-assinado, portador da Carteira de
Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA que
OPTOU POR NÃO REALIZAR A VISTORIA ao local onde será prestado o objeto do Pregão
Eletrônico _____/2021, e que ASSUME TODO E QUALQUER RISCO por esta decisão e SE
COMPROMETE a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Projeto Básico e dos demais
anexos que compõem o processo do referido Pregão Eletrônico.

Declaramos ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes para
solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a
vencedora.

Aracaju/SE, _____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A empresa_____com sede_____inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____,proponente no Pregão objeto do Pregão Eletrônico_____/2021, promovido pela Secretaria de Saúde de Sergipe, DECLARA, por meio de seu representante legal infra-assinado, Sr.(a)_____,RG nº _____,que está em situação regular com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, Seguridade Social (FGTS e INSS) e Débitos Trabalhistas, e que atende a todas as demais exigências de habilitação constantes no Edital do referido certame.

Local e Data

Representante Legal/Procurador

ANEXO VI TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, alimentação essa compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades da Rede Estadual de Saúde de Sergipe.

2. DO OBJETIVO

Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de alimentação hospitalar, assegurando uma nutrição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os usuários do SUS, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, inclusive ao acompanhante legalmente instituído na forma da (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal N.º 741, de 01/10/03).

2.1 Fazem parte do Projeto os anexos:

- 01) Anexo 01 – Dieta Livre Adulto;
- 02) Anexo 02 – Dieta Pastosa Adulto;
- 03) Anexo 03 – Dieta Branda Adulto;
- 04) Anexo 04 – Dieta Hipoglicídica Adulto;
- 05) Anexo 05 – Dieta Hipolipídica Adulto;
- 06) Anexo 06 – Dieta Hipoproteica Adulto;
- 07) Anexo 07 – Dieta Hipoglicídica Infantil;
- 08) Anexo 08 – Dieta Hipoproteica Infantil;
- 09) Anexo 09 – Dieta Hipolipídica Infantil;
- 10) Anexo 10 – Dieta Livre Infantil;
- 11) Anexo 11 – Dieta Branda Pastosa Infantil;
- 12) Anexo 12 – Dietas Líquida e Semilíquida Adulta e Infantil;
- 13) Anexo 13 – Suplementares;
- 14) Anexo 14 – Refeição Funcionários e Acompanhantes;
- 15) Anexo 15 – Matéria Prima Não Alimentar – Mão de Obra;

- 16) Anexo 16 – Matéria Prima Não Alimentar – Descartáveis;
- 17) Anexo 17 – Matéria Prima Não Alimentar – Equipamentos;
- 18) Anexo 18 – Matéria Prima Não Alimentar – Utensílios;
- 19) Anexo 19 – Especificações e Quantitativos de Dietas;
- 20) Anexo 20 – Demonstrativo de Formação de Preços;

3. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E ENTREGA DAS REFEIÇÕES

HOSPITAL REGIONAL DE ESTÂNCIA JESSE FONTES (ESTÂNCIA/SE)

Av. Tenente Eloy, s/n. Estância/SE.

HOSPITAL REGIONAL DE PROPRIÁ (PROPRIÁ/SE)

Rua Elmiro Costa, s/n Bairro: Fernandes. Própria/SE.

HOSPITAL REGIONAL GOV. JOÃO ALVES FILHO (N. SRA. DA GLÓRIA/SE)

Rod. Eng. Jorge Neto, Km 03, Bairro: COHAB. N.S. Glória/SE.

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. BERNARDINO MITIDIERE (BOQUIM/SE)

Av. Antônio Fernandes Viana de Assis, 280. Boquim/SE.

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE NEÓPOLIS (NEÓPOLIS/SE)

Avenida Jose Odin, 791. Neópolis/SE.

CASA DE SAÚDE PEDRO VALADARES (SIMÃO DIAS/SE)

Rua Júlio Manoel de Oliveira S/N. Centro. Simão Dias/SE

4. DA NATUREZA DOS SERVIÇOS

4.1 A prestação de serviço a ser contratado envolve:

4.1.1 Preparação e distribuição de refeições, dietas especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis), funcionários e acompanhantes conforme especificado nos Anexos de 01 a 14;

4.1.1.1 Preparação e distribuição de dietas enterais, fórmulas lácteas e alimentos complementares;

4.1.2 Fornecimento de materiais de consumo para a ideal execução dos serviços propostos neste Projeto;

4.1.3 Fornecimento de equipe mínima para os Postos de Trabalho identificados no Anexo 15;

4.1.4 Fornecimento dos equipamentos relacionados no Anexo 17;

4.1.5 Promover a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos a serem fornecidos e os de propriedade da Contratante que venham a ser utilizados pela Empresa a ser Contratada;

4.1.6 Promover a ideal utilização das dependências e instalações utilizadas para os serviços de nutrição e dietética (SND) da Contratante;

4.1.7 Promover o controle de pragas e análises microbiológicas;

4.1.8 Promover de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, para Unidades que não possuam câmaras frigoríficas, conforme determinação da Resolução - RDC nº. 216, de 16.09.2004;

4.1.9 A quantidade de alimentos per capita corresponde ao alimento cru;

4.1.10 Todos os itens que constam nos anexos deste projeto básico devem corresponder ao preço de mercado.

5. QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO DE CONSUMO POR TIPOS DE DIETAS/ UNIDADES ASSISTENCIAIS INTEGRANTES DESTE PROJETO BÁSICO

5.1 HOSPITAL REGIONAL DE ESTÂNCIA JESSE FONTES (ESTÂNCIA/SE)

5.1.1 Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	750	600	600	600	600	600
Branda	750	750	750	750	750	750
Pastosa	300	300	300	300	300	300
Hipoglicídica	600	600	600	600	600	600
Hipolipídica	150	150	150	150	150	150
Hipoprotéica	150	60	60	60	60	60

5.1.2 Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
-------	----------	---------	--------	--------	--------	------

	(mês)	(mês)	(mês)	(mês)	(mês)	(mês)
Branda/Pastosa	450	450	450	450	450	450
Hipoglicídica	150	150	150	150	150	150
Hipolipídica	60	60	60	60	60	60
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60

5.1.3 Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	150
Dieta Líquida (litros/mês)	90
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	30

5.1.4 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
2700	2700	2700

5.1.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
900	3900	1200	2400

5.2 HOSPITAL REGIONAL DE PROPRIÁ (PROPRIÁ/SE)

5.2.1 Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	500	500	500	500	500	500
Branda	200	200	200	200	200	200
Pastosa	200	200	220	250	220	220
Hipoglicídica	220	210	220	210	220	210
Hipolipídica	210	200	200	200	210	200
Hipoprotéica	80	80	80	80	80	80

5.2.2 Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	55	55	55	55	55	55
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.2.3 Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	25

Dieta Líquida (litros/mês)	20
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	20

5.2.4 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
1600	1600	1600

5.2.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
450	22000	1200	1800

5.3 HOSPITAL REGIONAL GOV. JOÃO ALVES FILHO (N. SRA. DA GLÓRIA/SE)

5.3.1 Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	750	750	750	750	750	750
Branda	300	300	300	300	300	300
Pastosa	150	150	150	150	150	150
Hipoglicídica	60	60	60	60	60	60
Hipolipídica	60	60	60	60	60	60
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60

5.3.2 Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.3.3 Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	20
Dieta Líquida (litros/mês)	25
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	15

5.3.4 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
750	750	750

5.3.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
----------------	--------------	--------------	------------

200	1800	450	1400
-----	------	-----	------

5.4 UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. BERNARDINO MITIDIERI (BOQUIM)

5.4.1 Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	150	150	150	150	150	150
Branda	60	60	60	60	60	60
Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	40	40	40	40	40	40
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.4.2 Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Branda/Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	10	10	10	10	10	10
Hipoprotéica	10	10	10	10	10	10

5.4.3 Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	30
Dieta Líquida (litros/mês)	30
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	10

5.4.4 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
300	300	300

5.4.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
300	1200	500	1000

5.5 UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE NEÓPOLIS (NEÓPOLIS/SE)

5.5.1 Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	200	200	200	200	200	200
Branda	40	40	40	40	40	40
Pastosa	40	40	40	40	40	40

Hipoglicídica	30	30	30	30	30	30
Hipolipídica	5	5	5	5	5	5
Hipoprotéica	5	5	5	5	5	5

5.5.2 Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	40	40	40	40	40	40
Hipoglicídica	15	15	15	15	15	15
Hipolipídica	15	15	15	15	15	15
Hipoprotéica	15	15	15	15	15	15

5.5.3 Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	10
Dieta Líquida (litros/mês)	10
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	5

5.5.4 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
320	320	320

5.5.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
150	600	150	600

5.6 CASA DE SAÚDE PEDRO VALADARES (SIMÃO DIAS/SE)

5.6.1 Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	120	120	120	120	120	120
Branda	120	120	120	120	120	120
Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	60	60	60	60	60	60
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.6.2 Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	30	30	30	30	30	30
Hipoglicídica	10	10	10	10	10	10
Hipolipídica	10	10	10	10	10	10

Hipoprotéica	10	10	10	10	10	10
--------------	----	----	----	----	----	----

5.6.3 Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (quantidade mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	3
Dieta Líquida (litros/mês)	3
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	3

5.6.4 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
300	300	300

5.6.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
600	1050	300	600

6. OUTROS TIPOS DE NUTRIÇÃO

6.1 Dietas Enterais Sistema Aberto (quantitativo mensal estimado por Unidade no anexo 19):

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL (em litros)
01	ENTERAL PARA LACTENTES	Dieta enteral nutricionalmente completa para crianças de 0 a 12 meses, hipercalórica (1,0kcal/ml). Contendo LCPufas, nucleotídeos e prebióticos. Osmolaridade (280-310mOsm/l). Isenta de sacarose e glúten.	5L
02	DIETA ESPECÍFICA PARA DOENÇA DE CROHN	Nutrição completa em pó, altamente especializada para pacientes com Doença de Crohn. Sem sabor. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	1200g

6.2 Dietas Enterais Sistema Fechado (quantitativo mensal estimado por unidade no anexo 19):

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL (em litros)
01	DIETA PADRÃO: NORMOCALÓRICA E NORMOPROTÉICA (COM ou SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica, isenta de sacarose e glúten. Para atender às necessidades nutricionais na manutenção e recuperação do estado nutricional e alimentação de transição. Densidade calórica 1 a 1,2 kcal/ml. Densidade protéica menor que 20% por litro.	275L
02	HIPERCALÓRICA E	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, com	195L



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Página: 48 de 32

	NORMOPROTEICA (COM OU SEM FIBRAS)	adequado teor protéico. Isenta de sacarose e glúten, para pacientes com necessidades calóricas aumentadas. Densidade calórica a partir de 1,5 kcal/ml. Densidade protéica até 20% por litro.	
03	HIPERPROTÉICA (COM OU SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normo à hipercalórica e hiperproteica, isenta de glúten e sacarose. Para pacientes com necessidade proteica elevada, pacientes graves, trauma, queimado em estresse metabólico. Densidade calórica 1,0 a 2,0 kcal/ml. Densidade Proteica a partir de 20% por litro.	360L
04	HIPERPROTEICA COM IMUNONUTRIENTES	Dieta enteral hiperprotéica, para pacientes com distúrbios no processo de cicatrização, formulada com imunonutrientes relacionados ao processo de cicatrização, para pacientes imunodeprimidos, pré e pós cirúrgicos e pacientes graves. Densidade calórica 1 a 1,5 kcal/ml.	170L
05	OLIGOMÉRICA E NORMOPROTEICA	Dieta enteral à base de peptídeos, normo à hipercalórica e normoprotéica, para pacientes com comprometimento de digestão e absorção e com adequado teor protéico. Densidade calórica até 1,5 kcal/ml. Densidade protéica até 20% por litro.	180L
06	OLIGOMÉRICA E HIPERPROTÉICA	Dieta enteral à base de peptídeos, normo à hipercalórica e hiperproteica, para pacientes com comprometimento de digestão e absorção e necessidade proteica elevada. Densidade calórica até 1,5 kcal/ml. Densidade protéica acima de 20% por litro.	180L
07	NEFROPATIAS EM TRATAMENTO DIALÍTICO	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica para pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento dialítico que necessitem de maior aporte calórico – protéico e restrição de volume. Isenta de glúten. Densidade calórica de 2,0 kcal/ml. Densidade protéica até 15% por litro.	155L
08	NEFROPATIAS TRATAMENTO CONSERVADOR	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica para pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento conservador. Isenta de glúten. Densidade calórica de 2,0 kcal/ml. Densidade protéica até 7% por litro.	130L
09	CONTROLE GLICÊMICO NORMOPROTEICA/ NORMOCALÓRICA	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, formulada com carboidratos de lenta absorção, próprio para pacientes com necessidade de controle glicêmico. Densidade calórica 1 a 1,5 kcal/ml. Densidade protéica menor que 20% por litro.	177L
10	CONTROLE GLICÊMICO HIPERPROTEICA/ HIPERCALÓRICA	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica e hiperprotéica, formulada com carboidratos de lenta absorção, próprio para pacientes com necessidade de controle glicêmico e maior aporte calórico-protéico. Densidade calórica a partir de 1,5 kcal/ml. Densidade protéica a partir de 20% por litro.	310L
11	HEPATOPATIAS	Dieta hipercalórica, normoprotéica, com aminoácidos de cadeia ramificada e baixo teor de aminoácidos aromáticos para pacientes com insuficiência hepática com riscos ou presença de encefalopatias.	180L
12	PADRÃO PEDIÁTRICA (COM E SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica e normoprotéica para crianças de 1 a 6 anos. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose e glúten. Para crianças em risco nutricional ou desnutrição leve, com ou sem adição de fibras.	50L

		Densidade calórica 1,0kcal/ml. Densidade protéica 10% por litro.	
13	HIPERCALÓRICA PEDIÁTRICA (COM E SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, normoproteica para crianças de 1 a 6 anos. Isenta de sacarose e glúten. Para crianças em risco nutricional ou desnutridas com necessidades calóricas aumentadas, com ou sem adição de fibras. Densidade calórica 1,5 kcal/ml. Densidade protéica <15% por litro.	65L
14	OLIGOMERICA PEDIÁTRICA	Nutrição enteral nutricionalmente completa semi-elementar normocalórica e normoproteica, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, com comprometimento de digestão e absorção de nutrientes, síndrome do intestino curto e/ou doença inflamatória intestinal. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose e glúten.	70L

7. QUANTITATIVO DE DIETAS E FÓRMULAS LACTEAS E CEREAIS E OUTROS TIPOS DE ALIMENTOS POR UNIDADE/OUTROS TIPOS DE NUTRIÇÃO

7.1 Fórmulas Lácteas e Cereais para elaboração de mamadeiras (quantitativo mensal estimado por unidade no anexo 19):

ESPECIFICAÇÃO	Qtd. mês (g)
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, Nucleotídeos, TCM, óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.	3.600
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	43.100
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	4.400
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	4.400
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	6.600
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	26.600
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	4.000
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	7.400

Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	1.800
Fórmula de enriquecimento de leite materno.	400
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3.200
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	1.200
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenicidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	1.200
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.	5.000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	1.000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	2.800
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3.200
Amido de milho, isento de glúten.	1.000
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	3.300
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	11.300
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	6.300
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	1.900
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	1.800
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	10.600
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	1.600
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	3.000
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido, extrato de malte,	1.500

enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	1.600
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	6.000
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais.	1.100

7.2 Utensílios descartáveis para Fórmulas Lácteas:

UTENSÍLIOS	UNIDADE/FREQUENCIA	CONSUMO /MÊS
Copo descartável resistente 100 ml	Unid/mês	7.000
Copo descartável resistente 200 ml	Unid/mês	15.000
Copo descartável resistente 300 ml	Unid/mês	16.000
Papel toalha não reciclável	Rolo/mês	60.000
Tampa descartável para copo 100 ml	Unid/mês	7.000
Tampa descartável para copo 200 ml	Unid/mês	15.000
Tampa descartável para copo 300 ml	Unid/mês	16.000

8. ALIMENTOS COMPLEMENTARES

8.1. Quantitativo mensal estimado, por unidade, no anexo 19:

ITEM	ALIMENTOS	QUANT/EST/MENSAL
01	Água de coco natural	55 LITROS
02	Biscoito doce ou com/sem sal	2.670 GRAMAS
03	Pão para sanduíche (01 und - 50 g)	295 UNIDADES
04	Queijo mussarela ou prato (01 fatia – 15 g)	1105 GRAMAS
05	Suco de frutas com/sem legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes	115 LITROS
06	Chá	76 LITROS
07	Café	25 LITROS
08	Iogurte	29 LITROS
09	Gelatina de água de coco (100 ml)	35 und
10	Gengibre em pó	10 g
Fórmulas Suplementares (*) litros ou gramas /mês		
01	Coquetel laxante	95 litros
02	Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos.	200 litros
03	Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos.	115 litros
04	Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos.	2360 g
05	Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA, específico para pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten.	20 litros

06	Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperprotéico. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	95 litros
07	Suplemento para controle glicêmico, líquido, normocalórico e normoprotéico. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	81 litros
08	Emulsão lipídica composta de 100% TCL, pronta para uso. Com ou sem sabor. Isenta de glúten.	12litros
09	Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador.	15 litros
10	Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico.	5 litros
11	Suplemento líquido para pacientes hepatopatas	9 litros
12	Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade, Isento de lactose e glúten.	60 litros
13	Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten.	2.500 g
14	Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.	30 litros
15	Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.	1020 litros
16	Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico.	1.900 g
17	Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias.	1.600 g
18	Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral.	600 ml
19	Módulo de 100% maltodextrina.	1.400 g
20	Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral.	1.800 g
21	Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada.	1.500 g
22	Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor.	2.900 g
23	Frutas (Kg/mês)	
23.1	Banana	91
23.2	Laranja Pêra	56
23.3	Maçã nacional	111
23.4	Mamão	112
23.5	Melancia	87
23.6	Melão	86
23.7	Pêra	66
23.8	Uva	41
23.9	Abacaxi	66
23.10	Manga	66
23.11	Tangerina	56

9. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS:

9.1.1. A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme a composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas, e os respectivos horários definidos neste Projeto;

9.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais destacam-se:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

9.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004;

9.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

9.1.5. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

9.1.6. A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

9.2 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO:

9.2.1 Alimentação para paciente adulto e infantil

Refeição	Horário
Desjejum	07:00
Colação	09:00
Almoço	11:30
Lanche	15:00
Jantar	17:30
Ceia	20:30

9.2.2 Alimentação para paciente lactente, dietas líquidas e semi-líquidas.

1. Esquema de distribuição 01: de 02 em 02 horas.
2. Esquema de distribuição 02: de 03 em 03 horas.
3. Esquema de distribuição 03: de 04 em 04 horas.
4. Esquema de distribuição 04: de 06 em 06 horas.
5. Esquema de distribuição 05: de 08 em 08 horas.
6. Esquema de distribuição 06: de 12 em 12 horas.

9.2.3 Alimentação para Funcionários e Acompanhantes no refeitório:

Refeição	Horário
Desjejum	07:00 às 08:00 h
Almoço funcionário	11:30 às 14:00 h
Almoço acompanhante	12:00 às 14:00 h
Jantar funcionário	19:00 às 20:00 h
Jantar acompanhante	17:30 às 18:30 h
Ceia	22:00 às 24:00 h

9.3 CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

9.3.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capta e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual;

9.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;

9.3.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

- 9.3.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Empresa a ser Contratada;
- 9.3.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a contratante em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- 9.3.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- 9.3.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Empresa a ser Contratada se aprovado pela contratante após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- 9.3.8. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante;
- 9.3.9. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 9.3.10. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo S. N. D. (Serviço de Nutrição e Dietética);
- 9.3.11. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante;
- 9.3.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

9.3.13. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes e funcionários cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

9.3.14. A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

9.3.15. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais;

9.3.16. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

9.4 ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS:

9.4.1. Terão acesso às refeições somente pessoas adultas, que estejam acompanhando crianças, idosos, portadores de necessidades especiais, adolescentes até 18 anos incompletos e gestantes no trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, assegurados por legislações específicas (Portaria nº 280/99 do MS; Lei 8069/90 – Estatuto da Criança e do Adolescente no seu artigo 12; Portaria nº 1.459, de 24 de junho de 2011, portaria nº 2.418, de 02 de dezembro de 2005);

9.4.2. A alimentação destinada aos acompanhantes será servida no refeitório e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) em horários regulares;

9.4.3. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o funcionário, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar.

9.5 DIETAS:

9.5.1 Dieta Livre Paciente Adulto

9.5.1.1 Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais;

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

9.5.1.3 Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

9.5.2 Dieta Branda

9.5.2.1 Destinada à pacientes com dificuldades de mastigação e digestão, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;

9.5.2.2 É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo;

9.5.2.3 É usada como transição para a dieta livre;

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

9.5.2.5 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias;

9.5.2.6 Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre;

9.5.2.7 Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes;

9.5.2.8 Não incluir vegetais crus nas saladas;

9.5.2.9 Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

9.5.2.10 Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

9.5.3 Dieta pastosa

9.5.3.1 Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos;

9.5.3.2 Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa;

9.5.3.3 Distribuição em 06 (seis) refeições;

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

9.5.4 Dieta Líquida e Semi-líquida

9.5.4.1 Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames;

9.5.4.2 Consistência: Líquida e semi líquida.

1. Distribuição: (MAIS UTILIZADAS)

- a) De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias;
- b) De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias.

9.5.5 Dieta para Diabéticos

9.5.5.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas;

9.5.5.2 Podem ter consistência livre, branda, pastosa, semi líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente;

9.5.5.3 Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo;

9.5.5.4 Restrições ao açúcar das preparações que poderá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da Contratante.

9.5.6 Dietas Hipossódicas

9.5.6.1 Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão;

9.5.6.2 O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a retirada do sal de cozinha, oferecendo sachê individualizado de sal de adição (1g);

9.5.6.3 Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições;

9.5.6.4 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.5.7 Dietas Hipocalóricas

9.5.7.1 Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo;

9.5.7.2 As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T.(Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente;

9.5.7.3 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.5.8 Dieta Hipolipídica

9.5.8.1 Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros;

9.5.8.2 Recomenda-se o aumento de fibras na dieta;

9.5.8.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.9 Dieta rica em fibras e/ou laxativas

9.5.9.1 Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras;

9.5.9.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta livre, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida;

9.5.9.3 As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia;

9.5.9.4 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.10 Dieta Constipante

9.5.10.1 Destinada a pacientes que apresentam diarréias;

9.5.10.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida;

9.5.10.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.11 Dieta sem Irritantes ou com pouco resíduo

9.5.11.1 Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras;

9.5.11.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

- a) Não incluir vegetais crus nas saladas;
- b) Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas;

9.5.11.3 Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

9.5.11.4 Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados;

9.5.11.5 Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes;

9.5.11.6 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.12 Dieta Hipoprotéica

9.5.12.1 Destinada a pacientes que necessitam de controle por problemas renais, hepáticos, ácidos úricos elevados, dentre outros. Deverão ser observados os pacientes que apresentam hiperpotassemia;

9.5.12.2 As dietas hipoprotéicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente, devendo atender um aporte proteico de 0,8 a 1,0 g/kg/dia;

9.5.12.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.13 Dieta para disfágico

9.5.13.1 Destinada a pacientes com dificuldades de deglutição;

9.5.13.2 São espessadas conforme solicitação dos profissionais fonoaudiólogos;

9.5.13.3 Podem assumir consistências de mel, néctar ou pudim quando líquidas;

a.5.13.4 Distribuição:

a) De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias

b) De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

9.5.13.5 Quando em consistência pastosa, a distribuição será realizada em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.14 Outras Dietas Especiais

9.5.14.1 Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

10. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

10.1 PACIENTE ADULTO

10.1.1 Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO / BANANA DA TERRA/ CUSCUZ <u>COM</u> QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA

BEBIDA	CAFÉ COM LEITE
--------	----------------

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VISCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU LEITE COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE OU VITAMINA
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO

JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU ARROZ OU TAPIOCA / OU MASSAS OU BANANA DA TERRA; COM QUEIJO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU SUCO/CHÁ COM TORRADAS OU BISCOITOS.

10.1.2 Dieta hipoglicídica e hipolipídica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM QUEIJO BRANCO OU MINGAU COM BOLO PARA DIETAS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA OU GELÉIA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO

GUARNIÇÃO	LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU VITAMINA COM CEREAIS E LEITE DESNATADO
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITO ÁGUA E SAL OU SANDUICHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM MASSA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO OU LEITE DESNATADO COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE DESNATADO COM BISCOITO OU TORRADA SEM GORDURA
	OPÇÃO: MINGAU DE CEREAIS COM LEITE DESNATADO

10.1.3 Dieta Hipoprotéica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ COM BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS SEM OVOS OU LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: O prato principal e a opção sempre serão carnes brancas.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	BISCOITOS SEM LEITE OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO
BEBIDA	SUCO DE FRUTAS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM CARNE
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU MASSAS COM QUEIJO, OVO OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	SUCO DE FRUTAS COM BISCOITO OU FRUTA

10.2 PACIENTES INFANTIS

10.2.1 Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO OU OVO OU SANDUÍCHES VARIADOS
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCO NATURAL
COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE*

*Não usar bebida láctea

ALMOÇO	
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA (SUCO COMO OPÇÃO)

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU SUCOS NATURAIS
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLOS OU SANDUÍCHES OU SALGADOS
JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	CUSCUZ, ARROZ, TUBÉRCULOS OU MASSAS COM OVO OU QUEIJO OU CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU IOGURTE OU SUCO COM BISCOITOS VARIADOS.

10.2.2 Dieta hipoglicídica e hipolipídica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ (COM AVEIA) OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO BRANCO OU OVO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS

*Dietas constipantes deverão ser ofertados iogurtes sem lactose.

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OU CARNE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU SUCOS

Obs: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCOS COM SANDUÍCHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA DE LEGUMES SEM MASSA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS INTEGRAL
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

*No HUSE, o pão no jantar será de 25g para crianças até 5 anos.

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU MINGAU COM BISCOITO INTEGRAL OU TORRADAS SEM GORDURAS OU COM FRUTA

10.3 REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU BANANA DA TERRA OU CUSCUZ COM QUEIJO OU OVO OU MINGAU/ARROZ DOCE/MUNGUZÁ COM BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU FÍGADO OPÇÃO: CARNE OU FRANGO

ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS OU LEGUMES OU FAROFAS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU DOCES OU PUDINS OU PAVÊS
BEBIDA	SUCO DE FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

JANTAR PARA ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ OU MASSAS COM CARNE OU FRANGO OU OVOS OU QUEIJO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

Obs1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs 2: Sempre manter a opção de suco e café com leite.

CEIA: SOMENTE PARA FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPAS
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OPÇÃO: QUEIJO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	TUBÉRCULO OU MASSAS OU ARROZ OU SANDUÍCHES
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

11. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.1 CRITÉRIOS OBRIGATÓRIOS DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS, QUE DEVERÃO SER OBSERVADOS PELA EMPRESA A SER CONTRATADA

11.1.1 Sobre as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores:

11.1.1.1 Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;

11.1.1.2 Para o transporte de gêneros congelados deverá ser utilizado transporte que possua sistema de temperatura adequado ao transporte desses itens;

11.1.1.3 A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

11.1.1.4 Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

11.1.1.5 A integridade e a higiene da embalagem;

11.1.1.6 A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, servindo esta orientação para alimentos refrigerados e congelados;

11.1.1.7 A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

11.1.1.8 A entrega dos gêneros alimentícios na unidade hospitalar só será realizada mediante a entrega da nota fiscal, cuja cópia deverá ser entregue ao responsável pela Contratante na referida unidade, para efeitos de controle da procedência de produtos;

11.1.1.9 A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

11.1.1.10 A Empresa a ser Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

11.1.2 Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.):

11.1.2.1 Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

11.1.2.2 Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme tabela abaixo:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até – 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

11.1.3 Recebimento de hortifrutigranjeiros:

11.1.3.1 Deverá ser observada tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

11.1.3.2 Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

11.1.3.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros conforme tabela abaixo:

Hortifrutigranjeiros Pré-processados congelados	18°C com tolerância até 15°C
Hortifrutigranjeiros Pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados <i>in-natura</i>	Temperatura ambiente

11.1.4 Recebimento de leite e derivados:

11.1.4.1 Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

11.1.4.2 Deverá ser conferido rigorosamente:

11.1.4.3 O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;

11.1.4.4 As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

Temperatura recomendada para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

11.1.5 Recebimento de estocáveis:

11.1.5.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

11.1.5.2 Cereais farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

11.1.5.3 A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente.

11.1.6 Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

11.1.6.1 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

11.1.6.2 No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

11.1.6.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

11.2 ARMAZENAMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

11.2.1 Deverão ser observados:

11.2.1.1. Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

11.2.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

11.2.1.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polipropileno ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

11.2.1.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

11.2.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;

11.2.1.6. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, obedecendo o PEPS (Primeiro que entra, Primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai);

11.2.1.7 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

11.2.1.8 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;

11.2.1.9 Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com arrumação em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

11.2.1.10 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

11.2.1.11 Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

11.2.1.12 Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

11.2.1.13 Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

11.2.1.14 Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

11.2.1.15 Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

11.2.1.16 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

11.2.1.17 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

11.2.1.18 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

11.2.1.19 É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

11.2.1.20 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 24 horas (bovinos e aves) e por até 12 horas para os pescados;

11.2.1.21 Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados;

11.2.1.22 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

11.2.1.23 Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

11.3 PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

11.3.1.8 Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente;

11.3.1.9 Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta;

11.3.1.10 Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

11.3.1.11 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30

minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = ou abaixo de 4°C e carne pronta = ou acima de 65°C;

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

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

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

11.3.1.15 A Empresa a ser Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

11.4 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.4.1 Regras básicas:

11.4.1.1 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

11.4.1.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

11.4.1.3 Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

11.4.1.4 As portas das geladeiras, freezers ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

11.4.1.5 Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);

11.4.1.6 Utilizar água potável;

11.4.1.7 Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

11.4.1.8 Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

11.4.1.9 Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6° C.

11.4.2 hortifrutigranjeiros:

11.4.2.1 Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos;

11.4.2.2 Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

11.4.2.3 Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;

11.4.2.4 Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

11.4.3 cereais e leguminosas:

11.4.3.1 Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

11.4.3.2 Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

11.5 PORCIONAMENTO

11.5.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;

11.5.2 As refeições para pacientes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em embalagem descartável, de isopor, com 3 divisórias;

11.5.3 As refeições para funcionários deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em pratos individuais de porcelana branca, com talheres em aço inox, com bandeja de apoio em polietileno;

11.5.4 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido pela contratante em fichas técnicas dos anexos de 01(um) ao 14 (catorze), utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

11.6 ACONDICIONAMENTO

11.6.1 Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas contendo: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

11.6.2 Condições básicas para a distribuição das dietas livres e específicas:

11.6.2.1 No desjejum:

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, com tampa, no volume de 200 ml;

- b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

11.6.2.2 No almoço, lanche e jantar:

- a) As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, de isopor, com 3 divisórias;
- c) Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionadas em copo descartável com tampa, no volume determinado pela Contratante;
- d) O suco, vitaminas, iogurte, achocolatado, chás, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, no volume de 300 ml;
- e) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis resistentes, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

11.6.2.3. Quanto à sobremesa:

- a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- b) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

11.6.3. Condições básicas para a distribuição das refeições no refeitório:

- a) Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, no volume de 250ml;
- b) Arroz doce, mingau ou mungunzá deverá ser servido em recipiente adequado no volume de 300 ml;
- c) Refeições deverão ser servidas em prato de porcelana branco, conforme especificado no anexo 18 do projeto básico;
- d) Talheres em inox, conforme especificado no anexo 18 do projeto básico, devem ser embalados em saco plástico transparente;
- e) Suco do almoço deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, no volume de 300 ml;
- f) Sopa deve ser servida em recipiente adequado no volume de 400 ml.

11.7 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 11.7.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 11.7.2 Para a distribuição dos alimentos quentes deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 03 horas;
- 11.7.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas;
- 11.7.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorado e registrados em impressos próprios pela Empresa a ser Contratada;
- 11.7.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da Contratante;
- 11.7.6 Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar modificação no padrão das etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante;
- 11.7.7 A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente;
- 11.7.8 O Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

12. HIGIENIZAÇÃO

12.1 HIGIENE PESSOAL

12.1.1. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- 12.1.1.1 Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 12.1.1.2 Fazer a barba diariamente;
- 12.1.1.3 Não aplicar maquiagem em excesso;
- 12.1.1.4 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 12.1.1.5 Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- 12.1.1.6 Manter os sapatos e botas limpas;

12.1.1.7 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

12.1.1.8 Manter a higiene adequada das mãos;

12.1.1.9 Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92, Ministério da Saúde;

12.1.1.10 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo ser descartadas ao final do procedimento;

12.1.1.11 Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);

12.1.1.12 Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

12.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

12.2.1 A Empresa a ser Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, Lactário, equipamentos, copas, refeitórios;

12.2.2 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

12.2.3 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

12.2.4 Realizar higienização nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

12.2.5 Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e as colméias do sistema de exaustão da cozinha;

12.2.6 A higienização do refeitório será de responsabilidade da empresa a ser contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

12.2.7 A empresa a ser Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

12.2.8 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa a ser Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Quinzenalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de Apoio	Após a utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrostante

12.3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

12.3.1 Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, e semanalmente com desencrostante e o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;

12.3.2 As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante;

12.3.3 As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

12.3.4 Os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágue, álcool a 70 %;

12.3.5 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

12.3.6 Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

12.3.7 Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que o mesmo atingir 75% da sua capacidade;

12.3.8 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização;

12.3.9 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser pela empresa a ser Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição.

12.4 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante, álcool a 70% GL.
Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm ou álcool 70% GL.
Máquina de lavar	Diária - área interna e Semanal Área externa	Detergente neutro
Fritadeira	após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Chapa	Após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Fogão	Diário e após o uso	Desencrostante
Forno	Diário e após o uso	Desencrostante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Máquinas (cortador). de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes, outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Freezer	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Prateleiras de apoio	Semanal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	De acordo com a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e desencrostante.
Exaustão (colméias, coifas), Telas.	Semanal	Desencrostante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de Lixo	Ao final de cada turno	Desencrostante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

12.4.1 Realizar desinsetização e desratização, quadrimestralmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao Contratante e no

caso de ineficácia, comprometer-se a repetir a operação. A mesma deverá ser efetuada por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa a ser Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

12.5 CONTROLE BACTERIOLÓGICO

12.5.1. É de responsabilidade da empresa a ser Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

12.5.2. Deverá ser coletada diariamente pela empresa Contratada, amostra de todas as preparações (inclusive suco e água) fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;

12.5.3 Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE amostra de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica em Laboratório específico, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a empresa a ser Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da empresa a ser Contratada e Nutricionista da Contratante, sendo encaminhadas por mensageiro da Contratante para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a ser Contratada.

13. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – POSTOS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS

a) Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização serão adquiridos pela empresa a ser contratada e devem estar em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado;

- b) A empresa a ser contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo desde o planejamento, preparação/manipulação, acondicionamento, e distribuição das dietas especializadas;
- c) A empresa a ser contratada deve dispor de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;
- d) Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

13.1 NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A NE pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada, em sistema aberto ou fechado, de acordo com a prescrição do nutricionista de clínica, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

13.1.1 Operacionalização:

13.1.1.1 Devem existir procedimentos operacionais escritos pela empresa a ser Contratada, para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);

13.1.1.2 Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da terapia de Nutrição Enteral - TNE (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara, pro-pé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

13.1.1.3 Inspecionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

13.1.1.4 Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação Resolução RDC nº. 216 de 15.09.2004.

13.1.2 Fornecimento dos produtos:

1. O fornecimento e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, frascos e equipos é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA. Desta forma os mesmos serão distribuídos / entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado, os valores dos frascos e equipos já devem estar incluídos no valor da dieta;
2. O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE, é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA;
3. A EMPRESA A SER CONTRATADA deverá fornecer as bombas de infusão para administração das dietas enterais em sistema fechado.

13.1.3 Recebimento dos produtos:

13.1.3.1 Em função do consumo estimado, a empresa a ser contratada elaborará o planejamento e programação dos produtos lácteos, produtos enterais, módulos, suplementos, frascos e equipos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

1. Os produtos serão distribuídos/entregues em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se o devido armazenamento e conservação;
2. Para as dietas em sistema fechado, com bomba de infusão, o equipo deve ser trocado a cada 24 horas; para dietas for por sistema aberto, o equipo deve ser substituído a cada 12 horas, ou de acordo com a solicitação do nutricionista da Contratante.

13.1.4 Armazenamento:

13.1.4.1 A empresa a ser CONTRATADA, deverá manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

- 13.1.4.2 Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- 13.1.4.3 Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- 13.1.4.4 Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- 13.1.4.5 Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.
- 13.1.4.6 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- 13.1.4.7 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- 13.1.4.8 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 13.1.4.9 Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- 13.1.4.10 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 13.1.4.11 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 13.1.4.12 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 13.1.4.13 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15.09.2004.

13.1.5 Pré-preparo e preparo:

13.1.5.1 A empresa a ser Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

1. Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
2. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

3. Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
4. Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

13.1.6 Porcionamento:

13.1.6.1 A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;

13.1.6.2 A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

13.1.7 Acondicionamento:

13.1.7.1 A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração;

13.1.8 Transporte e distribuição:

13.1.8.1 O transporte e distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

13.1.9 Higienização:

13.1.9.1 Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas;

13.1.9.2 A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados;

13.1.9.3 A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecções previstas na resolução RDC nº 216 de 15.09.2004;

13.1.9.4 Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

13.1.10 Equipamentos e utensílios:

13.1.10.1 Fica sob responsabilidade da empresa a ser contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE;

13.1.10.2 Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada as operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras e qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE;

13.1.10.3 Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável e resistente, facilmente lavável, que não liberem partículas, que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados;

13.1.10.4 Os funcionários envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e máscara, propé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

13.1.10.5 Todos os funcionários envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.

13.1.11 Controle bacteriológico:

13.1.11.1 De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

13.1.11.2 As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser colhidas aleatoriamente durante o processo;

13.1.11.3 Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas;

13.1.11.4 Sempre que a contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da contratada.

13.2 LACTÁRIO

O monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento,

através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na Resolução RDC Nº. 216 DE 15.09.2004, com as ações corretivas, imediatas ou não. Para obtenção de controle de qualidade adequado de um produto alimentar recomenda-se a aplicação de boas práticas de fabricação.

13.2.1 Fornecimento e recebimento:

13.2.1.1 O Fornecimento e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA e serão distribuídos / entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado;

13.2.1.2 O fornecimento dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros é de responsabilidade da empresa a ser contratada;

13.2.1.3 A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Agência de Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com a resolução RDC nº 216, de 15.09.2004.

13.2.2 Pré-preparo e preparo:

13.2.2.1 A empresa a ser Contratada deve obedecer a procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- Reconstituir as fórmulas infantis, com água mineral, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

- Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Para a manipulação de matéria prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;
- Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximo do local de preparo devidamente limpos e secos.

13.2.3 Nas preparações abaixo deverão ser observados:

- Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista ou polpa de fruta aprovada pela Contratante;
- Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;
- Sopa: Deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;
- Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira, etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;
- Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário pré-preparado com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;

- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparação, cozimento e no momento de servir;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

13.2.4 Porcionamento:

13.2.4.1 O porcionamento é responsabilidade da empresa a ser contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética;

13.2.4.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças;

13.2.4.3 As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110° C durante 10 minutos;

13.2.4.4 Para a Maternidade, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes, graduados com tampa, ou em mamadeiras de plástico completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pela Contratante, inclusive os bicos ortodônticos e bicos especiais para fenda palatina, caso tenha necessidade, deve ser fornecido pela Contratada, de acordo com as especificações da Contratante;

13.2.4.5 Para o hospital, que possui serviço de pediatria, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml, resistentes a autoclavagem, previamente aprovadas pela Contratante ou em biofrasco com equipo para gotejamento, no caso das crianças com dieta por sonda, sendo que a troca do equipo deverá ser a cada troca de dieta;

13.2.4.6 A esterilização das mamadeiras e dos copinhos graduados será de responsabilidade da empresa a ser contratada.

13.2.5 Acondicionamento e identificação:

13.2.5.1 O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da empresa a ser contratada, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;

- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- Proceder a devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;
- Deve ser proibida a troca de bicos ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser mais utilizado, o mesmo deverá ser substituído.

13.2.6 Distribuição:

13.2.6.1 As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas copeiras em recipientes apropriados e desinfetados, sob responsabilidade da empresa a ser contratada;

13.2.6.2 As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;

13.2.6.3 Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

11.2.6.4 Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos;

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

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

14. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO S.N.D.

- 14.1 Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente e determinações da Contratante;
- 14.2 Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem à operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas caracterizada a culpa da empresa a ser contratada;
- 14.3 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- 14.4 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 14.5 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- 14.6 Responsabilizar-se pela limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha. O funcionário envolvido na realização desta atividade não poderá ser o mesmo que executa a higienização de utensílios destinados a produção e distribuição de alimentos. Será exigida a paramentação adequada para proteção do empregado durante esta atividade (luvas de borracha, máscara e avental de napa);
- 14.7 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, realizando reparos imediatos quando caracterizada a culpa da empresa a ser contratada;
- 14.8 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso de serviços, os quais poderão ser retirados no término da execução dos serviços a serem contratados, sem qualquer ônus para o Contratante;
- 14.9 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a serem considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- 14.10 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes a Contratante e a empresa a ser Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do

Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes a Contratante, por extravio, serão consideradas de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

14.11 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

14.12 Realizar a manutenção preventiva de equipamentos, áreas e utensílios, apresentando no prazo máximo de 30 dias, após o início da prestação de serviços referentes a este contrato, o cronograma mensal de manutenção preventiva com a relação de todos os itens a serem checados. Após a realização da checagem deverá ser enviado um relatório com a descrição da situação atual dos itens checados e os serviços que possivelmente tenham sido efetuados. A periodicidade deste relatório será mensal;

14.13 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 72 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da empresa a ser Contratada e de terceiros; Os equipamentos de uso contínuo (liquidificadores, fogão, fornos, freezers, geladeiras, câmaras, batedeira, bebedouros, refresqueiras, extrator de suco, etc.), deverão ser substituídos durante o período que estiverem em manutenção corretiva, para que não haja prejuízo na operacionalização dos serviços. Alterações de cardápios por motivo de manutenção preventiva ou corretiva só serão permitidas após autorização, por escrito, da Nutricionista responsável pela Contratante;

14.14 Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

14.15 Responsabilizar-se perante a Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

15. EQUIPE DE TRABALHO

15.1 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato a ser firmado;

15.2 Manter profissional Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98;

15.3 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, conforme planilha de custo com mão de obra, podendo sofrer alterações para mais ou para menos conforme a demanda do hospital;

15.4 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;

15.5 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

15.6 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica e operacional, mantendo o quadro de funcionários conforme o descrito neste Projeto Básico, necessários à execução do mesmo;

15.7 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

15.8 Manter na Unidade Hospitalar recebedora dos serviços um arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

15.9 Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

15.10 Apresentar mensalmente ao Responsável pela Contratante nas unidades hospitalares de serviços, os comprovantes de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força do contrato a ser firmado;

15.11 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante promovendo a sua imediata substituição;

13.12 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

15.13 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI'S) específicos para o desempenho das suas funções. A troca ou substituição dos uniformes e EPI'S deverá seguir o prazo padrão estabelecido na planilha com a relação de uniformes e EPI'S constantes neste projeto Básico;

15.14 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos empregados sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido, a especificação do equipamento destinado a cada um e a assinatura do mesmo;

15.15 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

15.16 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal em manipulação higiênica dos alimentos em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;

15.17 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;

15.18 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

15.19 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por rede, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

15.20 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

16. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

16.1 CARDÁPIOS

16.1.1. Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e especiais para pacientes adultos, pediatria, funcionários e acompanhantes, calculados e equilibrados nutricionalmente, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;

16.1.2 Os cardápios diferenciados descritos no item 9.3.10, para datas especiais, deverão ser sem custos adicionais para a Contratante;

16.1.3 Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

16.1.4 Apresentar por escrito e com justificativas, a solicitação de alteração de cardápio, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela Contratante; Essas alterações não devem exceder o número de seis (06) ao mês e devem ser solicitadas com a antecedência mínima de 24 horas.

16.2 FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

16.2.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água mineral para o preparo de refeições. No caso de falta de água, a empresa a ser contratada responsabilizar-se-á pela não interrupção dos serviços. A água utilizada para o preparo das refeições deve ter potabilidade comprovada;

16.2.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, temperatura, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observando as exigências vigentes;

16.2.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Contratante;

16.2.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

16.2.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" necessárias e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo

controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

16.2.6 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da unidade de alimentação até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

16.2.7 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente;

16.2.8 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

16.2.9 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

16.2.10 Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

16.2.11 Garantir à alimentação as condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com a legislação vigente (ANVISA);

16.2.12 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos dos dias úteis, durante os finais de semana e feriados.

16.3 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

16.3.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, funcionários e acompanhantes;

16.3.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias e dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança previstos na legislação vigente;

16.3.3 Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo; a temperatura superior a 65°C para alimentos quentes e 10°C para saladas e sobremesas, até o momento de serem servidos;

16.3.4 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

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

16.3.6 Utilizar água mineral para a diluição de sucos;

16.3.7 Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

16.3.8 Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação, com a devida antecedência de 01 hora antes de iniciar a distribuição, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

16.3.9 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. O resultado da análise deverá ser encaminhado à Contratante que tomará as providências junto à empresa a ser Contratada para evitar surtos de Toxinfecção Alimentar;

16.3.10 Em caso de suspeita de surtos por Toxinfecção Alimentar, a amostra para análise microbiológica será retirada pela Nutricionista da Contratada e Nutricionista da Contratante, em conjunto, sendo enviada por mensageiro da Contratante para Laboratório Específico de Análise Microbiológica, com ônus para a empresa a ser Contratada;

16.3.11 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

16.3.12 Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais (funcionários e acompanhantes), excluí-las dos cardápios futuros; O cardápio diário deverá conter uma opção (40% para acompanhantes e funcionários) do total servido de proteína (carnes) em sua composição do almoço, jantar e ceia. Sempre que houver rejeição por parte dos pacientes de algum tipo de alimento servido, o mesmo deverá ser substituído, conforme orientação do nutricionista da Contratante;

16.3.13 Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente;

16.3.14 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

16.3.15 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais;

16.3.16 Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo - as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

16.3.17 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

16.3.18 Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes e funcionários, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios usados (pratos, copos e talheres);

16.3.19 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas aos acompanhantes e funcionários, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso de controle próprio para essa finalidade com acesso ao Contratante;

16.3.20 Elaborar e implementar dentro de 30 (trinta dias) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme legislação vigente;

16.3.21 Entregar 01 cópia do Manual de Boas Práticas, ao SND da Contratante, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

16.3.22 Manter o Manual de Boas Práticas à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-lo à Contratante, quando solicitados;

16.4 HIGIENIZAÇÃO

16.4.1 Atender o que dispõe à legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

16.4.2 Manter absoluta higiene, de acordo com a legislação vigente, no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

16.4.3 Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

16.4.4 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;

16.4.5 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes de boas práticas;

16.4.6 Proceder higienização do refeitório (mesas, cadeiras, balcões de distribuição, piso, parede, pias, janelas, portas, luminárias e teto) das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

16.4.7 Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

16.4.8 Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

16.4.9 Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição. A realização deste controle deve ser por meio de empresa devidamente habilitada, mapeando os focos existentes na área do SND, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente (ANVISA);

16.4.10 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

16.4.11 Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;

16.4.12 Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços a serem contratados descritos neste Projeto;

16.4.13 Proceder higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, e demais unidades que compõem o SND), dentro das normas sanitárias vigentes;

16.4.14 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

16.5 SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

16.5.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

16.5.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da legislação vigente Lei N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

16.5.3 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, Certificado de Teste de Estanqueidade, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 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 N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

16.5.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

16.6 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

16.6.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de

equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico;

16.6.2 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.

16.7 SUPLEMENTARES

16.7.1. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

16.7.2 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

16.7.3 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato a ser firmado. A Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da empresa a ser Contratada;

16.7.4 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável de cor branca não reciclável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;

16.7.5 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição da Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

16.7.6 Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante;

16.7.7 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas neste Projeto;

16.7.8 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

16.7.9 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da empresa a ser Contratada e da Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

16.7.10 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

16.8 DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

16.8.1 Nutrição enteral:

16.8.1.1 Manter a frente do serviço Profissional Nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo;

16.8.1.2 Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipo e enterofix para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) do Hospital;

16.8.1.3 Estabelecer horários fixos para produção de Nutrição Enteral junto ao Contratante;

16.8.1.4 Cumprir a rotina da Sala de manipulação de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser Contratada e aprovada pela Contratante;

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

16.8.1.6 Armazenar por 72 horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de nutrição enteral, em sistema aberto, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante;

16.8.1.7 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico–Sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;

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

16.8.1.9 Manipular as dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;

16.8.1.10 Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos, acompanhados de água;

16.8.1.11 Proceder à higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas;

16.8.1.12 Proceder à higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes;

16.8.1.13 As bombas de infusão utilizadas para administração de dietas, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

16.8.2 Lactário:

16.8.2.1 Manter a frente do serviço Profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos;

16.8.2.2 Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto ao Contratante;

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

16.8.2.4 Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;

16.8.2.5 Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

16.8.2.6 Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser Contratada e aprovada pela Contratante;

16.8.2.7 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus a Contratante;

16.8.2.8 Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos para garantir a demanda necessária;

16.8.2.9 Armazenar por 72 horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante;

16.8.2.10 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico–Sanitário em Lactário;

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

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

16.8.2.13 Proceder a higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

17. CRITÉRIOS QUE DEVEM SER UTILIZADOS PARA A ELABORAÇÃO DE PREÇOS

17.1 Os cálculos para a obtenção do valor para a prestação de serviço de alimentação e nutrição para pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades hospitalares vinculadas à Rede Hospitalar de Saúde descritas neste projeto, devem ser efetuados a partir dos dados fornecidos no Projeto;

17.1.1 Número de unidades onde será prestado o serviço objeto da licitação: 06 (seis);

17.1.2 Número médio diário de refeições preparadas nas 06 (seis) unidades calculadas pelo fornecimento das dietas livre, branda/pastosa, hipoglicídica, hipolipídica, hipopróteica, líquida e semilíquida para pacientes adulto e infantil e ainda dieta para acompanhantes e funcionários.

18. OUTROS CRITÉRIOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

18.1 Previsão de custos com matéria prima alimentar, não alimentar, mão de obra, higienização e limpeza, equipamentos, utensílios, gás, controle integrado de pragas e água tiveram seus cálculos efetuados conforme demonstrado e disponibilizado à íntegra em planilhas;

18.2 O cálculo do custo de matéria prima alimentar deve ser elaborado separadamente por cada tipo de dieta e composto por fichas vinculadas às planilhas que informam os quantitativos, frequência de utilização e tipos de alimentos e/ou preparações que compõem cada refeição em todos os tipos de dietas utilizadas, sendo possível avaliar o custo aproximado da matéria prima necessária à elaboração individual do desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar ou ceia oferecidos em cada tipo de dieta;

18.3 As dietas líquidas e semilíquidas são servidas de 2 em 2 horas (no máximo 10 vezes ao dia por paciente) e/ou de 3 em 3 horas (no máximo 7 vezes ao dia por paciente);

18.4 Estes critérios podem ser utilizados no cálculo de todos os tipos dietas, com todas as planilhas necessárias, elaboradas e programadas no EXCEL;

18.5 Custo com utensílios descartáveis individuais deve ser calculado pelo valor do material descartável necessário para servir cada refeição individualmente e separadamente por tipo de dieta;

18.6 Custo com descartáveis para a preparação das refeições deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais descartáveis gastos mensalmente nas 06 (seis) unidades e encontrado o custo diário e custo por refeição;

18.7 Custo com higienização e limpeza deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais gastos mensalmente na higienização da matéria prima alimentar, dos equipamentos, utensílios e da área utilizada na confecção das refeições, nas 06 (seis) unidades e encontrado o custo diário e custo por refeição individualmente em cada unidade;

18.8 Custo com mão de obra no preparo das refeições deve ser apurado pelo número de profissionais necessários ao objeto disposto neste Projeto;

18.9 Deve ser considerada adotada a jornada de trabalho de 44 horas semanais, salários, encargos obrigatórios, transporte, adicional de insalubridade (quando comprovada a obrigação de acordo com a legislação vigente), adicional noturno para o trabalho realizado no período de 22 às 05 horas, uniformes e 1(uma) refeição por dia apurada pelo valor gasto com matéria prima alimentar utilizada na confecção das refeições para funcionários;

18.10 Custo com equipamentos deve ser apurado a partir do levantamento dos quantitativos e valores dos equipamentos investidos no atendimento do objeto conforme **Anexo 17**, deste projeto, a partir da depreciação dos valores de aquisição, vida útil de 05 anos e manutenção de 10% conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.11 Custo com utensílios deve ser apurado a partir do levantamento dos tipos, quantitativos e valores dos utensílios investidos no atendimento do objeto conforme **Anexo 18**, obtidos por meio da depreciação dos valores de aquisição, com vida útil de 2 anos conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.12 Custo com controle integrado de pragas deve ser obtido por meio do levantamento dos valores despendidos atualmente nas 06 (seis) unidades para o combate quadrimestral e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.13 Custo com consumo de gás deve ser obtido por meio do levantamento dos quantitativos gastos atualmente nas 06 (seis) unidades e valor médio do quilograma praticado no Estado de Sergipe e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.14 Custo com análise microbiológica dos alimentos preparados deve ser obtido pelo valor médio da análise realizada no Estado de Sergipe, considerando a realização de 8 (oito) análises mensalmente em cada unidade hospitalar e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.15 Custo com manutenção das instalações deve ser calculado pela previsão de despesas com reparos, pequenas adaptações e manutenção necessárias ao perfeito funcionamento da área utilizada para o fornecimento do objeto disposto neste Projeto;

18.16 As fórmulas enterais, lácteas, descartáveis para fórmulas lácteas, fórmulas suplementares e outros alimentos complementares devem ter seus cálculos efetuados pelo valor médio praticado por fornecedores, entrando na composição do valor do contrato de acordo com a previsão de gasto mensal, e deverão ser fornecidos preparados nos tipos e quantidades solicitados pelas unidades hospitalares sempre que se fizer necessário;

18.17 Para o cálculo das fórmulas suplementares (Planilha de Alimentos Complementares), deve ser elaborado o valor individual de cada uma a partir do preço médio dos componentes utilizados na formulação de cada tipo e também disponibilizado em planilhas do Excel para utilização dos licitantes interessados.

19. DOS EQUIPAMENTOS DE USO DURADOURO

19.1 Na data que antecede a do início de operação da prestação dos serviços a Empresa a ser Contratada e a Contratante promoverão a verificação e o inventário dos equipamentos da área de Nutrição e Dietética a ser disponibilizado ao executor nas Unidades: Hospital Regional de Propriá, Hospital Regional de Glória, Hospital Regional de Estância, Unidade de Saúde de Simão Dias, UPA de Neópolis, UPA de Boquim, que deverão ser objeto de restituição, nas mesmas condições operacionais, ao final do contrato.

20. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

20.1 A empresa a ser contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao 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 o Contratante, ressarcimento 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, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados, de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Projeto.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

21.2 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

21.3 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;

21.4 Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

21.5 Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;

21.6 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando ao Contratante no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;

21.7 Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela Contratante;

21.8 Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, cópia dos contracheques devidamente assinado pelos profissionais de responsabilidade da empresa a ser

contratada, juntamente com os comprovantes da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante;

21.9 A Empresa a ser Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste Projeto, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;

21.10 A Contratada deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da Contratante;

21.11 A Contratada deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela Contratante, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

21.12 Deverá a empresa contratada supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o Contratante, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;

21.13 A Empresa contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

21.14 A Empresa contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

21.15 A Empresa contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado;

21.16 Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

21.17 A empresa contratada responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da

contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

21.18 A empresa contratada deverá nomear supervisor (encarregado) responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;

21.19 Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados impreterivelmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado;

21.20 Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à Contratante qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento;

21.21 Seguir estritamente o cardápio da Contratante, não podendo substituir principalmente o prato principal, desde que mediante aprovação da mesma.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

22.1 Indicar o fiscal para acompanhamento da execução das atividades descritas neste Projeto Básico;

22.2 Disponibilizar para a empresa contratada dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

22.3 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, funcionários e acompanhantes, elaborados pela empresa contratada, bem como, as eventuais alterações que se façam necessárias;

22.4 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

22.5 Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

22.6 Entregar a empresa contratada, quando do início da prestação do serviço, o inventário onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos.

O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade da Rede Estadual de Saúde, que também emitirá Relatório que será validado pelo Gestor de Contratos da Diretoria de Atenção Especializada e Urgência - DAEU/SES;

22.7 Disponibilizar a empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

22.8 Comunicar por escrito à empresa CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

22.9 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

22.10 Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste projeto básico, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;

22.11 Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;

22.12 Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento.

23. REQUISITOS TÉCNICOS NECESSÁRIOS

23.1 Atestados de Capacidade Técnica, devidamente registrados como ACERVO TÉCNICO da empresa, no CRN da respectiva região onde os serviços serão executados, expedidas por órgão de direito Público ou Empresa Privada, comprovando que executou, por período não inferior a 03 (três) anos, serviços semelhantes, ou de complexidade tecnológica superior o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação; a licitante deverá apresentar atestado (s) com o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta) por cento da quantidade do lote, cuja parcelas de maior relevância técnica e de valores seja, prestação de serviços de Alimentação Preparada:

23.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

23.1.2 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

23.1.3 Para a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos.

23.2 Comprovante de que possui um nutricionista, devidamente registrado no CRN da 5ª região, em virtude do local da prestação dos serviços, em seu quadro de pessoal permanente;

23.3 Alvará de funcionamento da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, quando se tratar de estabelecimentos industriais ou comerciais que fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, vendam ou depositem alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas, conforme disposto no Decreto n. 3.029 de 16/04/1999;

23.4 Registro ou Inscrição da licitante na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (conforme art. 15 da Lei nº 6.583/80 c/c art. 18 do Decreto nº 84.444/80);

23.5 Comprovante de que a pessoa jurídica seja participante do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT (Lei 6.321 de 14/04/76 regulamentada pelo Decreto nº. 05 de 14 de janeiro de 1991);

23.6 Declaração de que a empresa licitante, por meio de seu representante legal tomou conhecimento de todas as informações e condições dos locais destinados ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto deste certame.

23.7 Declaração de que a empresa possuirá, no ato de assinatura do Contrato escritório na Cidade de Aracaju, que servirá de base para apoio logístico e operacional para a execução dos serviços licitados.

24. APURAÇÃO DA EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS

24.1 Esta cláusula tem como objetivo garantir a integridade e a transparência do processo licitatório, bem como assegurar que somente licitante que demonstrem compreender e se adequar à complexidade logística e especificidade do serviço participem efetivamente da concorrência;

24.2 Devido à complexidade logística e especificidade do serviço prestado fica estabelecido que:

a) Será considerada inexequível a proposta final da licitante que seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do seu lance inicial apresentado; e/ou

b) Será considerada presumivelmente inexequível a proposta cujo valor global for inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do valor de referência orçado pela administração;

24.3 A eliminação de quem trata a alínea “a” do item anterior será aplicada independentemente da justificativa apresentada pelo licitante, uma vez que a baixa significativa da proposta indica falta de precisão e compreensão adequada dos requisitos e características do serviço prestado, o que compromete a confiabilidade e a qualidade da execução contratual;

24.4 A comissão responsável pela análise e avaliação da proposta, será encarregada de verificar se ocorreu a baixa de proposta nos termos estabelecidos nesta cláusula;

24.5 Identificada baixa de proposta de que trata a alínea “b” do item 24.2, a licitante será convocada a apresentar comprovação da exequibilidade de sua proposta, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas;

24.5.1 A apuração do sobrepreços ou da supressão/redução de itens com valores abaixo do mercado será aferido em comparação com os valores de referência orçados pela administração.

25. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

25.1 A contratada deverá prestar garantia contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por fiança-bancária, seguro-garantia ou caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, conforme art. 56 I, II e III da Lei 8.666/93.

25.2 A licitante que ofertar preço inferior ao estabelecido na alínea “b” do item 24, deverá prestar garantia contratual adicional de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

26. DA VISTORIA

26.1 A licitante interessada deverá marcar previamente com a administração local, a visita nas Unidades Hospitalares relacionadas no objeto a ser contratado, em dias úteis, nos horários das 08:00h às 11:00h e 14:00h às 16:00h;

26.2 O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade Hospitalar, que também emitirá Relatório de Visita, que será validado pelo Gestor de Contratos da DAEU/SES. Os contatos para agendamento das vistorias estão disponíveis no endereço das Unidades;

26.3 A visita técnica será facultativa, não ocorrendo desclassificação ou inabilitação sendo vencedora empresa que não efetuou a visita; neste caso, porém, a licitante não poderá alegar a posteriori qualquer desconhecimento das condições de prestação do serviço. Devendo a empresa que não realizou a visita, emitir uma declaração que tem pleno conhecimento do objeto dessa licitação.

27. DO RECEBIMENTO

Deverá ser promovido de acordo com as determinações do Art. 73 Inciso I Alíneas “a” e “b” da Lei 8.666/93.

28. DA VIGÊNCIA

28.1 O contrato a ser firmado terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93, após a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração quanto a continuidade do contrato.

29. DAS PENALIDADES

Serão aplicadas de acordo com a Lei.

29. DOS LOTES

Haverá agrupamento das Unidades por LOTES, para facilitar o processo licitatório:

LOTE 1

Hospital Regional Drº Jessé Andrade Fontes (Estância)

UPA de Boquim

LOTE 2

Hospital Regional São Vicente de Paula (Propriá)

UPA de Neópolis

LOTE 3

Hospital Regional Gov. João Alves Filho (Nossa Senhora da Glória)

Hospital de Pequeno Porte Pedro Valadares (Simão Dias)

Os lotes foram definidos considerando a demanda assistencial das unidades hospitalares e de pronto atendimento e suas respectivas Regiões de Saúde.

Aracaju/SE, 04 de Outubro de 2023.

Amanda Cristina Medeiros Resende

Referência Técnica em Nutrição - CEPAAH/DAEU/SES

Vanessa Lima de Jesus

Coordenadora Estadual de Projetos Assistenciais, Ambulatoriais e Hospitalares -
CEPAAH/DAEU/SES

Marli Francisca dos Santos Palmeira

Diretora de Atenção Especializada e Urgência - DAEU

Secretaria de Estado da Saúde – SES/SE

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

ANEXO 1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO DESJEJUM PARA DIETA LIVRE ADULTO

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	4 x mês	180 g	720 g		0,000
Aipim	kg	6 x mês	250 g	1500 g		0,000
Arroz doce - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Banana da terra	kg	5 x mês	180 g	900 g		0,000
Banana prata	kg	4 x mês	150 g	600 g		0,000
Bolo de ameixa - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Bolo de cenoura - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Bolo de maracujá - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Bolo de ovos - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Café c/ leite - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und		0,000
Inhame	kg	5 x mês	250 g	1250 g		0,000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g		0,000
Leite de vaca tipo A	lt	6 x mês	100 ml	600 ml		0,000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g		0,000
Mamão havaí	kg	5 x mês	200 g	1000 g		0,000
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150 g		0,000
Massa para cuscuz	kg	6 x mês	50 g	300 g		0,000
Melão	kg	5 x mês	220 g	1100 g		0,000
Mingau de aveia - padrão	und	2 x mês	1 und	1 und		0,000
Mingau de cremogema - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Mingau de maisena - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und		0,000
Ovo branco	kg	11 x mês	50 g	550 g		0,000
Pães diversos	Kg	30 x mês	50 g	1500 g		0,000
Queijo tipo mussarela	kg	11 x mês	30 g	330 g		0,000
Tangerina	kg	4 x mês	120 g	480 g		0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

ANEXO 2 - FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA PASTOSA ADULTO

1- A memória de calculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item “Composição de Preços - Paciente Adulto”

A1 – Matéria Prima Alimentar Dieta Branda/Pastosa do Projeto Básico.

Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1 x	150 g	150 g	0,000	0,0000
Molho Vinagrete - padrão	und	1 x	1 und	1 und	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Aipim com Carne seca

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Carne seca tipo exportação	kg	1	x	120	g	120	g	0,000	0,0000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0.0000

Aipim com Carne do Sol

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Coxão mole	kg	1	x	150	g	150	g	0,000	0,0000
Aipim	kg	1	x	200	g	200	g	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Arroz/ Almoço

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1 x	0,5 g	0,5 g	0,000	0,0000
Arroz parbolizado tipo I	kg	1 x	60 g	60 g	0,000	0,0000
Cebola	kg	1 x	5 g	5 g	0,000	0,0000
Oleo	lt	1 x	1 ml	1 ml	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Arroz Doce

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,0000
Cravo da índia	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,000	0,0000
Leite de côco	lt	1	x	20	ml	20	ml	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	200	ml	200	ml	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Biscoitos - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito salgado	kg	1	x mês	40	g	40	g	0,000	0,0000
Biscoito de leite	kg	1	x mês	50	g	50	g	0,000	0,0000
Biscoito maisena	kg	1	x mês	40	g	40	g	0,000	0,0000
Biscoito maria	kg	1	x mês	40	g	40	g	0,000	0,0000
Biscoito salgado tipo aperitivo tradicional	kg	1	x mês	40	g	40	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Bolo de Ameixa

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g		0,0000
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g		0,0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g		0,0000
Fermento em pó	kg	1	x	0,8	g	0,8	g		0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml		0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g		0,0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g		0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Bolo de Cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0,000	0,0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Fermento em pó	kg	1	x	0,8	g	0,8	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Bolo de Maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Fermento em pó	kg	1	x	0,8	g	0,8	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0,000	0,0000
Maracujá	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Bolo de Ovos

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Fermento em pó	kg	1	x	0,8	g	0,8	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	45	ml	45	ml	0,000	0,0000

Margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Broa de maisena

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Ovo branco	kg	1	x	6,25	g	6,25	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Café com Leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Canja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz tipo agulhinha	kg	1	x	35	g	35	g	0,000	0,0000
Cenoura	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,0000
Peito de frango	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Casadinho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Chuchu ao Molho Branco

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal			Custo mensal R\$
Chuchu	kg	1	x	90	g	90	g	0,000	0,0000
Molho branco padrão	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Cuscuz nordestino

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,0000
Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,0000

Massa para cuscuz	kg	1	x	45	g	45	g	0,000	0,0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,0000
Ovo branco	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Peito de frango	kg	1	x	50	g	50	g	0,000	0,0000
Tomate	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Feijão com caldo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,0000
Alho	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,000	0,0000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	50	g	50	g	0,000	0,0000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Legumes Gratinados

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Creme de leite	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	30	ml	30	ml	0,000	0,0000
Margarina vegetal	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
Queijo ralado tipo parmesão	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Leite com Farinha Láctea

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	2,000	0,0200
Farinha Láctea	kg	1	x	15	g	15	g	12,000	0,1800
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	4,000	1,0000
Subtotal por porção									1,2000

Leite com Neston

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0,000	0,0000
Neston	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Massa /Almoço/Jantar

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,0000
Macarrão espagete	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,0000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,0000

Subtotal por porção	0,0000
---------------------	--------

Mingau de Aveia

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Aveia em flocos	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Mingau de Cremogema

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	2,000	0,0300
Cremogema	kg	1	x	10	g	10	g	25,000	0,2500
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	4,000	1,0000
Subtotal por porção									1,2800

Mingau de Maisena

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	250	ml	250	ml	0,000	0,0000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Molho de laranja

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Laranja pêra	un	1	x	70	g	70	g	0,000	0,0000
Maisena	un	1	x	3	g	3	g	0,000	0,0000
Margarina vegetal	un	1	x	3	g	3	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Molho de tomate

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
margarina vegetal	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
pimenta de cheiro	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,000	0,0000
pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,0000
salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,0000
tomate	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0,000	0,0000
cebola	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,0000

Molho Vinha D'alho

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Purê de batatas

Purê Misto

Sopa de legumes

Sopa de feijão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Feijão mulatinho/carioquinha	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,0000
Massa para sopa	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,0000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,0000
Músculo	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

Souflé de batatas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1 x	80 g	80 g	0,000	0,0000
creme de leite	kg	1 x	5 g	5 g	0,000	0,0000
farinha de trigo	kg	1 x	10 g	10 g	0,000	0,0000
leite de vaca tipo A	LT	1 x	30 ml	30 ml	0,000	0,0000
margarina vegetal	kg	1 x	5 g	5 g	0,000	0,0000
ovo branco	kg	1 x	6,25 g	6,25 g	0,000	0,0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1 x	2 g	2 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Souflé de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
batata inglesa	kg	1 x	30 g	30 g	0,000	0,0000
cenoura	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
chuchu	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
creme de leite	kg	1 x	5 g	5 g	0,000	0,0000
farinha de trigo	kg	1 x	10 g	10 g	0,000	0,0000
leite de vaca tipo A	LT	1 x	30 ml	30 ml	0,000	0,0000
margarina vegetal	kg	1 x	5 g	5 g	0,000	0,0000
ovo branco	kg	1 x	6,25 g	6,25 g	0,000	0,0000
queijo tipo parmesão ralado	kg	1 x	2 g	2 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
abacaxi	kg	1 x	150 g	150 g	0,000	0,0000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1 x	50 g	50 g	0,000	0,0000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
goiaba vermelha	kg	1 x	50 g	50 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de laranja pêra

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
laranja pera	kg	1 x	400 g	400 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de manga

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
manga espada	kg	1 x	70 g	70 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
maracujá	kg	1 x	30 g	30 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Suco de acerola com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de acerola com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
melão	kg	1 x	50 g	50 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de jenipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
jenipapo	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
beterraba	kg	1 x	20 g	20 g	0,000	0,0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0,000	0,0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0,000	0,0000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
couve-folha	kg	1 x	5 g	5 g	0,000	0,0000
laranja pera	kg	1 x	250 g	250 g	0,000	0,0000
mamão	kg	1 x	30 g	30 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO**Suco de maracujá com cenoura**

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
cenoura	kg	1 x	20 g	20 g	0,000	0,0000
maracujá	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de melancia com limão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
limão	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
melancia	kg	1 x	200 g	200 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de acerola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
acerola	kg	1 x	25 g	25 g	0,000	0,0000
açúcar refinado	kg	1 x	15 g	15 g	0,000	0,0000
leite de vaca tipo A		1 x	180 g	180 g	0,000	0,0000
Subtotal por porção						0,0000

Suco de goiaba com leite

Suco de laranja com leite

Suco de maracujá com leite

Vitamina de banana

CONT. PARTE II – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA PASTOSA PACIENTE ADULTO

Vitamina de banana c/ mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,0000
Banana prata	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Leite de vaca tipo A	lt	1	x	180	ml	180	ml	0,000	0,0000
Mamão	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,0000
Subtotal por porção									0,0000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 3– MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA BRANDA ADULTO

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	kg	10 x mês	50 g	500 g	0,00	0,000
Iogurte	und	2 x mês	180 g	360 g	0,000	0,000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 kg	600 kg	0,000	0,000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0,00	0,000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0,00	0,000
Maçã	kg	4 x mês	120 kg	480 kg	0,00	0,000
Manteiga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0,00	0,000
Mingau de aveia - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Pães diversos	kg	8 x mês	50 g	400 g	0,000	0,000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 kg	480 kg	0,000	0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0

MEMÓRIA DE CÁLCULO DE FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 4 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO ALMOÇO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA ADULTO

Arroz padrão para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	und	30 x mês	1 und	30 und	0,00	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

Carnes - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800 g	0,00	0,000
Coxa/sobrecoxa	kg	6 x mês	350 g	2100 g	0,00	0,000
Coxão mole	kg	2 x mês	250 g	500 g	0,00	0,000
File de peixe (pescada)	kg	3 x mês	180 g	540 g	0,00	0,000
Lagarto,lombo paulista	kg	4 x mês	250 g	1000 g	0,00	0,000
Peito de frango	kg	8 x mês	300 g	2400 g	0,00	0,000
Peixe em posta (pescada branca,dourado,arabaiana)	kg	3 x mês	250 g	750 g	0,00	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

Feijão - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Feijão - padrão	und	30 x mês	1 und	30 und	0,00	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

Guarnição para dietas – padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora ao vinagrete - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Batata corada para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Batata soutê para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Legumes ao forno p/ dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Purê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Purê misto para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Quiabo refogado para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Seleta de legumes - padrão	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Souflê de batata para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Souflê de legumes para dietas	un	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

CONT. PARTE IV – ALMOÇO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

Molho para dietas - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho de Tomate p/ dieta - padrão	un	60 x mês	1 und	60 und	0,000	0,000
Molho Vinagrete - padrão	un	20 x mês	1 und	20 und	0,000	0,000
Molho Vinha D'Alho - padrão	un	30 x mês	1 und	30 und	0,000	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

Salada de hortaliças e legumes - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alface	kg	8 x mês	15 g	120 g	0,000	0,000
Acelga	kg	8 x mês	15 g	120 g	0,000	0,000
Azeite de oliva	LT	30 x mês	3 ml	90 ml	0,000	0,000
Brócolis	Kg	4 x mês	40 g	160 g	0,000	0,000
Cebola	kg	4 x mês	15 g	60 g	0,000	0,000
Cenoura p/ salada crua	kg	8 x mês	20 g	160 g	0,000	0,000
Couve Folha	kg	7 x mês	40 g	280 g	0,000	0,000
Couve-flor	kg	4 x mês	40 g	160 g	0,000	0,000
Pepino	kg	14 x mês	15 g	210 g	0,000	0,000
Pimentão	kg	4 x mês	15 g	60 g	0,000	0,000
Repolho branco	kg	7 x mês	40 g	280 g	0,000	0,000
Tomate	kg	14 x mês	50 g	700 g	0,000	0,000
Vagem	kg	8 x mês	40 g	320 g	0,000	0,000
Vinagre de alcool	LT	30 x mês	5 ml	150 ml	0,000	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

Sobremesa – padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	5 x mês	160 g	800 g	0,000	0,000
laranja pêra	kg	5 x mês	150 g	750 g	0,000	0,000
Mamão havi	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0,000	0,000
Melancia	kg	5 x mês	250 g	1250 g	0,000	0,000
Melão	kg	5 x mês	200 g	1000 g	0,000	0,000
Tangerina	kg	5 x mês	120 g	600 g	0,000	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

CONT. PARTE IV – ALMOÇO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE ADULTO

Temperos e Complementos para Preparações - Almoço/Jantar - Padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	45 x mês	1 g	45 g	0,000	0,000
Beterraba	kg	2 x mês	10 g	20 g	0,000	0,000
Cebola	kg	60 x mês	10 g	600 g	0,000	0,000
Cebolinha	kg	70 x mês	1 g	70 g	0,000	0,000
Cenoura	kg	6 x mês	10 g	60 g	0,000	0,000
Coentro	kg	15 x mês	1 g	15 g	0,000	0,000
Extrato de tomate	kg	4 x mês	5 g	20 g	0,000	0,000
Folha de louro	kg	30 x mês	0,5 g	15 g	0,000	0,000
Limão	kg	30 x mês	20 g	600 g	0,000	0,000
Oleo de canola/ milho/girasol	lt	70 x mês	5 ml	350 ml	0,000	0,000
Orégano	kg	8 x mês	0,5 g	4 g	0,000	0,000
Ovo branco	kg	4 x mês	6,25 g	25 g	0,000	0,000
Passas sem caroço	kg	4 x mês	5 g	20 g	0,000	0,000
Pimenta cheiro verde	kg	45 x mês	0,5 g	22,5 g	0,000	0,000
Pimentão	kg	45 x mês	5 g	225 g	0,000	0,000
Sal refinado	kg	250 x mês	5 g	1250 g	0,000	0,000
Salsa	kg	30 x mês	1 g	30 g	0,000	0,000
Tomate	kg	110 x mês	10 g	1100 g	0,000	0,000
Vagem	kg	4 x mês	10 g	40 g	0,000	0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 5 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA HIPOLIPÍDICA ADULTO

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	8 x mês	1 und	8 und	0,00	0,000
Margarina	kg	8 x mês	5 g	40 g	0,000	0,000
Iogurte dietético	kg	3 x mês	180 g	540 g	0,000	0,000
Maçã	kg	8 x mês	120 g	960 g	0,000	0,000
Mamão Havai	kg	3 x mês	200 g	600 g	0,000	0,000
Melão	kg	3 x mês	220 g	660 g	0,000	0,000
Leite com neston dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 g	3 g	0,00	0,000
Mingau aveia p/ dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Mingau maisena p/ dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Pão francês integral	kg	8 x mês	50 g	400 g	0,000	0,000
Suco acerola c/ leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco goiaba c/ leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco graviola c leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco laranja c/ leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco mangaba leite dieta hipolipidica	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco maracujá c/ leite dieta hipolip	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total por refeição						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

ANEXO 6 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS

FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOPROTEICA ADULTO

1- A memória de calculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item “Composição de Preços - Paciente Adulto”

A1 - Materia Prima Alimentar Dieta Hipoproteica do Projeto Básico.

Abóbora ao vinagrete

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abóbora de leite	kg	1	x	150	g	150,0	g	0,00	kg	0,000
Molho vinagrete - Padrão	un.	1	x	1	un.	1,0	un.	0,00	un.	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Arroz - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Alho	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,00	kg	0,000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	1	x	50	g	50,0	g	0,00	kg	0,000
Cebola	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Óleo de soja	L	1	x	1	ml	1,0	ml	0,00	L	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Batata Corada

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	80	g	80,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Batata Sauté

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125,0	g	0,00	kg	0,000
Salsa	kg	1	x	1	g	1,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Biscoito - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Biscoito de polvilho	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Biscoito de côco	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Biscoito rosquinha de côc	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000

Biscoito Waffer limão	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Biscoito waffer morango	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Café com Leite

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8,0	g	0,00	kg	0,000
Leite de vaca tipo A	L	1	x	50	ml	50,0	ml	0,00	L	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Casadinho

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Farinha de trigo	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Goiabada	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

Farofa Simples

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Farinha de mandioca	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Feijão em Caldo - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Alho	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,00	kg	0,000
Feijão tipo 1 carioquin./mulatinho	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Legumes Gratinados

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Molho tomate padrãop/dietas	un.	1	x	1	un.	1,0	un.	0,00	un.	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Massa sem Ovos - Padrão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Macarrão espaguete	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Macarrão parafuso	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Macarrão talharim	kg	1	x	40	g	40,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Molho Laranja

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Laranja pêra	kg	1	x	70	g	70,0	g	0,00	kg	0,000
Maisena	kg	1	x	3	g	3,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	3	g	3,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0.00

Molho de Tomate

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Cebola	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Pimenta cheiro-verde	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,00	kg	0,000
Pimentão	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Salsa	kg	1	x	1	g	1,0	g	0,00	kg	0,000
Tomate	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Molho Vinagrete

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Azeite de Oliva	L	1	x	3	ml	3,0	ml	0,00	L	0,000
Cebola	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1,0	g	0,00	kg	0,000
Coentro	kg	1	x	1	g	1,0	g	0,00	kg	0,000
Tomate	kg	1	x	20	g	20,0	g	0,00	kg	0,000
Vinagre	L	1	x	5	ml	5,0	ml	0,00	L	0,000
Sub Total Preparação										0,00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

Molho Vinha D'alhos

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Alho	kg	1	x	0,8	g	0,8	g	0,00	kg	0,000
Cominho/Pimenta-do-reino	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,00	kg	0,000
Vinagre	L	1	x	5	ml	5,0	ml	0,00	L	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Purê de Batata

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	125	g	125,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Purê Misto

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abóbora	kg	1	x	50	g	50,0	g	0,00	kg	0,000
Batata inglesa	kg	1	x	75	g	75,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Quiabo Refogado

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Alho	kg	1	x	1	g	1,0	g	0,00	kg	0,000
Cebola	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Extrato de tomate	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Margarina	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Quiabo	kg	1	x	55	g	55,0	g	0,00	kg	0,000
Tomate	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Salada de Frutas

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abacaxi	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Banana prata	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Laranja pêra	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Maçã	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Mamão Havai	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Mel	kg	1	x	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Melancia	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Melão	kg	1	x	35	g	35,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Seleto de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Abóbora	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Chuchu	kg	1	x	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Vagem	kg	1	x	20	g	20,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Sopa de Feijão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Feijão tipo 1 carioquin./mulatin.	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Massa para sopa sem ovos	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Molho de tomate padrão p/ dietas	un.	1	x	1	un.	1,0	un.	0,00	un.	0,000
Sub Total Preparação										0,00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

Sopa de Legumes

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Batata inglesa	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Cenoura	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Chuchu	kg	1	x	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Massa para sopa sem ovos	kg	1	x	10	g	10,0	g	0,00	kg	0,000
Molho de Tomate padrão p/ dietas	un.	1	x	1	un.	1,0	un.	0,00	un.	0,000
										0,00

SUCO SIMPLES

Suco de Abacaxi

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Abacaxi	kg	1	mês	150	g	150,0	g	0,00	kg	0,000
Açúcar refinado	kg	1	mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Suco de Acerola

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Acerola	kg	1	mês	50	g	50,0	g	0,00	kg	0,000
Açúcar refinado	kg	1	mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Suco de Caju

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1	mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Caju	kg	1	mês	50	g	50,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Suco de Goiaba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Goiaba vermelha	kg	1 mês	50 g	50,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Graviola

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Graviola	kg	1 mês	50 g	50,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Laranja Lima

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Laranja Lima	kg	1 mês	300 g	300,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Manga

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Manga espada	kg	1 mês	70 g	70,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Mangaba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Mangaba	kg	1 mês	50 g	50,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

Suco de Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Maracujá	kg	1 mês	30 g	30,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

SUCO MISTO

Suco de Acerola com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000

x										
Acerola	kg	1	mês	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Beterraba	kg	1	mês	20	g	20,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação										0,00

Suco de Acerola com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Acerola	kg	1 mês	25 g	25,0 g	0,00 kg	0,000
Melão	kg	1 mês	50 g	50,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Jenipapo com Maracujá

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Jenipapo	kg	1 mês	25 g	25,0 g	0,00 kg	0,000
Maracujá	kg	1 mês	25 g	25,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Laranja com Beterraba

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Beterraba	kg	1 mês	20 g	20,0 g	0,00 kg	0,000
Laranja Pêra	kg	1 mês	250 g	250,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Laranja com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Cenoura	kg	1 mês	20 g	20,0 g	0,00 kg	0,000
Laranja Pêra	kg	1 mês	250 g	250,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Laranja com Mamão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15 g	15,0 g	0,00 kg	0,000
Laranja Pêra	kg	1 mês	250 g	250,0 g	0,00 kg	0,000
Mamão	kg	1 mês	30 g	30,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Preparação						0,00

Suco de Laranja com Mamão e Couve

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização	Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Couve-folha	kg	1 mês	5	g	5,0	g	0,00	kg	0,000
Laranja Pêra	kg	1 mês	250	g	250,0	g	0,00	kg	0,000
Mamão	kg	1 mês	30	g	30,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação									0,00

CONT. PARTE VI – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOPROTEICA PACIENTE ADULTO

Suco de Laranja com Melão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização	Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Laranja Pêra	kg	1 mês	250	g	250,0	g	0,00	kg	0,000
Melão	kg	1 mês	50	g	50,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação									0,00

Suco de Maracujá com Cenoura

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização	Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Cenoura	kg	1 mês	20	g	20,0	g	0,00	kg	0,000
Maracujá	kg	1 mês	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação									0,00

Suco de Melancia com Limão

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização	Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Açúcar refinado	kg	1 mês	15	g	15,0	g	0,00	kg	0,000
Limão	kg	1 mês	25	g	25,0	g	0,00	kg	0,000
Melancia	kg	1 mês	200	g	200,0	g	0,00	kg	0,000
Sub Total Preparação									0,00

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

ANEXO 7 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA INFANTIL

1- A memória de cálculo poderá ser utilizada pelo licitante para levantamento dos valores e previsão de custos no preenchimento da ficha de proposta.

1.1 O valor de referência a ser utilizado pelo pregoeiro foi elaborado a partir de estudos e levantamentos efetuados por meio destas mesmas planilhas.

1.2 Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

1.3 - Planilha utilizada no valor encontrado para o item “ Composição de Preços - Paciente Infantil”

A1 - Materia Prima Alimentar Dieta Hipoglicídica do Projeto Básico.

Abóbora ao Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	80	g	80	g	0,000	0,000
Molho Vinagrete - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Aipim com frango

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Aipim	kg	1	x	150	g	150	g	0,000	0,000
Molho tomate padrão p/ dieta	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Peito de frango com osso	kg	1	x	150	g	150	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Arroz padrão para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Arroz integral	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Batata Corada para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0,000	0,000
Molho tomate padrão p/ dietas	und.	1	x	1	und.	1	und.	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Batata Soutée para dieta

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0,000	0,000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Biscoito para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
------------------------------	----	--------------------------	--	--------------------	--	---------------------------	--	-------------------	------------------

Biscoito salgado com fibras	kg	1	x mês	30	g	30	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Bolo de Ameixa para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Ameixa seca	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Bolo de Cenoura para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Bolo padrão para dietas	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	16	g	16	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Bolo padrão para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Margarina	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Farinha de trigo	kg	1	x	25	g	25	g	0,000	0,000
Fermento em pó	kg	1	x	0,8	g	0,8	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	45	ml	45	ml	0,000	0,000
Ovo branco	kg	1	x	13	g	13	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Café com Leite desnatado

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Café torrado e moído	kg	1	x	8	g	8	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	100	ml	100	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Feijão - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Alho	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,000	0,000
Feijão mulatinho/carioquinha tipo 1	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,000
Maxixe	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Legumes ao forno para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Molho tomate padrão p/dietas	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,00
Subtotal por preparação									0,00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Leite com Neston para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante/ sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,000
Neston	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Mingau de Aveia para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Aveia em flocos	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Mingau de Maisena para dieta hipoglicídica

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante para forno e fogão	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	200	ml	200	ml	0,000	0,000
Maisena	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Molho de tomate para dietas - padrão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Extrato de tomate	kg	1	x	3	g	3	g	0,000	0,000
Margaina	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Pimenta de cheiro	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,000	0,000
Pimentao	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Salsa	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,000
Tomate	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Molho Vinagrete

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Azeite de oliva	lt	1	x	3	ml	3	ml	0,000	0,000
Cebola	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Cebolinha	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,000

Coentro	kg	1	x	1	g	1	g	0,000	0,000
Tomate	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Molho Vinha D'alho

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Alho	kg	1	x	0,8	g	0,8	g	0,000	0,000
Cominho/pimenta do reino	kg	1	x	0,5	g	0,5	g	0,000	0,000
Vinagre de alcool	lt	1	x	5	ml	5	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Purê de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	15	ml	15	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Purê Misto para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abóbora	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,000
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	15	ml	15	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Quiabo refogado para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Molho tomate p/ dietas	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Quiabo	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Salada de Frutas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Banana Prata	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Laranja Pêra	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Maça	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Mamão Havai	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Melancia	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Melão	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Seleto de legumes

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000

Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Vagem	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Sopa de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Couve folha	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Massa para sopa	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Molho de tomate - padrão	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Vagem	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Sopa de feijão para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Cenoura	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Chuchu	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Couve folha	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Feijão mulatinho/carioquinha	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Molho tomate padrão p/ dieta	und	1	x	1	und	1	und	0,000	0,000
Peito de frango c/ osso	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

Souflé de batatas para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	50	g	50	g	0,000	0,000
Farinha de trigo	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Margarina	kg	1	x	3	g	3	g	0,000	0,000
Leite desnatado	LT	1	x	20	ml	20	ml	0,000	0,000
Ovo branco	kg	1	x	6,25	g	6,25	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Souflé de legumes para dietas

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Batata inglesa	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Chuchu	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Farinha de trigo	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Margarina	kg	1	x	3	g	3	g	0,000	0,000
Leite desnatado	LT	1	x	20	ml	20	ml	0,000	0,000
Ovo branco	kg	1	x	6,25	g	6,25	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

SUCO SIMPLES PARA DIETAS HIPOGLICÍDICAS

Suco de abacaxi

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Abacaxi	kg	1	x	100	g	100	g	0,000	0,000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de acerola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de cajú

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Cajú	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Suco de goiaba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Goiaba vermelha	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de graviola

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Graviola	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de jenipapo

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Jenipapo	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja pêra

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Laranja pêra	kg	1	x	250	g	250	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de manga

Suco de mangaba

Suco de maracujá

SUCO MISTO PARA DIETA HIPOGLICÍDICA

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Beterraba	kg	1	x	15	g	15	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de acerola com melão

Suco de beterraba com cenoura

Suco de genipapo com maracujá

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Jenipapo	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja com beterraba

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Beterraba	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja com mamão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0,000	0,000
Mamão	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00
Crédito PIS / CONFINS									
Total mensal									
Total por refeição									

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Suco de laranja com mamão e couve

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Couve-folha	kg	1	x	5	g	5	g	0,000	0,000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0,000	0,000
Mamão	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Laranja pera	kg	1	x	250	g	250	g	0,000	0,000
Melão	kg	1	x	30	g	30	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja com melão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de maracujá com cenoura

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Cenoura	kg	1	x	10	g	10	g	0,000	0,000
Maracujá	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de melancia com limão

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Limão	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Melancia	kg	1	x	200	g	200	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

SUCO COM LEITE PARA DIETA HIPOGLICÍDICA

Suco de acerola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Acerola	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de goiaba com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Goiaba vermelha	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

CONT. PARTE VII – FICHAS DE PREPARAÇÃO DE DIETA HIPOGLICÍDICA PACIENTE INFANTIL

Suco de graviola com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Graviola	kg	1	x	40	g	40	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,00

Suco de laranja com leite

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Laranja pera	kg	1	x	200	g	300	g	0,000	0,000

Suco de mangaba com leite

Suco de maracujá com leite

[illegible]

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização		Consumo per capita		Consumo per capita mensal		Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Adoçante em sachê	kg	1	x	2	g	2	g	0,000	0,000
Banana prata	kg	1	x	20	g	25	g	0,000	0,000
Leite desnatado	lt	1	x	150	ml	150	ml	0,000	0,000
Mamão	kg	1	x	20	g	20	g	0,000	0,000
Subtotal por preparação									0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 8 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR PARA DIETA HIPOPROTEICA INFANTIL

Café com Leite - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequência de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Café com leite - Padrão	und.	30 x mês	1 und.	30,0 und.	0,00 und.	0,000
Sub Total Mensal						0,00
Total por refeição						0,00

Pão com Margarina

Produto Alimentício	Und.	Frequência de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Margarina	kg	30 x mês	3 g	90,0 g	0,00 kg	0,000
Pão francês	kg	30 x mês	50 g	1500,0 g	0,00 kg	0,000
Sub Total Mensal						0,00
Total por refeição						0,00

Sopa - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequência de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Sopa de feijão	und.	15 x mês	1 und.	15,0 und.	0,00 und.	0,000
Sopa de legumes	und.	15 x mês	1 und.	15,0 und.	0,00 und.	0,000
Sub Total Mensal						0,00
Total por refeição						0,00

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 9 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA DA DIETA HIPOLIPÍDICA INFANTIL

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão para dietas	und	8 x mês	1 und	8 und	0,00	0,000
Margarina	kg	8 x mês	3 g	24 g	0,00	0,000
Iogurte dietético	kg	8 x mês	180 g	1440 g	0,00	0,000
Leite com Neston para dietas	kg	4 x mês	1 g	4 g	0,00	0,000
Maçã	kg	8 x mês	120 g	960 g	0,00	0,000
Mamão Havai	kg	3 x mês	150 g	450 g	0,00	0,000
Melão	kg	3 x mês	150 g	450 g	0,00	0,000
Mingau aveia	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Mingau maisena	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Pão francês integral	kg	8 x mês	50 g	400 g	0,00	0,000
Suco acerola c/ leite dieta hipolipídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Suco goiaba c/ leite dieta hipolipídica	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Suco maracujá c/ leite dieta hipolipíd.	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 10 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA LIVRE INFANTIL

Gênero / Produto Alimentício	un	Frequência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Iogurte	und	2 x mês	120 g	240 g	0,000	0,000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0,00	0,000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0,00	0,000
Mingau de aveia – padrão	Und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CEIA PARA DIETA
BRANDA/PASTOSA INFANTIL

Gênero / Produto Alimentício	un	Freqüência de utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	Custo un (R\$/un)	Custo mensal R\$
Biscoito - padrão	kg	10 x mês	50 g	500 g	0,00	0,000
Iogurte	und	2 x mês	120 g	240 g	0,000	0,000
Laranja pêra	kg	4 x mês	150 g	600 g	0,000	0,000
Leite c/ Farinha Láctea - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0,00	0,000
Leite com Neston - padrão	und	2 x mês	1 und	2 und	0,00	0,000
Maçã	kg	4 x mês	120 g	480 g	0,000	0,000
Manteiga	kg	8 x mês	10 g	80 g	0,000	0,000
Mingau de cremogema - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Mingau de aveia – padrão	un	4 x mês	1 und	4 und	0,000	0,000
Mingau de maisena - padrão	und	4 x mês	1 und	4 und	0,00	0,000
Pães diversos	kg	8 x mês	50 g	400 g	0,00	0,000
Suco de acerola c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de goiaba c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de laranja c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Suco de maracujá c/ leite - padrão	und	3 x mês	1 und	3 und	0,00	0,000
Tangerina	Kg	4 x mês	120 g	480 g	0,00	0,000
Subtotal mensal						0,000
Total mensal						0,000
Total por refeição						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 12 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS FICHAS DE PREPARAÇÃO
PARA DIETAS LÍQUIDAS E SEMI-LÍQUIDAS ADULTO E INFANTIL

A – Dieta Semi-Líquida

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Canja	un.	30 x mês	1 un.	30,0	0,00	0,000
Leite de vaca tipo A	L	30 x mês	300 ml	9000,0	0,00	0,000
Mingau farinha láctea	un.	10 x mês	1 un.	10,0	0,00	0,000
Mingau de neston	un.	10 x mês	1 un.	10,0	0,00	0,000
Mingau de aveia	un.	10 x mês	1 un.	10,0	0,00	0,000
Mingau de cremogema	un.	10 x mês	1 un.	10,0	0,00	0,000
Mingau de mucilon arroz / milho	un.	20 x mês	1 un.	20,0	0,00	0,000
Sopa de legumes	un.	30 x mês	1 un.	30,0	0,00	0,000
Suco de acerola	un.	6 x mês	1 un.	6,0	0,00	0,000
Suco de goiaba	un.	6 x mês	1 un.	6,0	0,00	0,000
Suco de graviola	un.	6 x mês	1 un.	6,0	0,00	0,000
Suco de laranja	un.	6 x mês	1 un.	6,0	0,00	0,000
Suco de maracujá	un.	6 x mês	1 un.	6,0	0,00	0,000
Suco de laranja c/ beterraba	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de laranja c/ cenoura	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de laranja com mamão	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de maracujá c/ cenoura	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de acerola c/ leite	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de goiaba c/ leite	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de laranja c/ leite	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Suco de maracujá com leite	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Vitamina de banana	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Vitamina de banana c/ mamão	un.	3 x mês	1 un.	3,0	0,00	0,000
Total Mensal						0,00
Total Diário						0,00
Total por refeição						0,00

B - Dieta Líquida

Genero / Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Leite de vaca tipo A	L	30 x mês	300 ml	9000,0	4,00	36,000
Mingau de farinha láctea	un.	15 x mês	1 un.	15,0	0,00	0,000
Mingau de Mucilon Milho / Arroz	un.	30 x mês	2 un.	60,0	0,00	0,000
Mingau de neston	un.	15 x mês	1 un.	15,0	0,00	0,000
Sopa de legumes	un.	60 x mês	1 un.	60,0	0,00	0,000
Suco de acerola	un.	12 x mês	1 un.	12,0	0,00	0,000
Suco de goiaba	un.	12 x mês	1 un.	12,0	0,00	0,000
Suco de graviola	un.	12 x mês	1 un.	12,0	0,00	0,000
Suco de laranja	un.	12 x mês	1 un.	12,0	0,00	0,000
Suco de maracujá	un.	12 x mês	1 un.	12,0	0,00	0,000
Sub Total Mensal						36,00
Total Diário						1,18
Total por refeição						0,04

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 13 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA FICHA DE PREPARAÇÃO

1

1.- Planilha utilizada no valor encontrado para o Anexo II -Planilha de proposta de preços -
J - Alimentos Complementares - *Fórmulas Suplementares

FICHA DE PREPARAÇÃO PARA FÓRMULAS SUPLEMENTARES

D – 1- COQUETEL LAXANTE

Ingredientes	Percapita	Valor médio da porção (R\$)
Ameixa em calda	15g	0,00
Creme de leite	10g	0,00
Laranja Pêra	250g	0,00
Mamão	80g	0,00
Mel	10g	0,00
Total		0,00

D2-COQUETEL LAXANTE PARA DIABÉTICO/HIPOLIPÍDICA

Ingredientes	Percapita	Valor médio da porção (R\$)
Aveia em flocos	15g	0,00
Creme de leite light	10g	0,00
Suplemento de fibra	5 g	0,00
Mamão	80g	0,00
Adoçante em sachê	2g	0,00
Total		0,00

D3-GELATINA DE ÁGUA DE COCO

Ingredientes	Percapita	Valor médio da porção (R\$)
Água de coco	70 ml	0
Açúcar	4g	0
Água filtrada	17 ml	0
Gelatina em pó sem sabor	1,5g	0
Total		0

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
ANEXO 14 - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO JANTAR DE FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES

Aipim com Carne Seca - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Aipim c/carne seca - Padrão	und.	2 x mês	1 un.	2,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Aipim com Carne do Sol - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Aipim c/carne do sol - Padrão	und.	2 x mês	1 un.	2,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Arroz - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Arroz - Padrão	und.	5 x mês	1 un.	5,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Café com Leite - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Café com leite - Padrão	und.	30 x mês	1 un.	30,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Carnes - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Alcatra	kg	4 x mês	200 g	800,0 g	0,00 kg	0,000
Coxão mole	kg	4 x mês	200 g	800,0 g	0,00 kg	20,430
Coxa/sobrecoxa de frango	kg	3 x mês	250 g	750,0 g	0,00 kg	0,000
Filé de peixe (pescada)	kg	4 x mês	180 g	720,0 g	0,00 kg	0,000
Peito de frango com osso	kg	4 x mês	200 g	800,0 g	0,00 kg	0,000
Total Mensal						20,43
Total por Refeição						0,671

Cuscuz Nordestino - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Cuscuz nordestino - Padrão	un.	3 x mês	1 un.	3,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Lazanha - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Lazanha	un.	2 x mês	1 un.	2,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

CONT. PARTE XIV – JANTAR DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Massa - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Massas	un.	6 x mês	1 un.	6,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Molhos - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Molho de Tomate	un.	20 x mês	1 un.	20,0 un.	0,00 un.	0,000
Molho vinagrete	un.	8 x mês	1 un.	8,0 un.	0,00 un.	0,000
Molho vinha d'alhos	un.	19 x mês	1 un.	19,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Pão com Manteiga

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Manteiga	kg	30 x mês	5 g	150,0 g	0,00 kg	0,000
Pães diversos	kg	30 x mês	50 g	1500,0 g	0,00 kg	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Pizza - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Pizza de mussarela	un.	2 x mês	1 un.	2,0 un.	0,00 un.	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Raízes/Tubérculos/Banana da Terra - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Inhame	kg	4 x mês	250 g	1000,0 g	0,00 kg	0,000
Aipim	kg	4 x mês	250 g	1000,0 g	0,00 kg	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

Salada de Hortaliças e Legumes - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de	Consumo per	Consumo per	Custo Unitário	Custo Mensal
		Utilização	Capita	Capita Mensal	(R\$/Un)	R\$
Acelga	kg	5 x mês	15 g	75,0 g	0,00 kg	0,000
Alface	kg	5 x mês	15 g	75,0 g	0,00 kg	0,000
Azeite de oliva	L	30 x mês	3 ml	90,0 ml	0,00 L	0,000
Batata inglesa	kg	5 x mês	40 g	200,0 g	0,00 kg	0,000
Beterraba para salada crua	kg	4 x mês	20 g	80,0 g	0,00 kg	0,000
Cebola	kg	5 x mês	15 g	75,0 g	0,00 kg	0,000
Cenoura para salada cozida	kg	5 x mês	40 g	200,0 g	0,00 kg	0,000
Cenoura para salada crua	kg	5 x mês	20 g	100,0 g	0,00 kg	0,000
Pepino	kg	5 x mês	15 g	75,0 g	0,00 kg	0,000
Pimentão	kg	5 x mês	15 g	75,0 g	0,00 kg	0,000
Repolho branco p/ sal. Crua	kg	5 x mês	40 g	200,0 g	0,00 kg	0,000
Tomate	kg	6 x mês	50 g	300,0 g	0,00 kg	0,000
Vagem	kg	5 x mês	40 g	200,0 g	0,00 kg	0,000
Vinagre	L	30 x mês	5 ml	150,0 ml	0,00 L	0,000
Total Mensal						0,00
Total por Refeição						0,000

CONT. PARTE XIV – JANTAR DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Sopa - Padrão

Produto Alimentício	Und.	Frequencia de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Canja	un.	10	x mês	1	un.	10,0	un.	0,00	un.	0,000
Sopa de feijão	un.	10	x mês	1	un.	10,0	un.	0,00	un.	0,000
Sopa de legumes	un.	10	x mês	1	un.	10,0	un.	0,00	un.	0,000
Total Mensal										0,00
Total por Refeição										0,000

Suco de frutas

Produto Alimentício	Und.	Frequência de		Consumo per		Consumo per		Custo Unitário		Custo Mensal
		Utilização		Capita		Capita Mensal		(R\$/Un)		R\$
Suco de abacaxi	un.	6	x mês	1	un.	6,0	un.	0,00	un.	0,000
Suco de acerola	un.	6	x mês	1	un.	6,0	un.	0,00	un.	0,000
Suco de goiaba	un.	6	x mês	1	un.	6,0	un.	0,00	un.	0,000
Suco de laranja	un.	6	x mês	1	un.	6,0	un.	0,00	un.	0,000
Suco de maracujá	un.	6	x mês	1	un.	6,0	un.	0,00	un.	0,000
Total Mensal										0,00
Total por Refeição										0,000

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO
ANEXO 15 - MEMÓRIA DE CÁLCULO

CUSTO SALARIAL DA JORNADA 44 HS SEMANAIS
SALÁRIOS E ENCARGOS

Categoria Profissional	Unid.	QUANTIDADE						Salário adotado	
		ESTÂNCIA	BOQUIM	GLÓRIA	PROPRIÁ	NEÓPOLIS	SIMÃO DIAS	Total Geral	com ad. Insal.R\$
Ajudante de cozinha	und	4	3	4	4	3	3	21	
*Encarregado do estoque	und	1	0	1	1	0	0	3	
*Auxiliar de estoque	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Auxiliar de serviços gerais**	und	6	2	6	6	2	2	24	
*Encarregada de copa	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Copeira de clínica***	und	8	4	8	8	4	4	36	
*Copeira de produção***	und	2	0	2	2	0	0	6	
*Cozinheiro chefe	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Cozinheiro****	und	4	2	2	4	2	2	16	
*Lactarista*****	und	2	0	2	2	0	0	6	
*Magarefe	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Nutricionista de apoio	und	1	0	1	1	0	0	3	
*Nutricionista (Responsável técnico)	und	1	1	1	1	1	1	6	
*Patisseiro	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Administrativo	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Técnico em manutenção	und	0	0	0	0	0	0	0	
*Técnico de Nutrição*****	und	4	1	4	4	1	1	15	
Sub total		33	13	31	33	13	13	136	

ADICIONAL NOTURNO PROPRIÁ:

- (*)Ajudante de cozinha: 02
- (**)Auxiliar de Serviços Gerais =0 2
- (***)Copeiro plantonista noturno = 04
- (*****)Técnico de Nutrição= 02

ADICIONAL NOTURNO ESTÂNCIA:

- (*)Ajudante de cozinha: 02
- (**)Auxiliar de Serviços gerais:02
- (***)Copeiro plantonista noturno: 02
- (*****)Cozinheiro: 02
- (*****)Técnico em Nutrição: 02

ADICIONAL NOTURNO BOQUIM:

- (*)Ajudante de cozinha =0 2
- (***)Copeiro plantonista noturno = 02

ADICIONAL NOTURNO GLÓRIA:

- (*)Ajudante de cozinha: 02
- (**)Auxiliar de Serviços Gerais =0 2
- (***)Copeiro plantonista noturno = 02

CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

MEMÓRIA DE CÁLCU

Categoria Profissional	Custos com								
	uniformes								
*Ajudante de cozinha	0,00								
*Encarregado do estoque	0,00								
*Auxiliar de estoque	0,00								
*Auxiliar de serviços gerais	0,00								
*Encarregada de copa	0,00								
*Copeira de clínica	0,00								
*Copeira de produção	0,00								
*Cozinheiro chefe	0,00								
*Cozinheiro	0,00								
*Lactarista	0,00								
*Magarefe	0,00								
*Nutricionista de apoio	0,00								
*Nutriconista (Responsável técnico)	0,00								
*Patisseiro	0,00								
*Administrativo	0,00								
*Técnico em manutenção	0,00								
*Técnico de Nutrição	0,00								
SubTotal	0,00								
Custos com alimentação									
Custo total mensal									
Custo total diário									
Custo por refeição									
CUSTOS COM ALIMENTAÇÃO	VLR UNITARIO								
R\$	0,00								
MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES									
Nutricionista/Técnico em Nutrição	Custo Unitário (R\$)		Vida Útil (meses)						
Crachá	0,00		12						
Guarda pó em brim/poliester branco	0,00		12						

Rede protetora/ touca de cabelo	0,00		2						
Total									

FORMULA DE CÁLCULO - UNIFORMES

Nutricionista/Técnico em Nutrição	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)							
Crachá	0,00	12							
Guarda pó em brim/poliester branco	0,00	12							
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00	2							
Total									
Cozinheiro/Ajudante de cozinha	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)							
Avental de napa comprido cor branco	0,00	4							
Avental térmico p/ proteção de elev	0,00	6							
Bota de borracha em PVC cano cur	0,00	6							
Calça em brim branca	0,00	6							
Camisa em brim branca (*)	0,00	6							
Crachá	0,00	12							
Gorro ou bibico em brim branco	0,00	6							
Luva de malha de aço	0,00	12							
Meia branca	0,00	6							
Protetor auricular	0,00	6							
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00	2							
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

FORMULA DE CÁLCULO - UNIFORMES

Auxiliar de Serviços Gerais	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)							
Avental de napa comprido cor branco	0,00	4							
Bota de borracha em PVC cano lon	0,00	6							
Calça em brim branca	0,00	6							
Camisa em brim branca (*)	0,00	6							
Crachá	0,00	12							
Gorro ou bibico em brim branco	0,00	6							
Meia branca	0,00	6							
Protetor auricular	0,00	6							

Rede protetora/ touca de cabelo	0,00		2						
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

Almoxarife	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)							
Bota de borracha em PVC cano lon	0,00	6							
Calça em brim branca	0,00	6							
Camisa em brim branca (*)	0,00	6							
Capote c/ capuz forrado e reforçado	0,00	36							
Crachá	0,00	12							
Gorro ou bibico em brim branco	0,00	6							
Guarda pó em brim/poliester branco	0,00	6							
Luva reforçada p/ proteção baixa te	0,00	12							
Meia branca	0,00	6							
Protetor auricular	0,00	6							
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00	2							
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

Lactarista	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)							
Avental de tecido branco	0,00	6							
Calça em brim branca	0,00	6							
Camisa em brim branca (*)	0,00	6							
Crachá	0,00	12							
Gorro ou bibico em brim branco	0,00	6							
Meia branca	0,00	6							
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00	2							
Tênis emborrach. de elev. Resistên	0,00	6							
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

Copeira de Clínica/Produção	Custo Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)							
Avental de tecido branco	0,00	6							
Calça em brim branca	0,00	6							
Camisa em brim branca (*)	0,00	6							
Crachá	0,00	12							
Gorro ou bibico em brim branco	0,00	6							
Meia branca	0,00	6							
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00	2							

Tênis emborrach. de elev. Resistên	0,00		6						
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

CONT. MEMÓRIA DE CÁLCULO - UNIFORMES

Patisseiro	Custo		Vida Útil						
Unitário (R\$)			(meses)						
Avental de napa comprido cor branco	0,00		4						
Bota de borracha em PVC cano curto	0,00		6						
Calça em brim branca	0,00		6						
Camisa em brim branca (*)	0,00		6						
Crachá	0,00		12						
Gorro ou bibico em brim branco	0,00		6						
Meia branca	0,00		6						
Protetor auricular	0,00		2						
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00		2						
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

Magarefe	Custo		Vida Útil						
Unitário (R\$)			(meses)						
Avental de napa comprido cor branco	0,00		4						
Bota de borracha em PVC cano longo	0,00		6						
Calça em brim branca	0,00		6						
Camisa em brim branca (*)	0,00		6						
Crachá	0,00		12						
Gorro ou bibico em brim branco	0,00		6						
Luva de malha de aço	0,00		12						
Meia branca	0,00		6						
Protetor auricular	0,00		2						
Rede protetora/ touca de cabelo	0,00		2						
Total									

* Camisa em brim branca c/ gola de padre, manga altura do cotovelo, sem bolso e fechamento em velcro

ALIMENTAÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DO CUSTO COM MÃO DE OBRA

[illegible]

LO - BENEFÍCIOS

					Custos com	Custos com
					Encargos	Transporte
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,00
					0,00	0,000
					0,00	0,000
					0,00	
					0,00	
					0,00	
					0,00	
					VLR DIARIO	VLR MENSAL
					0,00	0,00
					Quantid.	Custo Mensal (R\$)
						0,000
						0,000

MEMÓRIA DE CÁLCULO - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA NÃO-ALIMENTAR
ANEXO 16 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS DESCARTÁVEIS USADOS NAS REFEIÇÕES
DE PACIENTES E FUNCIONÁRIOS

1. Os itens 16 e 17 do Projeto Básico orientam sobre a utilização das planilhas.

UTENSÍLIOS PADRÃO - DIETAS ADULTO LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Colher descart. p/ refeição ou sopa transparente	Mil	1		0,000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0,000
Faca descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0,000
Garfo descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0,000
Prato descartável fundo diam. 26mm	Mil	1		0,000
Quentinha isopor c/ 3 divisórias	Mil	1		0,000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0,000
Total				0,000

UTENSÍLIOS PADRÃO - DIETAS INFANTIL LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Colher descart. p/ refeição ou sopa transpar.	Mil	1		0,000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0,000
Faca descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0,000
Garfo descartável p/ refeição transparente	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0,000
Prato descartável fundo diam. 26mm	Mil	1		0,000
Quentinha isopor c/ 3 divisórias	Mil	1		0,000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0,000
Sub total				0,000

ANEXO III- PARTE XVI – CONT. DE DESCARTÁVEIS

DESJEJUM - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0,000
Utensílios - padrão	Unid.	1		0,000
Total				0,000

ALMOÇO - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. de 300 ml	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 300 ml	Mil	1		0,000
Utensílios - padrão	Unid.	1		0,000
Total				0,000

JANTAR - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0,000
Utensílios - padrão	Unid.	1		0,000
Total				0

COLAÇÃO/LANCHE/CEIA - DIETAS ADULTO/INFANTIL/LIVRE/BRANDA/HIPOGLICÍDICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOPROTÉICA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo descart. de 300 ml	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23 cm	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 300 ml	Mil	1		0,000
Total				0

ANEXO III- PARTE XVI – CONT. DE DESCARTÁVEIS
UTENSÍLIOS PADRÃO - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Colher/garfo descart. p/ refeição ou sopa transpar.	Mil	1		0,000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0,000
Prato descartável fundo diam. 26mm	Mil	1		0,000
Quentinha isopor c/ 3 divisórias	Mil	1		0,000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0,000
Total				0

DESJEJUM - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0,000
Utensílios Padrão Dieta pastosa	Unid.	1		0,000
Total				0

ALMOÇO - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Utensílios Padrão Dieta pastosa	Unid.	1		0,000
Total				0,000

JANTAR - DIETA ADULTO/INFANTIL/PASTOSA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Copo descart. De 250 ml	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 250 ml	Mil	1		0,000
Utensílios Padrão Dieta pastosa	Unid.	1		0,000
Total				0,000

ANEXO III- PARTE XVI – CONT. DE DESCARTÁVEIS

COLAÇÃO/LANCHE/CEIA - DIETAS ADULTO/INFANTIL/PASTOSA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Copo descart. de 300 ml	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23 cm	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 300 ml	Mil	1		0,000
Total				0

UTENSÍLIOS DIETAS ADULTO/INFANTIL LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit. R\$	Custo total R\$
Canudo dobrável	Ct	1		0,000
Colher descart. p/ refeição ou sopa transpar.	Mil	1		0,000
Copo descartável 300 ml	Mil	1		0,000
Etiqueta para identificação de bandeja	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0,000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0,000
Tampa descartável para copo de 300ml	Mil	1		0,000
Total				0

DESCARTÁVEIS PARA USO EM TODAS REFEIÇÕES /POR UNIDADE

Utensílios	Und/freq	cons.per cap.	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Cross hatch c/ 300m x 30cm	Rolo/Mês	20		0,00
Filme plástico atóxico c/ 9,2kg 1500m	Rolo/Mês	20		0,00
Luva descartável	Und/Dia	340		0,00
Máscara descartável	Und/Dia	140		0,00
Papel alumínio	Rolo/Mês	40		0,00
Papel manteiga	Und/Mês	600		0,00
Papel toalha não reciclável	Rolo/Mês	125		0,00
Saco plástico estereliz. p/ amostras alimentos	Und/Dia	150		0,00
Touca descartável	Und/Dia	150		0,00
Total				0,00
Custo unitário por refeição				

UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS- FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Utensílios	Unid.	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Colher desc. para sobremesa	Mil	1		0,000
Copo desc. 300ml	Mil	1		0,000
Copo desc.100ml	Mil	1		0,000
Guardanapo 23x23cm	Mil	1		0,000
Saco plástico transparente para talheres	Mil	1		0,000
Tampa desc. Para copo de 100 ml	Mil	1		0,000
Total				0

UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS PARA DIETAS LACTEAS DAS MATERNIDADES

Utensílios	Und/freq	Cons. per capita	Custo unit.	Custo total
			R\$	R\$
Copo desc. 100ml	Und/Dia	1000		0,00
Papel toalha não reciclável	Rolo/Mês	10		0,00
Propé	Und/Dia	8		0,00
Tampa desc. para 100ml	Und/Dia	1000		0,00
Total				0,000

MEMÓRIA DE CALCULO DOS VALORES REFERENCIAIS
ANEXO 17 - COMPOSIÇÃO DE PREÇOS - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR
CUSTO COM EQUIPAMENTOS PARA MONTAGEM

UNIDADES HOSPITALARES Item	Custo unitário(R\$)							TOTAL	VL R\$
		ESTÂNCIA	BOQUIM	GLÓRIA	SIMÃO DIAS	PROPRIÁ	NEÓPOLIS		

Recepção e controle

Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7m, cap. 300kg c/base chapa inox, c/ roda de borracha		1	0	0	1	1	1	4	0,00
Carro inox plataforma		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Balança tipo plataforma c/ capacidade para 150 kg		1	1	0	1	1	1	5	0,00
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,70 x 0,20 m		8	2	5	5	5	2	27	0,00
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)		0	0	0	1	1	0	2	0,00
Refrigerador comerc. em inox vert. 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros		0	0	0	1	0	0	1	0,00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Mesa para computador		0	0	0	1	0	0	1	0,00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Suporte p/ água elétrico c/ saída de água natural e gelada cap. 20L		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Cadeira tipo escritório		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Armazenamento Descartáveis

Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
--	--	---	---	---	---	---	---	---	------

Açougue

Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)		2	0	0	0	2	0	4	0,00
Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	0	0	2	0	2	0,00
Balança de mesa plataforma		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Mesa de apoio inox p/ balança		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Armazenamento de Vegetais

Split 21000 BTUS		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,70 x 0,20 m		0	0	0	1	10	0	11	0,00

Câmara de Congelados

Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
--	--	---	---	---	---	---	---	---	------

DML

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		0	0	0	0	0	0	0	0,00
---	--	---	---	---	---	---	---	---	------

Vestiário feminino e masculino

Armário em aço com 8 portas e chaves		0	0	0	0	2	0	2	0,00
--------------------------------------	--	---	---	---	---	---	---	---	------

Despensa

Split 21000 btus		1	0	1	0	1	1	4	0,00
Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		8	0	0	0	4	0	12	0,00
Estante em inox plana, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	2	2	4	2	10	0,00
Mesa tipo "bureau" c/ 3 gavetas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Cadeira tipo escritório		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)		5	3	2	2	3	1	16	0,00
Escada resistente de metal c/ 5 degraus		1	0	0	0	1	0	2	0,00
Balança digital de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 25 kg e gramatura 10 em 10 g		1	1	1	1	1	1	6	0,00
Mesa em aço inox 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio de balança		1	1	1	1	0	0	4	0,00
Refrigerador vertical cap. 360L		2	1	1	1	1	1	7	0,00
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,20 m		0	0	2	7	4	0	13	0,00
Escada resistente de metal c/ 5 degraus		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Área de carnes

Amaciador de bifes 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos		1	1	1	0	1	0	4	0,00
Moedor de carnes		1	1	1	1	1	1	6	0,00
Organizador cor branca para carnes pré-preparada		0	0	0	2	2	0	4	0,00
Monobloco para carnes		5	2	2	2	5	0	16	0,00
Split capacidade 18000 btus		1	0	0	0	1	0	2	0,00

Área de vegetais

Máquina descascadora de tubérculos, cap. 50 kg/h, motor 1/2 HP, 60 ciclos		1	0	1	0	1	0	3	0,00
Processador de legumes industrial		1	0	1	1	1	0	4	0,00
Picador de legumes industrial		1	0	1	0	1	0	3	0,00

Bancada de inox		0	0	0	1	0	0	1	0,00
Palet 1,20 x 1,0 x 15 cm		4	3	0	0	4	0	11	0,00

Área de massas, sobremesas e lanches

Cafeteira elétrica cap 50 litros, 0,50 x 1,10 m em aço inox, acabamento escovado		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Extrator de suco semi industrial em aço inox		1	1	0	1	1	1	5	0,00
Cortador de frios automat., 1/2 Hp, 110/220volts, monofásico 0,65x0,58x0,52 m		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Batedeira industrial elétrica 60 litros		1	0	0	1	1	0	3	0,00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 20 litros, monofásico		1	0	1	1	1	0	4	0,00
Liquidificador industrial em aço capacidade 6L		1	0	1	0	0	0	2	0,00
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade 4 litros		1	1	0	0	1	0	3	0,00
Liquidificador doméstico		1	1	0	0	1	0	3	0,00
Refrigerador 680 L		1	0	1	0	1	0	3	0,00

Área de cocção

Chapa bifeteira à gás 0,80 x 0,40 m		1	0	0	0	1	0	2	0,00
Chapa de sobrepor		0	1	1	0	0	1	3	0,00
Fogão a gás c/ 6 queim. Dupl. 0,40 x 0,40 cm, c/ pés ou sobrepor. Dim.2,20x1,10m		1	0	1	1	1	0	4	0,00
Fogão a gás industrial c/ 4 queimadores		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Forno combinado elétrico		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Forno a gás industrial c/ 3 câmaras		1	0	1	1	1	0	4	0,00
Forno Industrial Elétrico com 03 câmaras com painel frontal		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Bancada de inox móvel 1,20 x 0,50		1	0	0	0	0	0	1	0,00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 4 litros, monofásico		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Processador hidrocínético com vazão 100 litros/hora		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Chair Broiller à gás com tampo em aço inox 1,00 m x 0,70 m x 0,85 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		0	0	0	0	2	0	2	0,00
Estante fechada em aço inox c/ 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Carro inox para transporte com rodas, 8 gns		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Carro inox para transporte com rodas, 2 gns		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,10 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Pass throu quente		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Balcão térmico c/ 03 cubas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Suporte p/ água elétrico c/ saída de água natural e gelada cap. 20L		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Área para higienização de panelas e utensílios

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		5	1	2	0	1	1	10	0,00
Palets		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Área para guarda de panelas

Estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m fixa c/ 4 planos		0	0	0		0	0	0	0,00
---	--	---	---	---	--	---	---	---	------

Área de lavagem de bandejas

Lavadora e secad. de louças c/ bancada de apoio em aço inox. Dim. 675x675x1400mm		1	0	1	0	1	0	3	0,00
Carrinho para recolhimento de lixo hospitalar 250L		1	1	1	0	2	1	6	0,00
Coletores de lixo em aço inox com tampa, pedal e rodas c/ capac. De 80 litros		6	4	2	0	3	2	17	0,00
Coletores de lixo de fibra c/ 04 rodas e tampa p/ área externa (500 litros) cores variad.		3	1	1	0	1	0	6	0,00
Estante fechada de aço inox c/ 4 planos de 0,92 x 0,50 x 1,60 m		2	1	1	0	1	0	5	0,00

Área de distribuição

Carro térmico para distribuição de mamadeiras capac. Para 50 unidades		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Carro térmico inox c/ prateleiras p/ distrib. Cap. Compatível com a unid.		3	0	2	0	1	0	6	0,00
Carro térmico específico p/ quentinhas tipo estufa em aço inox, puxadores c/ isolantes		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Refresqueira c/ capacidade total de 20 L, com 2 cubas		1	1	1	0	1	1	5	0,00
Bancada de apoio para refresqueira em aço inox 0,80 x 1,10 m		1	1	1	0	1	1		0,00
Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com									
prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 recipientes gastronorms 1/1 x 200; c/ esteira em um lado. Resistência seca.		1	1	1	1	1	1	6	0,00
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox AISI 304; Prateleira superior em vidro									
comum c/ aparador de saliva; capacidade p/ 04 recipientes gastronorms 1/1 x 65mm; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes 1/1. Resistência seca.		1	1	1	0	1	1	5	0,00
Balcão térmico com 6 cubas pequeno		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Balcão refrigerado com 3 cubas pequeno		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Pass throu quente		1	0	1	0	1	0	3	0,00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Mesa em madeira cm fórmica para refeitório					3	8		11	0,00
Cadeira para refeitório					12	32		44	0,00
Purificador de água natural e gelada		1	1	1	1	1	1	6	0,00

Coletor de lixo em PVC c/ tampa, pedal s/ roda c/ capacidade de 80 litros		1	1	1	1	1	1	6	0,00
---	--	---	---	---	---	---	---	---	------

Área de porcionamento dietas

Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com								0	0,00
prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 recipientes gastronorms 1/1 x 200; c/ esteira em um lado. Resistência seca.		0	0	0	0	0	0	0	0,00
								0	0,00
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox AISI 304; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva; capacidade p/ 04 recipientes gastronorms 1/1 x 65mm; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes 1/1. Resistência seca.		0	0	0	0	0	0	0	0,00
								0	0,00
								0	0,00
Carro térmico para distribuição de mamadeiras capac. Para 50 unidades		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Carro inox plataforma com 03 planos		1	1	1	1	1	1	6	0,00

Câmara de Frios

Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
---	--	---	---	---	---	---	---	---	------

Sala nutricionista gerente

Split 10000 BTUS		1	0	0	0	1	1	3	0,00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas		1	1	1	0	1	0	4	0,00
Mesa para computador		1	1	1	0	0	1	4	0,00
Arquivo para pastas		1	0	0	0	1	0	2	0,00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)		1	1	1	0	1	1	5	0,00
Ármario vertical c/ 2 portas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Cadeiras para escritório		4	3	3	0	2	1	13	0,00

Salas da Nutricionista Produção

Split 10000 BTUS		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Mesa tipo bureau c/ 3 gavetas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Mesa para computador		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Arquivo para pastas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Computador completo (CPU, monitor, mouse, teclado, impressora, estabilizador)		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Ármario vertical com 02 portas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Quadro branco liso retangular		0	0	0	0	2	0	2	0,00

Salas de Líquidas e Enterais

Extrator de suco semi industrial em aço inox		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 10 litros, monofásico		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Liquidificador industrial em aço inox cap. 4 litros, monofásico		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Liquidificador doméstico		0	0	0	0	1	1	2	0,00
Fogão doméstico c/ 4 bocas		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Split 10000 BTUS		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Ar condicionado 10000 BTUS		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Carro estufa		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		0	0	0	0	1	1	2	0,00
Estante em inox plana, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	0	0	1	0	1	0,00
Bancada de apoio em aço inox 0,70 x 1,60 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Armário com 2 portas revestido interno e externamente com fórmica 0,9 x 0,65 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Sala de Repouso

Ar condicionado 10000 BTUS		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Cama tipo beliche		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Salas corredor técnico

Split 10000 BTUS		0	0	0		0	0	0	0,00
------------------	--	---	---	---	--	---	---	---	------

Lactário e Copas

Ar condicionado 10000 BTUS		0	0	0	1	0	0	1	0,00
Split 18000 BTUS		2	0	0	0	0	0	2	0,00
Balança de precisão c/ capacidade de 1g de medição		1	0	0	0	1	0	2	0,00
Freezer vertical com capacidade p/ 290 litros c/ degelo automático, 110v, cor branca		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Refrigerador com capacidade de 360 litros		2	0	0	1	0	0	3	0,00
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade de 2 litros		2	0	0	0	0	0	2	0,00
Botijão de gás de 13 kg		2	0	0	0	0	0	2	0,00
Botijão de gás de 05 kg c/ mangueira p/ gás adap. Com bico de Busen		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Suporte para água mineral cap. 20L		1	0	0	0	1	0	2	0,00
Banho maria com capacidade de 2 recipientes		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Fogão gás c/ 4 queim.		1	0	0	1	0	0	2	0,00
Fogão gás c/ 2 queimadores		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Mesa inox		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Mesa tipo "bureau"		0	0	0	0	0	0	0	0,00

Cadeiras brancas de PVC		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Estante em inox gradeada, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Bancada de apoio em aço inox 0,50 x 1,10 m		0	0	0	1	0	0	1	0,00
Armário com 2 portas revestido interno e externamente com fórmica 1,20 x 0,60 m		0	0	0	0	0	0	0	0,00
Total									0,00

Custo diário de Manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44/nº médio comensais							
Custo diário de depreciação = custo total/5 anos/12meses/30,44/nº medio comensais							
CUSTO POR REFEIÇÃO (Todas as unidades)							
CUSTO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO							

MEMÓRIA DE CALCULO DOS VALORES REFERENCIAIS
ANEXO 18 – COMPOSIÇÃO DE PREÇOS - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR
CUSTO COM UTENSÍLIOS

UNIDADES HOSPITALARES						
Item	ESTÂNCIA	GLÓRIA	SIMÃO DIAS	PROPRIÁ	BOQUIM	NEÓPOLIS
Abridor de garrafa c/ saca rolha	1	1	1	1	1	1
Abridor de lata (tipo borboleta)	2	2	2	2	2	2
Afiador de faca fuzil de apróx. 30 cm	1	1	1	1	1	1
Assadeiras de alumínio 45 x 32 cm x 6 cm	5	2	4	6	2	2
Assadeiras de alumínio 50,5 x 35,5 cm x 7 cm	4	2	1	6	2	2
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm x 8 cm	3	2	0	4	1	1
Bacia plástica tamanho grande	3	1	4	3	1	1
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 10 L	4	3	3	2	2	2
Balde plástico com tampa e alça capacidade 20L	3	2	3	5	2	2
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 100L	2	1	1	4	1	1
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 60L	1	2	1	5	1	1
Bandeja inox redonda 50cm de diâmetro	2	2	3	5	2	2
Bandeja inox retangular - 37cm x 27cm x 1,5cm	2	4	0	6	2	2
Bandeja inox redonda - 30cm de diâmetro	1	2	3	3	2	2
Bandeja retangular lisa 50x 35cm em altileno	180	85	30	200	60	60
Batedor de bife manual em polietileno	1	1	1	1	1	1
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 10L	5	2	2	5	2	2
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 15L	4	2	1	3	5	5
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 31L	5	0	0	3	1	1
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 41L	3	0	0	2	0	0
Caixa c/ tampa p/armazenar utensíl. higieniz. em plástico 40 x 27 x 13,5	4	2	2	5	2	2
Caixa com tampa em plástico cap 10L	3	4	5	3	2	2
Caixa com tampa em plástico cap. 3L	3	4	3	4	2	2
Caixa com tampa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm	3	1	1	1	1	1
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	2	1	2	4	1	1
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	14	12	8	10	8	8
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac. 5L	2	1	2	3	1	1
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro -Capac.10L	2	3	2	2	2	2
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac.12L	2	2	2	0	1	1
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac.20L	2	5	0	2	1	1
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac. 30L	2	0	1	2	1	1
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa - Capac. 45 L	1	0	0	1	0	0

Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.40L	1	0	0	0	0	0
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.60L	2	2	0	0	1	1
Caldeirao em alumínio c/ tampa e alça Capac.90L	3	4	0	0	1	1
Canecão em alumínio tipo hotel 2,1 litros	2	1	2	1	1	1
Canecão em alumínio tipo hotel 4,5 litros	2	1	2	0	0	0
Canecão em alumínio tipo hotel 7,5 litros	1	1	0	0	0	0
Colher de altileno 36 cm	3	2	2	4	2	2
Colher de altileno 45 cm	2	1	1	2	1	1
Colher de mesa inox	180	85	30	200	60	60
Colher de sobremesa inox	180	85	30	200	60	60
Colher inox para arroz	5	5	3	6	5	5
Colher de sopa de silicone	24	0	0	0	0	0
Concha em alumínio N 12	4	3	2	4	2	2
Concha em alumínio N 14	3	3	2	2	2	2
Concha em alumínio N 16	3	3	0	1	1	1
Concha em inox p/ feijão e guarnição.	3	2	2	2	2	2
Concha para açúcar, cereais e farinha em plástico	8	6	3	6	6	6
Copinho para leite materno com dosador, capac. 70 ml c/ graduação em relevo de 5 em 5 ml, autoclavável	0	0	0	0	0	0
Cuscuzeiro de alumínio c/ tampa e alça N 30	1	2	2	3	1	1
Cuscuzeiro em alumínio c/ tampa e alça linha hotel N 14	1	0	0	2	1	1
Depósito plástico p/ mantimentos c/ 4 pçs	1	1	1	2	1	1
Depósito retangular - capacidade 10Litros c/ tampa	1	1	1	1	1	1
Depósito retangular - capacidade 2Litros c/ tampa	2	1	1	1	1	1
Depósito retangular c/ tampa , em plástico capacidade 5L	2	1	1	1	1	1
Descaroçador de azeitona em aço inox	1	1	1	1	1	1
Descascador de legumes manual	1	1	2	2	1	1
Escorredor de macarrão em alumínio N. 40	1	1	1	1	1	1
Escorredor de macarrão em alumínio N. 45	1	1	0	0	0	0
Escorredor de arroz em alumínio N. 40	1	1	2	3	1	1
Escorredor de arroz em alumínio N. 45	2	1	0	0	1	1
Espumadeira em alumínio N. 12	3	2	2	1	1	1
Espumadeira em alumínio N. 14	3	1	2	0	2	2
Espumadeira em alumínio N. 16	1	1	1	2	1	1
Espumadeira em alumínio N. 20	1	1	0	1	1	1
Espátula - fritura inox cabo madeira	2	1	1	2	1	1
Espátula inox para bolo	2	1	1	2	1	1

Espremedor de alho em inox	1	1	1	1	1	1
Espremedor de batatas manual em aço inox	1	1	1	1	1	1
Faca inox de mesa	180	85	30	200	60	60
Faca para açougue inox lâmina 9	6	4	2	6	2	2
Faca para cozinha inox lâmina 8	6	4	2	6	2	2
Faca para pão inox serra	4	3	2	4	2	2
Faca para vegetais inox lâmina 12	4	4	2	4	3	3
Farinheira inox de mesa	8	6	4	8	6	6
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 6,3 L	2	1	0	1	1	1
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 7,5 L	0	1	0	1	1	1
Forma para pizza em alumínio N. 35	12	4	2	5	3	3
Forma para pizza em alumínio N. 40	0	2	2	2	2	2
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 22	0	0	2	2	1	1
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 24	5	2	1	6	2	2
Frigideira alumínio tipo hotel N. 28	4	1	1	3	1	1
Frigideira alumínio tipo hotel N. 32	4	1	0	3	1	1
Frigideira alumínio tipo hotel N. 36	2	1	2	2	0	0
Frigideira alumínio tipo hotel N. 24	4	1	1	1	2	2
Galheteiro inox de mesa	8	6	3	8	6	6
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 34 cm	2	1	1	3	1	1
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 56 cm	0	1	1	1	1	1
Garfo de mesa inox	180	85	30	200	60	60
Garfo p/ carne - inox	2	2	2	2	1	1
Garrafa térmica capacidade para 12 litros c/ cantoneira e com pés	0	0	0	0	0	0
Garrafa térmica capacidade para 10 litros	0	15	0	2	0	0
Garrafa térmica capacidade para 5 litros	22	0	8	4	10	10
Garrafa térmica capacidade para 3 litros	0	3	0	5	0	0
Hot box	4	3	2	2	2	2
Jarra de vidro capac. 2L	6	5	2	5	3	3
Jarra inox c/ tampa - capacidade 2 litros	20	5	4	20	5	5
Jarra milimetrada em plástico capacidade 1 litro	5	2	1	5	2	2
Lixeira em inox cap. 10L com pedal para banheiro e sala nutricionista	4	3	3	4	2	2
Mamadeira chucha com 50ml para chá	10	5	5	6	4	4
Mamadeiras com 150 ml para água	25	5	5	8	5	5
Mamadeiras com 250 ml	30	10	0	20	10	10
Mangueira c/ pistola	1	1	1	1	1	1
Monobloco 34 litros em polietileno	5	5	2	5	3	3

Monobloco 40 litros em polietileno	5	5	0	5	2	2
Monobloco 44 litros em polietileno	3	2	0	2	2	2
Pá de lixo em plástico resistente	4	2	2	4	2	2
Pá de caldeirão em altileno 1,5cm x 6cm x 70cm	2	1	1	1	0	0
Pá de caldeirão em altileno 2cm x 6cm x 90cm	1	0	0	1	0	0
Pá de caldeirão em altileno 2,5cm x 10 x 120cm	0	0	0	0	0	0
Panela de pressão capacidade 10 litros	1	1	1	1	1	1
Pegador de gelo inox	2	1	1	1	1	1
Pegador de massa inox	6	4	2	6	3	3
Pegador de salada de inox	4	2	2	2	2	2
Pegador inox para pão	2	1	1	3	1	1
Peneira com aro e tela em inox com 55cm diametro	2	1	1	3	1	1
Placa de corte multiuso em altileno 1,5cm x 40 x 60cm	6	4	3	5	4	4
Porta papel toalha em inox	4	3	3	4	3	3
Prato de sobremesa em porcelana branca lisa	180	60	30	150	60	60
Prato p/ sopa em porcelana branca lisa	180	65	30	150	60	60
Prato raso porcelana branca lisa	180	85	30	150	60	60
Quadro de aviso em aço	2	2	2	2	2	2
Ralador em inox manual	2	1	1	1	1	1
Rolo de massa em altileno 40 cm	1	1	1	1	1	1
Saboneteira dosadora p/ sabonete líquido	3	3	2	4	3	3
Tacho em alumínio capac. 27L	2	2	1	2	2	2
Tacho em alumínio capac. 38L	1	0	2	0	0	0
Termômetro digital para balcão térmico	1	1	1	1	1	1
Termômetro digital para recepção de carnes	1	1	1	1	1	1
Tesoura de corte em inox	1	1	1	1	1	1

Fórmulas Lácteas e Cereais para elaboração de ma
Quantidade Estimada Mensal

Tipo de Dieta em gramas	ESTÂNCIA	BOQUIM	GLÓRIA
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	21000	100	500
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, NUCLEOTÍDEOS, TCM (triglicérides de cadeia média), óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.	0	0	1200
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	800	400	1200
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	1200	400	800
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	800	400	3200
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	2800	0	800
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	1300	0	1400
Fórmula de enriquecimento do leite materno	0	0	0

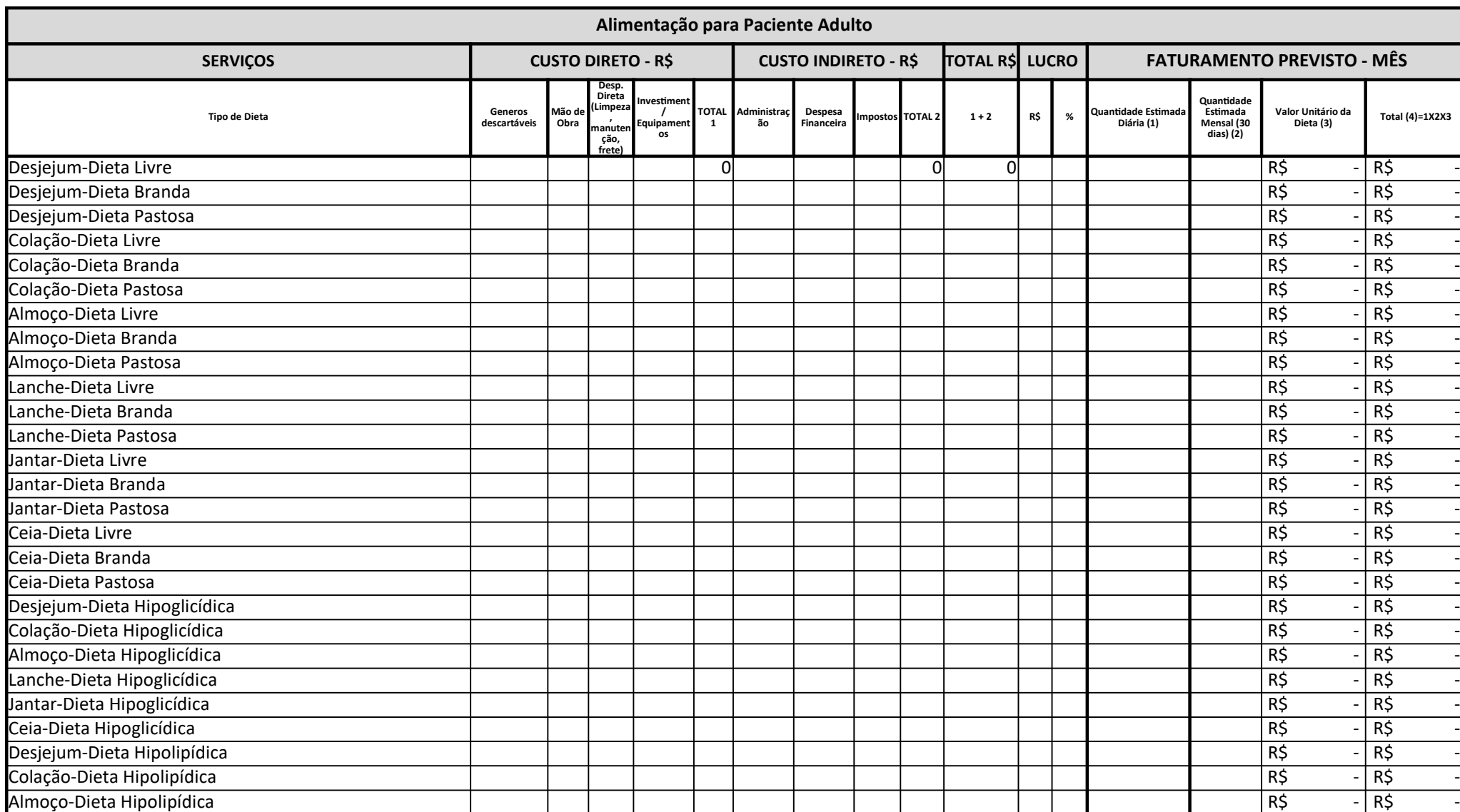
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	2000	0	1400
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	800	0	800
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	1200	0	1600
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	400	0	400
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	400	0	400
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.	1000	0	3200
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	200	0	400

Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	2000	0	400
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, á base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	2000	0	800
Amido de milho, isento de glúten.	500	100	100
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	1000	100	100
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	5000	100	100
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	2000	100	100
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	500	100	200
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	500	0	200
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	5000	100	200
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	500	0	200
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	2000	0	200
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido, extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	500	0	200
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	500	0	200
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	5000	0	300
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais.	500	100	100
TOTAL MENSAL			
TOTAL 12 MESES			

amadeiras / BOQUIM (GRAMAS)					
(30 dias) (2)					
PROPRIÁ	NEÓPOLIS	SIMÃO DIAS	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total
21000	100	400	43.100	R\$ -	R\$ -
2000	0	400	3.600	R\$ -	R\$ -
1200	400	400	4.400	R\$ -	R\$ -
1200	400	400	4.400	R\$ -	R\$ -
2000	0	200	6.600	R\$ -	R\$ -
23000	0	0	26.600	R\$ -	R\$ -
1300	0	0	4.000	R\$ -	R\$ -
300	0	100	400	R\$ -	R\$ -

4000	0	0	7.400	R\$ -	R\$ -
200	0	0	1.800	R\$ -	R\$ -
400	0	0	3.200	R\$ -	R\$ -
400	0		1.200	R\$ -	R\$ -
400	0	0	1.200	R\$ -	R\$ -
400	0	400	5.000	R\$ -	R\$ -
400	0	0	1.000	R\$ -	R\$ -

400	0	0	2.800	R\$ -	R\$ -
400	0	0	3.200	R\$ -	R\$ -
100	100	100	1.000	R\$ -	R\$ -
1000	100	1000	3.300	R\$ -	R\$ -
5000	100	1000	11.300	R\$ -	R\$ -
2000	100	2000	6.300	R\$ -	R\$ -
500	100	500	1.900	R\$ -	R\$ -
500	100	500	1.800	R\$ -	R\$ -
5000	100	200	10.600	R\$ -	R\$ -
500	100	300	1.600	R\$ -	R\$ -
500	100	200	3.000	R\$ -	R\$ -
500	100	200	1.500	R\$ -	R\$ -
500	100	300	1.600	R\$ -	R\$ -
300	100	300	6.000	R\$ -	R\$ -
100	100	200	1.100	R\$ -	R\$ -
					R\$ -
					R\$ -



Lanche-Dieta Hipolipídica																R\$	-	R\$	-
Jantar-Dieta Hipolipídica																R\$	-	R\$	-
Ceia-Dieta Hipolipídica																R\$	-	R\$	-
Desjejum-Dieta Hipoproteica																R\$	-	R\$	-
Colação-Dieta Hipoproteica																R\$	-	R\$	-
Almoço-Dieta Hipoproteica																R\$	-	R\$	-
Lanche-Dieta Hipoproteica																R\$	-	R\$	-
Jantar-Dieta Hipoproteica																R\$	-	R\$	-
Ceia-Dieta Hipoproteica																R\$	-	R\$	-
TOTAL MÊS																		R\$	-
PERCENTUAL																			

Diets Semi-líquida e Líquida para Paciente Adulto																		
SERVIÇOS		CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$		LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS			
Tipo de Dieta		Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza , manutenção frete)	Investiment / Equipament os	TOTAL 1	Administraç ão	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	
Dieta semi-líquida (litros por dia)																R\$ -	R\$ -	
Dieta líquida (litros por dia)																R\$ -	R\$ -	
Dieta líquida sem resíduos (litros por dia)																R\$ -	R\$ -	
TOTAL MÊS																	R\$ -	
PERCENTUAL																		

Alimentação para Paciente Adulto -																	
SERVIÇOS		CUSTO DIRETO - R\$				CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS				
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza / manutenção frete)	Investment / Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	
Desjejum-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Desjejum-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Colação-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Colação-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Almoço-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	
Almoço-Dieta Pastosa															R\$ -	R\$ -	
Lanche-Dieta Branda															R\$ -	R\$ -	

[illegible][illegible]

SERVIÇOS		CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS			
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza / manutenção frete)	Investiment / Equipament os	TOTAL 1	Administraç ão	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3	

Desjejum																R\$	-	R\$	-
Almoço																R\$	-	R\$	-
Jantar																R\$	-	R\$	-
TOTAL MÊS																		R\$	-
PERCENTUAL																			

Alimentação para Funcionário																		
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS					
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment / Equipament os	TOTAL 1	Administraç ão	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3		
Desjejum															R\$	-	R\$	-
Almoço															R\$	-	R\$	-
Jantar															R\$	-	R\$	-
Ceia															R\$	-	R\$	-
TOTAL MÊS																	R\$	-
PERCENTUAL																		

Alimentação para Paciente Infantil																		
SERVIÇOS	CUSTO DIRETO - R\$					CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS					
Tipo de Dieta	Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção, frete)	Investiment / Equipament os	TOTAL 1	Administraç ão	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3		
Desjejum-Dieta Branda/Pastosa															R\$	-	R\$	-
Colação-Dieta Branda/Pastosa															R\$	-	R\$	-
Almoço-Dieta Branda/Pastosa															R\$	-	R\$	-
Lanche-Dieta Branda/Pastosa															R\$	-	R\$	-
Jantar-Dieta Branda/Pastosa															R\$	-	R\$	-
Ceia-Dieta Branda/Pastosa															R\$	-	R\$	-
Desjejum-Dieta Hipoglicídica															R\$	-	R\$	-
Colação-Dieta Hipoglicídica															R\$	-	R\$	-
Almoço-Dieta Hipoglicídica															R\$	-	R\$	-
Lanche-Dieta Hipoglicídica															R\$	-	R\$	-
Jantar-Dieta Hipoglicídica															R\$	-	R\$	-

[illegible]

Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, NUCLEOTÍDEOS, TCM (triglicérides de cadeia média), óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.															R\$	-	R\$	-
Fórmula de enriquecimento do leite materno															R\$	-	R\$	-

Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).															R\$	-	R\$	-

Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.															R\$	-	R\$	-
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).															R\$	-	R\$	-
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).															R\$	-	R\$	-
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.															R\$	-	R\$	-
Amido de milho, isento de glúten.															R\$	-	R\$	-
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.															R\$	-	R\$	-

Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.															R\$	-	R\$	-
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.															R\$	-	R\$	-
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.															R\$	-	R\$	-
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.															R\$	-	R\$	-
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.															R\$	-	R\$	-
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.															R\$	-	R\$	-
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.														400	R\$	-	R\$	-

Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten (g).																R\$	-	R\$	-
Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.																R\$	-	R\$	-
Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.																R\$	-	R\$	-
Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico (g).																R\$	-	R\$	-
Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias (g).																R\$	-	R\$	-
Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral (ml).																R\$	-	R\$	-
Módulo de 100% maltodextrina (g).																R\$	-	R\$	-
Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral (g).																R\$	-	R\$	-
Módulo de proteínas de lenta absorção. Sem glúten (g).																R\$	-	R\$	-
Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada (g).																R\$	-	R\$	-
Espectante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor (g).																R\$	-	R\$	-
TOTAL MÊS																		R\$	-
PERCENTUAL																			

Frutas																	
SERVIÇOS		CUSTO DIRETO - R\$				CUSTO INDIRETO - R\$				TOTAL R\$	LUCRO		FATURAMENTO PREVISTO - MÊS				
Tipo de Dieta		Generos descartáveis	Mão de Obra	Desp. Direta (Limpeza, manutenção frete)	Investiment/Equipamentos	TOTAL 1	Administração	Despesa Financeira	Impostos	TOTAL 2	1 + 2	R\$	%	Quantidade Estimada Diária (1)	Quantidade Estimada Mensal (30 dias) (2)	Valor Unitário da Dieta (3)	Total (4)=1X2X3

[illegible][illegible]



**ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

**CONTRATO Nº XX/ 2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10786/2023**

01. QUALIFICAÇÃO DA CONTRATANTE:

RAZÃO SOCIAL:	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE
ENDEREÇO:	AVENIDA AUGUSTO FRANCO, Nº 3.150 - CENTRO ADMINISTRATIVO DA SAÚDE SENADOR GILVAN ROCHA, BAIRRO PONTO NOVO – CEP: 49.097-670 ARACAJU/SE.
CNPJ Nº	04.384.829/0001-96
REPRESENTANTE LEGAL:	SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE – WALTER GOMES PINHEIRO JÚNIOR
CARTEIRA DE IDENTIDADE	3.426.525-2 SSP/SE
CPF Nº	218.308.228-37
PROFISSÃO:	MÉDICO
ESTADO CIVIL:	CASADO

02. QUALIFICAÇÃO DA CONTRATADA:

RAZÃO SOCIAL:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
E-MAIL:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
TELEFONE:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
CPF:	XXXXXXXXXXXX
RG:	XXXXXXXXXXXX

O presente contrato está de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e sua legislação complementar, além do **Processo Administrativo nº 10786/2023-COMPRAS.GOV-SES**, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO (art. 55, inciso I, da Lei nº 8.666/93).

1.1 - O presente contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades da Rede Estadual de Saúde de Sergipe.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E ENTREGA DAS REFEIÇÕES

- a- HOSPITAL REGIONAL DE ESTÂNCIA JESSE FONTES (ESTÂNCIA/SE)**
Av. Tenente Eloy, s/n. Estância/SE.
- b- HOSPITAL REGIONAL DE PROPRIÁ (PROPRIÁ/SE)**
Rua Elmiro Costa, s/n Bairro: Fernandes. Própria/SE.
- c- HOSPITAL REGIONAL GOV. JOÃO ALVES FILHO (N. SRA. DA GLÓRIA/SE)**
Rod. Eng. Jorge Neto, Km 03, Bairro: COHAB. N.S. Glória/SE.
- d- UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. BERNARDINO MITIDIERE (BOQUIM/SE)**
Av. Antônio Fernandes Viana de Assis, 280. Boquim/SE.
- e- UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE NEÓPOLIS (NEÓPOLIS/SE)**
Avenida Jose Odin, 791. Neópolis/SE.
- f- CASA DE SAÚDE PEDRO VALADARES (SIMÃO DIAS/SE)**
Rua Júlio Manoel de Oliveira S/N. Centro. Simão Dias/SE

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 55, inciso III, da Lei nº 8.666/93).

- 3.1 - O valor da manutenção será global, onde a CONTRATANTE pagará **mensalmente** a contratada pela efetiva execução dos serviços prestados.
- 3.2 - O valor mensal estimativo do contrato é de até R\$ xxxxxx (xxxxxxx), conforme valores apresentados nas planilhas anexas, transcrita da proposta da empresa, perfazendo um valor estimado anual de até R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxx).
- 3.3 - O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado;

3.4 - A apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista, deverá ocorrer até o 5º dia útil do mês subsequente ao período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir;

3.5 - O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados;

3.6 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

3.7 - Poderá ser efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

3.7.1 não produziu os resultados acordados;

3.7.2 deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade

3.7.3 mínima exigida;

3.7.4 deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

3.8 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

3.9 Antes de cada pagamento à contratada, poderá ser realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital:

3.9.1 Constatando-se qualquer irregularidade, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;

3.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

3.11 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

3.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação fiscal e/ou trabalhista;

3.13 Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93):

4.1 - O contrato a ser firmado terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93, após a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração quanto a continuidade do contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

5.1 - A prestação de serviço a ser contratado envolve:

5.1.1 - Preparação e distribuição de refeições, dietas especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis), funcionários e acompanhantes conforme especificado nos Anexos de 01 a 14;

5.1.2 - Preparação e distribuição de dietas enterais, fórmulas lácteas e alimentos complementares;

5.1.3 - Fornecimento de materiais de consumo para a ideal execução dos serviços propostos neste Projeto;

5.1.4 - Fornecimento de equipe mínima para os Postos de Trabalho identificados no Anexo 15;

5.1.5 - Fornecimento dos equipamentos relacionados no Anexo 17;

5.1.6 - Promover a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos a serem fornecidos e os de propriedade da Contratante que venham a ser utilizados pela Empresa a ser Contratada;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

5.1.7 - Promover a ideal utilização das dependências e instalações utilizadas para os serviços de nutrição e dietética (SND) da Contratante;

5.1.8 - Promover o controle de pragas e análises microbiológicas;

5.1.9 - Promover de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, para Unidades que não possuam câmaras frigoríficas, conforme determinação da Resolução - RDC nº. 216, de 16.09.2004;

5.1.10 - A quantidade de alimentos per capita corresponde ao alimento cru;

5.1.11 - Todos os itens que constam nos anexos deste projeto básico devem corresponder ao preço de mercado.

CLÁUSULA SEXTA - QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO DE CONSUMO POR TIPOS DE DIETAS/ UNIDADES ASSISTENCIAIS INTEGRANTES DESTE CONTRATO

6.1 - HOSPITAL REGIONAL DE ESTÂNCIA JESSE FONTES (ESTÂNCIA/SE)

6.1.1 - Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	750	600	600	600	600	600
Branda	750	750	750	750	750	750
Pastosa	300	300	300	300	300	300
Hipoglicídica	600	600	600	600	600	600
Hipolipídica	150	150	150	150	150	150
Hipoprotéica	150	60	60	60	60	60

6.1.1 - Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (mês)	COLAÇÃO (mês)	ALMOÇO (mês)	LANCHE (mês)	JANTAR (mês)	CEIA (mês)
Branda/Pastosa	450	450	450	450	450	450
Hipoglicídica	150	150	150	150	150	150
Hipolipídica	60	60	60	60	60	60
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.1.2 - Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	150
Dieta Líquida (litros/mês)	90
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	30

6.1.3 Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
2700	2700	2700

6.1.4 - Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
900	3900	1200	2400

6.2 - HOSPITAL REGIONAL DE PROPRIÁ (PROPRIÁ/SE)

6.2.1 - Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	500	500	500	500	500	500
Branda	200	200	200	200	200	200
Pastosa	200	200	220	250	220	220
Hipoglicídica	220	210	220	210	220	210
Hipolipídica	210	200	200	200	210	200
Hipoprotéica	80	80	80	80	80	80

6.2.2 - Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	55	55	55	55	55	55
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

6.2.3 - Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	25
Dieta Líquida (litros/mês)	20
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	20

6.2.4 - Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
1600	1600	1600

6.2.5 - Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
450	22000	1200	1800

6.3 - HOSPITAL REGIONAL GOV. JOÃO ALVES FILHO (N. SRA. DA GLÓRIA/SE)

6.3.1 - Alimentação paciente adulto* (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	750	750	750	750	750	750
Branda	300	300	300	300	300	300
Pastosa	150	150	150	150	150	150
Hipoglicídica	60	60	60	60	60	60
Hipolipídica	60	60	60	60	60	60
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60

6.3.2 - Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	60	60	60	60	60	60



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

6.3.3 - Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	20
Dieta Líquida (litros/mês)	25
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	15

6.3.4 - Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
750	750	750

6.3.5 - Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
200	1800	450	1400

6.4 - UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. BERNARDINO MITIDIERI (BOQUIM)

6.4.1 - Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	150	150	150	150	150	150
Branda	60	60	60	60	60	60
Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	40	40	40	40	40	40
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

6.4.2 - Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
--------------	-----------------	----------------	---------------	---------------	---------------	-------------



**ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

	(und/mês)	(und/mês)	(und/mês)	(und/mês)	(und/mês)	(und/mês)
Branda/Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	10	10	10	10	10	10
Hipoprotéica	10	10	10	10	10	10

6.4.3 - Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	30
Dieta Líquida (litros/mês)	30
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	10

6.4.4 - Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
300	300	300

6.4.5 - Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
300	1200	500	1000

6.5 - UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE NEÓPOLIS (NEÓPOLIS/SE)

6.5.1 - Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	200	200	200	200	200	200
Branda	40	40	40	40	40	40
Pastosa	40	40	40	40	40	40
Hipoglicídica	30	30	30	30	30	30
Hipolipídica	5	5	5	5	5	5
Hipoprotéica	5	5	5	5	5	5

6.5.2 - Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
--------------	-----------------	----------------	---------------	---------------	---------------	-------------



**ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

	(und)	(und)	(und)	(und)	(und)	(und)
Branda/Pastosa	40	40	40	40	40	40
Hipoglicídica	15	15	15	15	15	15
Hipolipídica	15	15	15	15	15	15
Hipoprotéica	15	15	15	15	15	15

6.5.3 - Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	10
Dieta Líquida (litros/mês)	10
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	5

6.5.4 - Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
320	320	320

6.5.5 - Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
150	600	150	600

6.6 - CASA DE SAÚDE PEDRO VALADARES (SIMÃO DIAS/SE)

6.6.1 - Alimentação paciente adulto (mensal):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	120	120	120	120	120	120
Branda	120	120	120	120	120	120
Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	60	60	60	60	60	60
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

6.6.2 - Alimentação paciente infantil (mensal):

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
-------	----------	---------	--------	--------	--------	------



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

	(und)	(und)	(und)	(und)	(und)	(und)
Branda/Pastosa	30	30	30	30	30	30
Hipoglicídica	10	10	10	10	10	10
Hipolipídica	10	10	10	10	10	10
Hipoprotéica	10	10	10	10	10	10

6.6.3 - Dieta líquida e semi-líquida para pacientes adultos e infantis (quantidade mensal):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	3
Dieta Líquida (litros/mês)	3
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	3

6.6.4 - Alimentação Acompanhante (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
300	300	300

6.6.5 - Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
600	1050	300	600

6.7 - OUTROS TIPOS DE NUTRIÇÃO

6.7.1 - Dietas Enterais Sistema Aberto (quantitativo mensal estimado por Unidade no anexo 19):

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL (em litros)
01	ENTERAL PARA LACTENTES	Dieta enteral nutricionalmente completa para crianças de 0 a 12 meses, hipercalórica (1,0kcal/ml). Contendo LCPufas, nucleotídeos e prebióticos. Osmolaridade (280-310mOsm/l). Isenta de sacarose e glúten.	5L
02	DIETA ESPECÍFICA PARA DOENÇA	Nutrição completa em pó, altamente especializada para pacientes com Doença	1200g



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

	DE CROHN	de Crohn. Sem sabor. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	
--	----------	--	--

6.7.2 - Dietas Enterais Sistema Fechado (quantitativo mensal estimado por unidade no anexo 19):

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL (em litros)
01	DIETA PADRÃO: NORMOCALÓRICA E NORMOPROTÉICA (COM ou SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica, isenta de sacarose e glúten. Para atender às necessidades nutricionais na manutenção e recuperação do estado nutricional e alimentação de transição. Densidade calórica 1 a 1,2 kcal/ml. Densidade protéica menor que 20% por litro.	275L
02	HIPERCALÓRICA E NORMOPROTEICA (COM OU SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, com adequado teor protéico. Isenta de sacarose e glúten, para pacientes com necessidades calóricas aumentadas. Densidade calórica a partir de 1,5 kcal/ml. Densidade protéica até 20% por litro.	195L
03	HIPERPROTÉICA (COM OU SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normo à hipercalórica e hiperproteica, isenta de glúten e sacarose. Para pacientes com necessidade proteica elevada, pacientes graves, trauma, queimado em estresse metabólico. Densidade calórica 1,0 a 2,0 kcal/ml. Densidade Proteica a partir de 20% por litro.	360L
04	HIPERPROTEICA COM IMUNONUTRIENTES	Dieta enteral hiperprotéica, para pacientes com distúrbios no processo de cicatrização, formulada com imunonutrientes relacionados ao processo de cicatrização, para pacientes imunodeprimidos, pré e pós cirúrgicos e pacientes graves. Densidade calórica 1 a 1,5 kcal/ml.	170L
05	OLIGOMÉRICA E NORMOPROTEICA	Dieta enteral à base de peptideos, normo à hipercalórica e normoprotéica, para pacientes com comprometimento de digestão e absorção e com adequado teor protéico. Densidade calórica até 1,5 kcal/ml.	180L



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

		Densidade protéica até 20% por litro.	
06	OLIGOMÉRICA E HIPERPROTÉICA	Dieta enteral à base de peptídeos, normo à hipercalórica e hiperproteica, para pacientes com comprometimento de digestão e absorção e necessidade proteica elevada. Densidade calórica até 1,5 kcal/ml. Densidade protéica acima de 20% por litro.	180L
07	NEFROPATIAS EM TRATAMENTO DIALÍTICO	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica para pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento dialítico que necessitem de maior aporte calórico – protéico e restrição de volume. Isenta de glúten. Densidade calórica de 2,0 kcal/ml. Densidade protéica até 15% por litro.	155L
08	NEFROPATIAS TRATAMENTO CONSERVADOR	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica para pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento conservador. Isenta de glúten. Densidade calórica de 2,0 kcal/ml. Densidade protéica até 7% por litro.	130L
09	CONTROLE GLICÊMICO NORMOPROTEICA/ NORMOCALÓRICA	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, formulada com carboidratos de lenta absorção, próprio para pacientes com necessidade de controle glicêmico. Densidade calórica 1 a 1,5 kcal/ml. Densidade protéica menor que 20% por litro.	177L
10	CONTROLE GLICÊMICO HIPERPROTEICA/ HIPERCALÓRICA	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica e hiperprotéica, formulada com carboidratos de lenta absorção, próprio para pacientes com necessidade de controle glicêmico e maior aporte calórico-proteico. Densidade calórica a partir de 1,5 kcal/ml. Densidade protéica a partir de 20% por litro.	310L
11	HEPATOPATIAS	Dieta hipercalórica, normoprotéica, com aminoácidos de cadeia ramificada e baixo teor de aminoácidos aromáticos para pacientes com insuficiência hepática com riscos ou presença de encefalopatias.	180L
12	PADRÃO PEDIÁTRICA (COM E SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica e normoprotéica para crianças de 1 a 6 anos. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose e glúten. Para crianças em risco nutricional ou desnutrição leve, com ou sem adição de fibras.	50L



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

		Densidade calórica 1,0kcal/ml. Densidade protéica 10% por litro.	
13	HIPERCALÓRICA PEDIÁTRICA (COM E SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, normoproteica para crianças de 1 a 6 anos. Isenta de sacarose e glúten. Para crianças em risco nutricional ou desnutridas com necessidades calóricas aumentadas, com ou sem adição de fibras. Densidade calórica 1,5 kcal/ml. Densidade protéica <15% por litro.	65L
14	OLIGOMERICA PEDIÁTRICA	Nutrição enteral nutricionalmente completa semi-elementar normocalórica e normoproteica, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, com comprometimento de digestão e absorção de nutrientes, síndrome do intestino curto e/ou doença inflamatória intestinal. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose e glúten.	70L

6.8 - QUANTITATIVO DE DIETAS E FÓRMULAS LACTEAS E CEREAIS E OUTROS TIPOS DE ALIMENTOS POR UNIDADE/OUTROS TIPOS DE NUTRIÇÃO

6.8.1 - Fórmulas Lácteas e Cereais para elaboração de mamadeiras (quantitativo mensal estimado por unidade no anexo 19):

ESPECIFICAÇÃO	Qtd. mês (g)
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, Nucleotídeos, TCM, óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.	3.600
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	43.100
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	4.400
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	4.400
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite,	6.600



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	26.600
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	4.000
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	7.400
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	1.800
Fórmula de enriquecimento de leite materno.	400
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3.200
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	1.200
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenicidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	1.200
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e	5.000



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

glúten.	
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	1.000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	2.800
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3.200
Amido de milho, isento de glúten.	1.000
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	3.300
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	11.300
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	6.300
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	1.900
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	1.800
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	10.600
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	1.600
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	3.000
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido,	1.500



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	1.600
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	6.000
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais.	1.100

6.8.2 - Utensílios descartáveis para Fórmulas Lácteas:

UTENSÍLIOS	UNIDADE/FREQUENCIA	CONSUMO /MÊS
Copo descartável resistente 100 ml	Unid/mês	7.000
Copo descartável resistente 200 ml	Unid/mês	15.000
Copo descartável resistente 300 ml	Unid/mês	16.000
Papel toalha não reciclável	Rolo/mês	60.000
Tampa descartável para copo 100 ml	Unid/mês	7.000
Tampa descartável para copo 200 ml	Unid/mês	15.000
Tampa descartável para copo 300 ml	Unid/mês	16.000

6.9 - ALIMENTOS COMPLEMENTARES

6.9.1 - Quantitativo mensal estimado, por unidade, no anexo 19:

ITEM	ALIMENTOS	QUANT/EST/MENSAL
01	Água de coco natural	55 LITROS
02	Biscoito doce ou com/sem sal	2.670 GRAMAS
03	Pão para sanduíche (01 und - 50 g)	295 UNIDADES
04	Queijo mussarela ou prato (01 fatia – 15 g)	1105 GRAMAS
05	Suco de frutas com/sem legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes	115 LITROS
06	Chá	76 LITROS
07	Café	25 LITROS
08	Iogurte	29 LITROS
09	Gelatina de água de coco (100 ml)	35 und
10	Gengibre em pó	10 g
	Fórmulas Suplementares (*) litros ou gramas /mês	



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

01	Coquetel laxante	95 litros
02	Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos.	200 litros
03	Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos.	115 litros
04	Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos.	2360 g
05	Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA, específico para pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten.	20 litros
06	Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperprotéico. Isento de lactose, sacarose e glúten.	95 litros
07	Suplemento para controle glicêmico, líquido, normocalórico e normoprotéico. Isento de lactose, sacarose e glúten.	81 litros
08	Emulsão lipídica composta de 100% TCL, pronta para uso. Com ou sem sabor. Isento de glúten.	12litros
09	Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador.	15 litros
10	Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico.	5 litros
11	Suplemento líquido para pacientes hepatopatas	9 litros
12	Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade, Isento de lactose e glúten.	60 litros
13	Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten.	2.500 g
14	Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.	30 litros
15	Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.	1020 litros
16	Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico.	1.900 g



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

17	Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias.	1.600 g
18	Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral.	600 ml
19	Módulo de 100% maltodextrina.	1.400 g
20	Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral.	1.800 g
21	Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada.	1.500 g
22	Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor.	2.900 g
23	Frutas (Kg/mês)	
23.1	Banana	91
23.2	Laranja Pêra	56
23.3	Maçã nacional	111
23.4	Mamão	112
23.5	Melancia	87
23.6	Melão	86
23.7	Pêra	66
23.8	Uva	41
23.9	Abacaxi	66
23.10	Manga	66
23.11	Tangerina	56

6.10 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

6.10.1 - DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS:

6.10.1.1 - A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme a composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas, e os respectivos horários definidos neste Projeto;

6.10.1.2 - Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais destacam-se:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

6.10.1.3 - A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004;

6.10.1.4 - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

6.10.1.5 - Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

6.10.1.6 - A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

6.11 - HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO:

6.11.1 - Alimentação para paciente adulto e infantil

Refeição	Horário
-----------------	----------------



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Desjejum	07:00
Colação	09:00
Almoço	11:30
Lanche	15:00
Jantar	17:30
Ceia	20:30

6.11.2 Alimentação para paciente lactente, dietas líquidas e semi-líquidas.

- Esquema de distribuição 01: de 02 em 02 horas.
- Esquema de distribuição 02: de 03 em 03 horas.
- Esquema de distribuição 03: de 04 em 04 horas.
- Esquema de distribuição 04: de 06 em 06 horas.
- Esquema de distribuição 05: de 08 em 08 horas.
- Esquema de distribuição 06: de 12 em 12 horas.

6.11.3 - Alimentação para Funcionários e Acompanhantes no refeitório:

Refeição	Horário
Desjejum	07:00 às 08:00 h
Almoço funcionário	11:30 às 14:00 h
Almoço acompanhante	12:00 às 14:00 h
Jantar funcionário	19:00 às 20:00 h
Jantar acompanhante	17:30 às 18:30 h
Ceia	22:00 às 24:00 h

6.12 - CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

6.12.1 - Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual;

6.12.2 - A técnica dietética de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;

6.12.3 - Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

- 6.12.4 - Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Empresa a ser Contratada;
- 6.12.5 - Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a contratante em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- 6.12.6 - Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- 6.12.7 - Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Empresa a ser Contratada se aprovado pela contratante após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- 6.12.8 - A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante;
- 6.12.9 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 6.12.10 - Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo S. N. D. (Serviço de Nutrição e Dietética);
- 6.12.11 - Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante;
- 6.12.12 - Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.12.13 - Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes e funcionários cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

6.12.14 - A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

6.12.15 - A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais;

6.12.16 - A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

6.13 - ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS:

6.13.1 - Terão acesso às refeições somente pessoas adultas, que estejam acompanhando crianças, idosos, portadores de necessidades especiais, adolescentes até 18 anos incompletos e gestantes no trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, assegurados por legislações específicas (Portaria nº 280/99 do MS; Lei 8069/90 – Estatuto da Criança e do Adolescente no seu artigo 12; Portaria nº 1.459, de 24 de junho de 2011, portaria nº 2.418, de 02 de dezembro de 2005);

6.13.2 - A alimentação destinada aos acompanhantes será servida no refeitório e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) em horários regulares;

6.13.3 - A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o funcionário, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar.

6.14 DIETAS:

6.14.1 - Dieta Livre Paciente Adulto



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.14.1.1 - Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais;

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

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

6.14.2 - Dieta Branda

6.14.2.1 - Destinada à pacientes com dificuldades de mastigação e digestão, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;

6.14.2.2 - É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo;

6.14.2.3 - É usada como transição para a dieta livre;

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

6.14.2.5 - Distribuição em 06 (seis) refeições diárias;

6.14.2.6 - Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre;

6.14.2.7 - Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes;

6.14.2.8 - Não incluir vegetais crus nas saladas;

6.14.2.9 - Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

6.14.2.10 - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

6.14.3 - Dieta pastosa

6.14.3.1 - Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos;

6.14.3.2 - Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.14.3.3 - Distribuição em 06 (seis) refeições;

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

6.14.4 - Dieta Líquida e Semi-líquida

6.14.4.1 - Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames;

6.14.4.2 - Consistência:

- Líquida e semi líquida.

6.14.4.3 - Distribuição: (MAIS UTILIZADAS)

- De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias;
- De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias.

6.14.5 - Dieta para Diabéticos

6.14.5.1 - Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas;

6.14.5.2 - Podem ter consistência livre, branda, pastosa, semi líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente;

6.14.5.3 - Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo;

6.14.5.4 - Restrições ao açúcar das preparações que poderá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da Contratante.

6.14.6 - Dietas Hipossódicas



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.14.6.1 - Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão;

6.14.6.2 - O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a retirada do sal de cozinha, oferecendo sachê individualizado de sal de adição (1g);

6.14.6.3 - Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições;

6.14.6.4 - Distribuição em 06 (seis) refeições.

6.14.7 - Dietas Hipocalóricas

6.14.7.1 - Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo;

6.14.7.2 - As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T.(Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente;

6.14.7.3 - Distribuição em 06 (seis) refeições.

6.14.8 - Dieta Hipolipídica

6.14.8.1 - Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros;

6.14.8.2 - Recomenda-se o aumento de fibras na dieta;

6.14.8.3 - Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

6.14.9 - Dieta rica em fibras e/ou laxativas



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.14.9.1 - Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras;

6.14.9.2 - O cardápio deverá ser o mesmo da dieta livre, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida;

6.14.9.3 - As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia;

6.14.9.4 - Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

6.14.10 - Dieta Constipante

6.14.10.1 - Destinada a pacientes que apresentam diarreias;

6.14.10.2 - O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida;

6.14.10.3 - Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

6.14.11 - Dieta sem Irritantes ou com pouco resíduo

6.14.11.1 - Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras;

6.14.11.2 - O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas;

6.14.11.3 - Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

6.14.11.4 - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados;

6.14.11.5 - Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes;

6.14.11.6 - Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

6.14.12 - Dieta Hipoprotéica



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.14.12.1 - Destinada a pacientes que necessitam de controle por problemas renais, hepáticos, ácidos úricos elevados, dentre outros. Deverão ser observados os pacientes que apresentam hiperpotassemia;

6.14.12.2 - As dietas hipoprotéicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente, devendo atender um aporte proteico de 0,8 a 1,0 g/kg/dia;

6.14.12.3 - Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

6.14.13 - Dieta para disfágico

6.14.13.1 - Destinada a pacientes com dificuldades de deglutição;

6.14.13.2 - São espessadas conforme solicitação dos profissionais fonoaudiólogos;

6.14.13.3 - Podem assumir consistências de mel, néctar ou pudim quando líquidas;

6.14.13.4 - Distribuição:

- De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

6.14.13.5 - Quando em consistência pastosa, a distribuição será realizada em 06 (seis) refeições diárias.

6.14.14 - Outras Dietas Especiais

6.14.15.1 - Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

6.14.16 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

6.14.16.1 - PACIENTE ADULTO

6.14.16.1.1 - Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO / BANANA DA TERRA/ CUSCUZ <u>COM</u> QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU LEITE COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE OU VITAMINA
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO

JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU ARROZ OU TAPIOCA / OU MASSAS OU BANANA DA TERRA; COM QUEIJO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU SUCO/CHÁ COM TORRADAS OU BISCOITOS.

6.14.16.1.2 - Dieta hipoglicídica e hipolipídica



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM QUEIJO BRANCO OU MINGAU COM BOLO PARA DIETAS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA OU GELÉIA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU VITAMINA COM CEREAIS E LEITE DESNATADO
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITO ÁGUA E SAL OU SANDUICHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM MASSA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO OU LEITE DESNATADO COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE DESNATADO COM BISCOITO OU TORRADA SEM GORDURA
	OPÇÃO: MINGAU DE CEREAIS COM LEITE DESNATADO



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.14.16.1.3 - Dieta Hipoprotéica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ <u>COM</u> QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS SEM OVOS OU LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: O prato principal e a opção sempre serão carnes brancas.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	BISCOITOS SEM LEITE OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO
BEBIDA	SUCO DE FRUTAS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM CARNE
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU MASSAS COM QUEIJO, OVO OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	SUCO DE FRUTAS COM BISCOITO OU FRUTA

6.15 - PACIENTES INFANTIS



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

6.15.1 - Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO OU OVO OU SANDUÍCHES VARIADOS
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCO NATURAL
COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE*

*Não usar bebida láctea

ALMOÇO	
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA (SUCO COMO OPÇÃO)

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU SUCOS NATURAIS
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLOS OU SANDUÍCHES OU SALGADOS
JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	CUSCUZ, ARROZ, TUBÉRCULOS OU MASSAS COM OVO OU QUEIJO OU CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU IOGURTE OU SUCO COM BISCOITOS VARIADOS.

6.15.2 - Dieta hipoglicídica e hipolipídica



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

DESJEJUM

ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ (COM AVEIA) OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO BRANCO OU OVO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO

PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS
------------------------	-------------------------------------

*Dietas constipantes deverão ser ofertados iogurtes sem lactose.

ALMOÇO

ENTRADA	SALADA CRUA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OU CARNE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU SUCOS

Obs: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE

PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCOS COM SANDUÍCHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS
------------------------	--

JANTAR

ENTRADA	SOPA DE LEGUMES SEM MASSA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS INTEGRAL
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

*No HUSE, o pão no jantar será de 25g para crianças até 5 anos.

CEIA

PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU MINGAU COM BISCOITO INTEGRAL OU TORRADAS SEM GORDURAS OU COM FRUTA
------------------------	---

6.15.3 - REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU BANANA DA TERRA OU CUSCUZ COM QUEIJO OU OVO OU MINGAU/ARROZ DOCE/MUNGUZÁ COM BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU FÍGADO OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS OU LEGUMES OU FAROFAS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU DOCES OU PUDINS OU PAVÊS
BEBIDA	SUCO DE FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

JANTAR PARA ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ OU MASSAS COM CARNE OU FRANGO OU OVOS OU QUEIJO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

Obs1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs 2: Sempre manter a opção de suco e café com leite.

CEIA: SOMENTE PARA FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPAS
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OPÇÃO: QUEIJO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	TUBÉRCULO OU MASSAS OU ARROZ OU SANDUÍCHES
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

CLÁUSULA SÉTIMA - DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 55, inciso V, da Lei nº 8.666/93):



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

7.1 - As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento da Secretaria de Estado da Saúde, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

CÓDIGO DA UNIDADE	CÓDIGO ORÇAMENTÁRIO	CÓDIGO DA AÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
XXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXX	1500

CLÁUSULA OITAVA - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1 - O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato obedece às regras dispostas nos arts. 14-B a 14-G da Lei nº 5.848/2006.

8.2 - O reequilíbrio econômico-financeiro é limitado ao preço mínimo de mercado relativo ao objeto contratado.

8.3 - Caso o preço passe a ser superior ao de mercado, impõe-se, como regra, a instauração de um novo processo licitatório, bem como a avaliação da oportunidade e conveniência da rescisão contratual.

8.4 - O preço será reajustado, com base na variação do IPCA, após cada 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta final na licitação.

8.5 - Os reajustes de preço serão formalizados por meio de simples apostilamento, de acordo com o disposto no art. 65, §8º, da Lei (Federal) n.º 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES (art. 55, inciso VII e XIII, da Lei nº 8.666/93):

9.1 A CONTRATADA fica obrigada a:

9.1.1 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

- 9.1.2 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- 9.1.3 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;
- 9.1.4 Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;
- 9.1.5 Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;
- 9.1.6 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando ao Contratante no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;
- 9.1.7 Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela Contratante;
- 9.1.8 Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, cópia dos contracheques devidamente assinado pelos profissionais de responsabilidade da empresa a ser contratada, juntamente com os comprovantes da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante;
- 9.1.9 A Empresa a ser Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste Projeto, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;
- 9.1.10 A Contratada deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da Contratante;
- 9.1.11 A Contratada deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela Contratante, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

9.1.12 Deverá a empresa contratada supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o Contratante, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;

9.1.13 A Empresa contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

9.1.14 A Empresa contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

9.1.15 A Empresa contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado;

9.1.16 Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

9.1.17 A empresa contratada responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

9.1.18 A empresa contratada deverá nomear supervisor (encarregado) responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;

9.1.19 Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados impreterivelmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

9.1.20 Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à Contratante qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento;

9.1.21 Seguir estritamente o cardápio da Contratante, não podendo substituir principalmente o prato principal, desde que mediante aprovação da mesma.

9.2 - A CONTRATANTE fica obrigada a:

9.2.1 Indicar o fiscal para acompanhamento da execução das atividades descritas neste Projeto Básico;

9.2.2 Disponibilizar para a empresa contratada dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

9.2.3 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, funcionários e acompanhantes, elaborados pela empresa contratada, bem como, as eventuais alterações que se façam necessárias;

9.2.4 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

9.2.5 Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

9.2.6 Entregar a empresa contratada, quando do início da prestação do serviço, o inventário onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos. O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade da Rede Estadual de Saúde, que também emitirá Relatório que será validado pelo Gestor de Contratos da Diretoria de Atenção Especializada e Urgência - DAEU/SES;

9.2.7 Disponibilizar a empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

9.2.8 Comunicar por escrito à empresa CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

9.2.9 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

9.2.10 Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste projeto básico, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;

9.2.11 Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;

9.2.12 Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES E MULTAS (Art. 7º, da Lei nº 10.520/2002):

10.1- Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I- Advertência;

II- Multa, observados os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumprido;

b) 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;

III- impedimento de licitar e de contratar com o Estado de Sergipe pelo prazo de até 02 (dois) anos;

IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

§ 1º- O valor da multa aplicada será, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

§ 2º- A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO (art. 55, inciso VIII, da Lei nº 8.666/93):

11.1- Independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, constituem motivos para rescisão do Contrato as situações previstas nos artigos 77 e 78, na forma do artigo 79, da Lei nº 8.666/93.

§ 1º - O presente Contrato poderá ser rescindido, também, por conveniência administrativa, a Juízo do Contratante, sem que caiba à CONTRATADA qualquer ação ou interpelação judicial.

§ 2º - Na ocorrência da rescisão prevista no "caput" desta cláusula, nenhum ônus recairá sobre a CONTRATANTE em virtude desta decisão, ressalvado o disposto no § 2º do artigo 79 da Lei nº. 8.666/93 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO (Art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93):

12.1- Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a CONTRATADA reconhece, de logo, o direito da CONTRATANTE de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80, da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (art. 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93):



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

13.1- O presente Contrato fundamenta-se:

I - Nos termos PREGÃO ELETRÔNICO nº. xx/2023 que, simultaneamente:

- a- Constam do **Processo Administrativo nº 3907/2023-COMPRAS.GOV-SES;**
- b- Não contrarie o interesse público;

II -Nas demais determinações da Lei 8.666/93, Lei nº 10.520/02, Decretos Estaduais nº 26.531/09 e nº 26.533/09.

III -Nos preceitos do Direito Público;

IV - Supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

Parágrafo Único - Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO:

14.1- O CONTRATANTE publicará, no Diário Oficial do Estado, o extrato do presente Contrato no prazo de 20 (vinte) dias da data de sua assinatura, com indicação da modalidade de licitação e de seu número de referência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES (Art. 65, Lei nº 8.666/93):

15.1- Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 65, da Lei 8.666/93, devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO
(Art. 67, Lei nº 8.666/93):



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

16.1 Na forma do que dispõe o artigo 67, da Lei 8.666/93, ficam designados os servidores abaixo para fiscais deste, todos vinculados ao setor da CEQUIP/SES e o HUSE da Secretaria do Estado da Saúde de Sergipe o que, após serem devidamente credenciados, competirão dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução e que de tudo darão ciência à CONTRATADA (art. 67 da Lei nº 8.666/93):

- a. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrito(a) RG de nº **XXXXXXX** e no CPF sob o nº **XXXXXXXXXX** para fiscalização na **XXXXXXXXXXXXXX**;
- b. **XXXXXXXXXX**, inscrito(a) no RG nº **XXXXXXX**, e no CPF sob o nº **XXXXXXXXXX** para fiscalização no **XXXXXXXXXXXXXX**;
- c. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX** inscrito(a) no RG nº **XXXXXXXXXXXXXX** e no CPF sob o nº **XXXXXXXXXXXXXX** para fiscalização na **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.
- d. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** inscrito(a) no RG **XXXXXXXXXX XXXXX** e no CPF sob o nº **XXXXXXXXXXXXXX** para fiscalização no **XXXXXXXXXXXXXX**.
- e. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX** inscrito(a) no RG nº **XXXXXXXXXXXXXX** e no CPF sob o nº **XXXXXXXXXXXXXX** para fiscalização **XXXXXXXXXXXXXX**;
- f. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX** inscrito(a) no RG nº **XXXXXXXXXXXXXX** e no CPF sob o nº **XXXXXXXXXXXXXX** para fiscalização no **XXXXXXXXXXXXXX**;

§ 1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.

§ 2º - A ação da fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

17.1 Por determinação da Lei Ordinária Estadual nº 8.866, de 07 de Julho de 2021, fica estabelecida a obrigatoriedade de instituição de "Programa de Integridade" às empresas que



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

celebrem contrato, consórcio, convênio, concessão ou parceria público-privada com a Administração Pública Direta e Indireta, assim como com os Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário do Estado de Sergipe, além do Ministério Público, Tribunal de Contas e Defensoria Pública Estaduais, com ou sem dispensa de processo licitatório, e com prazo de contrato igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias, cujos limites em valor global sejam iguais ou superiores a:

- I- R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), para obras e serviços de engenharia e de gestão;
- II- R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) para compras e serviços, bem como outros contratos administrativos em geral, não previstos neste artigo.

17.2 O Programa de Integridade consiste, no âmbito de uma pessoa jurídica, no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidade e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Estado de Sergipe.

17.3 A implantação do Programa de Integridade tem por objetivo:

- I- proteger a Administração Pública de atos lesivos que resultem prejuízos financeiros causados por irregularidades, desvios de ética e de conduta e fraudes contratuais;
- II- garantir a execução dos contratos em conformidade com a Lei e regularmente pertinentes a cada atividade contratada;
- III- reduzir os riscos inerentes aos contratos, provendo maior segurança e transparência em sua consecução;
- IV- obter melhores desempenhos e garantir a qualidade nas relações contratuais.

17.4 O descumprimento da exigência prevista nesta Lei pode implicar em sanção de multa de até 10% (dez por cento) do valor atualizado do contrato, além de, sem prejuízo da multa aplicada, impossibilidade de aditamento contratual, rescisão unilateral do contrato e impossibilidade de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado, pelo período de 02 (dois) anos ou até efetiva comprovação de implantação e aplicação do Programa de Integridade.

17.5 Subsiste a responsabilidade da pessoa jurídica na hipótese de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária.

17.6 A sucessora se responsabilizará pelo cumprimento da exigência na forma desta Lei.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

17.7 A empresa que possuir o Programa de Integridade implantado deve apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência, nos termos desta Lei.

17.8 A implantação do Programa de Integridade, no âmbito da pessoa jurídica, deve ocorrer no prazo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do contrato.

Parágrafo único. Para efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos/despesas resultantes devem correr à conta da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante o seu ressarcimento.

17.9 Para que o Programa de Integridade seja avaliado e certificado, a pessoa jurídica deve apresentar relatório do perfil e relatório de conformidade do Programa a órgão indicado pelo Poder Executivo, além cumprir todas as exigências determinadas em regulamento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESERVA DE VAGAS DE EMPREGOS NAS EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS AO ESTADO DE SERGIPE PARA AS MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA E FAMILIAR

a- Por determinação da Lei Ordinária Estadual nº 9.166, de 13 de Janeiro de 2023, fica estabelecida a obrigatoriedade de reservar vagas de empregos nas empresas prestadoras de serviços ao Estado de Sergipe para as mulheres vítimas de violência doméstica e familiar deve ser de 2% (dois por cento) das vagas objeto do respectivo contrato administrativo.

b- O percentual de vagas reservadas pela referida Lei deve ser observado durante todo o período do contrato de prestação de serviços, inclusive renovações e aditamentos;

c- A empresa ou prestadora de serviços deve comprovar que empenharam todos os meios cabíveis para o cumprimento da Lei e manter sigilo quanto à identificação de quais de suas empregadas foram contratadas sob a égide desta mesma Lei;

d- Na hipótese de não preenchimento da quota prevista no item “a”, as vagas remanescentes devem ser revertidas para as demais mulheres trabalhadoras.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO:

19.1- As partes contratantes elegem o Foro da Capital do Estado de Sergipe como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

19.2- E, por estarem assim, justas e contratadas, as partes assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, a fim de que produza seus efeitos legais.

Aracaju/SE, ____ de _____ de 2023.

SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE DE SERGIPE
Representada pela Secretária WALTER GOMES PINHEIRO JÚNIOR
CONTRATANTE

XXXXXXXXXX.
Representada por XXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____