

ANEXO I

1. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

A Execução do Serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo todo fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, para pacientes, servidores e acompanhantes da rede Hospitalar.

Em se tratando de Eventuais Campanhas de Doações e Eventos Assistenciais como (Campanhas Epidemiológicas, Sanitárias e Mutirões de Cirurgias) serão utilizados como padrão item 14 (Almoço - Dieta Livre e Branda) e se tratando de lanches itens 27 (Lanche Doador), sendo as quantidades definidas de acordo com a natureza do evento, devendo ser previamente autorizado(s) pelo(s) fiscal (is) e/ou gestor do contrato.

TABELA 1 - LOTE I – HGR/CCDI/CAPS III/LACEN					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./ MÊS	QTD. EST. 90 dias	CAT/ SER
1.1. DIETAS PARA PACIENTES					
1.	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	3560	10680	3697
2.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina, bolo ou tubérculos 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	1109	3327	3697
3.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, ou tapioca, ou cuscuz 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta ou Banana frita	Und.	1202	3606	3697
4.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1882	5646	3697
5.	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.	Und.	21	63	3697



6.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	34	102	3697
7.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	3293	9879	3697
8.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia ou iogurte.	Und.	1113	3339	3697
9.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta	Und.	1202	3606	3697
10.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite integral ou desnatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral.	Und.	1882	5646	3697
11.	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido mais café (com ou sem açúcar), ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	21	63	3697
12.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten, ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos ou tapioca. 3. Creme vegetal.	Und.	37	111	3697
13.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou filé de peixe, ou preparações com ovos 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3674	11022	3697
14.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Salada cozida 3. Caldo de feijão, 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	1091	3273	3697
15.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais,	Und.	1183	3549	3697



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	<p>2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>				
16.	<p>Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	1951	5853	3697
17.	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetaiscozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</p>	Und.	20	60	3697
18.	<p>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	30	90	3697
19.	<p>Lanche (Dieta Livre e Branda): 1.Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado, Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. 2.Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com sal ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou patê.</p>	Und.	3607	10821	3697
20.	<p>Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral , ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado,Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão de leite ou Biscoito ou bolo, Manteiga com sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso,</p>	Und.	1075	3225	3697



21.	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz ou tapioca, Manteiga com ou sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída	Und.	1174	3525	3697
22.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso.	Und.	1956	5868	3697
23.	Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual	Und.	20	60	3697
24.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante, ou chá com açúcar ou adoçante. 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	28	84	3697
25.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	2852	8556	3697
26.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	842	2526	3697
27.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz	Und.	1105	3315	3697



	3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.				
28.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1605	4815	3697
29.	Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	20	60	3697
30.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	18	54	3697
31.	Sopa pacientes (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	2670	8010	3697
32.	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	2958	8874	3697
33.	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, combolo ou pão massa fina ou, 2. Mingau.	Und.	968	2904	3697
34.	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1167	3501	3697



35.	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1955	5865	3697
36.	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	19	57	3697
37.	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	25	75	3697
1.2. REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES					
38.	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal.	Und.	5493	16479	3697
39.	Almoço 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5466	16398	3697
40.	Jantar: 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	5449	16347	3697
1.3. REFEIÇÃO PARA SERVIDORES					
41.	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou filé de peixe ou ovos 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, ou legumes gratinados. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5895	17595	3697
42.	Jantar: 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	2957	8871	3697



43.	Sopa (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne) 1. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	957	2871	3697
-----	--	------	-----	------	------

TABELA 2 - LOTE II – HMINSN/UAA/SAMU/CECM

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./ MÊS	QTD. EST./ 90 dias	CAT/ SER
2.1. DIETAS PARA PACIENTES					
44.	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	6115	18345	3697
45.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	24	72	3697
46.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	11	33	697
47.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1000	3000	3697
48.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	19	57	3697
49.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou mix de fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	5601	16803	3697
50.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Iogurte ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	6	18	3697



51.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta	Und.	5	15	3697
52.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	965	2895	3697
53.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	21	63	3697
54.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou filé de peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5552	16656	3697
55.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de peixe, 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	4	12	3697
56.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4	12	3697
57.	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	996	2988	3697



58.	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	20	60	3697
59.	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	5.641	16923	3697
60.	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou, 2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	6	18	3697
61.	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.	Und.	4	12	3697
62.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.	Und.	909	2727	3697
63.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	18	54	3697
64.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou file de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4096	12288	3697



65.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. Legumes cozidos 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou filé de peixe), 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	6	18	3697
66.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4	12	3697
67.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1024	3072	3697
68.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	18	54	3697
69.	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	5847	17541	3697
70.	Sopa (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	4060	12180	3697
71.	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, combolo ou pão massa fina ou, 2. Mingau.	Und.	10	30	3697
72.	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	4	12	3697
73.	Ceia (Dieta Especial):	Und.	1280	3840	3697



	1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.				
74.	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose e/ ou cereais sem glúten.	Und.	48	144	3697
75.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	32	96	115550
76.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartrato de colina, inositol e l-histidina.	LITRO	89	267	47996
77.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semielementarhipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	3	9	29394
78.	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose	LITRO	0	0	115550
1.1. REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES					
79.	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal.	Und.	3774	11322	3697
80.	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou filé de peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou	Und.	4240	12720	3697



	polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.				
81.	Jantar: 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3687	11061	3697
1.2. REFEIÇÃO PARA SERVIDORES					
82.	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, ou vegetais refogados. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2889	8667	3697
83.	Jantar: 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	2809	8427	3697
84.	Sopa (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne) 1. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	455	1365	3697

TABELA 3 - LOTE III – PACS/HC/ CAPS AD III

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./ MÊS	QTD. EST./ 90 dias	CAT/ SER
3.1. DIETAS PARA PACIENTES					
85.	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	2473	7419	3697
86.	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina, bolo ou tubérculos 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	230	690	3697
87.	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar ou adoçante,	Und.	267	801	3697



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, ou tapioca, ou cuscuz 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta ou Banana frita				
88.	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1793	5379	3697
89.	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	297	891	3697
90.	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	1506	4518	3697
91.	Colação (Dieta Pastosa): 1. Vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia ou iogurte.	Und.	234	702	3697
92.	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta	Und.	264	792	3697
93.	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite integral ou desnatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral.	Und.	1820	5460	3697
94.	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten, ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos ou tapioca. 3. Creme vegetal.	Und.	298	894	3697
95.	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou filé de peixe, ou preparações com ovos 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1983	5949	3697



96.	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Salada cozida 3. Caldo de feijão, 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	272	816	3697
97.	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	276	828	3697
98.	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2164	6492	3697
99.	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	162	486	3697
100.	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1.Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado, Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. 2.Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com sal ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou patê.	Und.	2524	7572	3697
101.	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão de leite ou Biscoito ou bolo, Manteiga com sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso,	Und.	275	825	3697



102.	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz ou tapioca, Manteiga com ou sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída	Und.	276	828	3697
103.	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso.	Und.	1835	5505	3697
104.	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante, ou chá com açúcar ou adoçante. 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	292	876	3697
105.	Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	1523	4569	3697
106.	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	203	609	3697
107.	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou	Und.	249	747	3697



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.				
108.	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1756	5268	3697
109.	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	600	1800	3697
110.	Sopa (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	3600	10800	3697
111.	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1375	4125	3697
112.	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, combolo ou pão massa fina ou, 2. Mingau.	Und.	245	735	3697
113.	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	248	744	3697
114.	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1679	5037	3697
115.	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite integral e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual; 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 3. Mingau	Und.	147	49	3697
116.	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	318	954	3697



3.2. REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES

117.	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal.	Und.	3462	10386	3697
118.	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	6149	18447	3697
119.	Jantar: 1. Sopa de carne com vegetais, com ou sem leguminosas/massas, pão e suco de fruta ou polpa de fruta ou, 2. Canja, peito de frango com arroz e vegetais, com ou sem cereal/massas, 01 (um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta. 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	3571	10713	3697

3.3. REFEIÇÃO PARA SERVIDORES

120.	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2582	7746	3697
121.	Jantar: 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	8040	24120	3697
122.	Sopa (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne) 1. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	955	2865	3697



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

TABELA 4 - LOTE IV – HEMORAIMA

ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./MÊS	QTD. EST./ 90 dias	CAT/ SER
4.1. DOADORES				
Pré-Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Biscoito integral 3. Fruta	Und.	1950	5850	3697
Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta 2. Pão (francês, massa fina ou Hamburger) ou Salgado de forno; 3. Queijo, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango. 4. Salada de Frutas ou Fruta	Und.	1970	5910	3697



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO II

1. DEMONSTRAÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE CONSUMO ESTIMADOS MENSAL POR UNIDADE DE SAÚDE DA CAPITAL, SESAU-RR.

1.1. HOSPITAL GERAL DE RORAIMA (HGR)

1.1.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Livres e Brandas	3310	3293	3440	3312	2742	2958
Pastosa	1109	1113	1091	1075	842	968
Hiperproteica e/ou	1202	1202	1183	1174	1105	1167
Especiais	1882	1882	1951	1956	1605	1955
Sem lactose e sem gluten	34	37	30	28	18	25
Imunodeprimidos	21	21	20	20	20	19
SOPA	-	-	1230	-	1440	-
TOTAL	7557	7548	8945	7565	7737	7092

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	SOPA
Acompanhantes	5493	5466	-	5449
Servidores	-	5807	2897	957
TOTAL	5493	11273	2897	6406

1.1.2. ACOMPANHANTES E SERVIDORES

1.2. Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III

1.2.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
Livres e Brandas	250	234	295	145
TOTAL	250	234	295	145

1.3. CENTRO DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM (CCDI)

1.3.1. SERVIDORES

Refeições DIETAS	ALMOÇO	JANTAR
-------------------------	---------------	---------------



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Servidores	79	30
TOTAL	79	30

1.4. LACEN

1.4.1. SERVIDORES

Refeições DIETAS	ALMOÇO	JANTAR
Servidores	9	30
TOTAL	9	30

1.5. HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH (HMINSN)

1.5.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Livres e Brandas	5484	5601	5283	5168	3826	5847
Pastosa	24	6	4	6	6	10
Hiperproteica e/ou heriper calorica	11	5	4	4	4	4
Especiais	1000	965	996	909	1024	1280
Sem lactose e sem gluten	19	21	20	18	18	48
Imunodeprimidos	0	0	0	0	0	0
SOPA	-	-	2000	-	-	2060
TOTAL	6538	6598	8307	6105	4878	9249

1.5.2. MAMADAS (RECÉM-NASCIDOS)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DAS DIETAS NEONATAIS	Und.	FREQUÊN- QUÊN- CIA/ DIA	Qtd. Est./Mê- s	Qtd. Est./90 dias
01	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PRE-MATUROS – mamadas que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	8	32	96
02	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura	LITRO	8	89	267



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	lática, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina.				
03	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL SEM LACTOSE E GLÚTEM E SACAROSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite, com 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de canola, óleo de côco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicérides de ácidos graxos, DHA e ARA.	LITRO	8	3	9
04	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elementar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de Filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	8	15	45
05	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose.	LITRO	8	5	15
06	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metioninae tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína.	LITRO	8	1	3

1.5.3. ACOMPANHANTES E SERVIDORES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	SOPA
Acompanhantes	3774	4240	-	3687
Servidores	-	2399	2548	455
TOTAL	3774	6639	2548	4142

1.6. UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO MARIA DA C. I. DE MATOS – UAA

1.6.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
Livres e Brandas	515	269	473	270



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

TOTAL	515	269	473	270
--------------	------------	------------	------------	------------

1.7. SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)

1.7.1. SERVIDORES

Refeições DIETAS	ALMOÇO	JANTAR
Servidores	164	261
TOTAL	164	261

1.8. CLINICA ESPECIALIZADA CORONEL MOTA (CECM)

1.8.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM
Servidores	116
TOTAL	116

1.8.2. SERVIDORES

Refeições DIETAS	ALMOÇO
Servidores	326
TOTAL	326

1.9. PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA

1.9.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
Livres e Brandas	28	18	152	72	114
Pastosa	0	0	0	0	0
Hiperproteica e/ou heriper calorica	0	0	0	0	0
Especiais	6	25	403	60	286
Sem lactose e sem Gluten	0	0	0	0	0
Imunodeprimidos	0	0	0	0	0
SOPA	0	0	130	0	130
TOTAL	34	43	685	132	530



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

1.3.2. ACOMPANHANTES E SERVIDORES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	SOPA
Acompanhantes	18	150	0	150
Servidores	0	990	1240	310
TOTAL	18	1140	1240	460

1.11. HOSPITAL DAS CLÍNICAS

1.3.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Livres e Brandas	1545	1488	1486	1552	1196	1375
Pastosa	230	234	272	275	203	245
Hiperproteica e/ou hiperpercalorica	267	264	276	276	249	248
Especiais	1787	1820	1761	1775	1470	1679
Sem lactose e sem Gluten	297	298	162	292	600	318
Imunodeprimidos	0	0	0	0	0	49
SOPA	0	0	1000	0	1385	0
TOTAL DE REFEIÇÕES MENSAL	4126	4104	4957	4170	5103	3914

1.3.2. ACOMPANHANTES E SERVIDORES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	SOPA
Acompanhantes	3444	5999	0	3421
Servidores	0	1592	6800	645
TOTAL	3444	7591	6800	4066

1.7. CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DE ÁLCOOL E DROGAS- CAPS-AD III

1.7.1. PACIENTES

Refeições DIETAS	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
------------------	----------	--------	--------	--------



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Livres e Brandas	900	345	900	213
TOTAL DE REFEIÇÕES MENSAL	900	345	900	213

1.8. HEMOCENTRO DO ESTADO DE RORAIMA (HEMORAIMA)

1.8.1. DOADORES

Refeições DIETAS	PRÉ- LANCHE	LANCHE
Doadores	1950	1970
TOTAL DE REFEIÇÕES MENSAL	1950	1970



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

2. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

2.1 ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIO E ACOMPANHANTES

a) REFEIÇÕES para ACOMPANHANTES.

Desjejum valor energético aproximado 400 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: LEITE COM CAFÉ (200mL de leite + 50mL de café)	ML	250
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de Carboidrato: PÃO (francês ou massa fina)	Gr.	50
3	MANTEIGA (com ou sem sal)	Gr.	08

b) GRANDES REFEIÇÕES –para ACOMPANHANTES.

ALMOÇO - valor energético aproximado 800 Kcal

JANTAR (sopa) valor energético aproximado 600 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Acompanhamento: Arroz	Gr.	180
	Feijão		140
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso)	Gr.	110/150
	Aves (sem osso/ com osso)		120/160
	Linguiça de frango		130
	Peixe (filé / posta)		100/150
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa	Gr.	60
	Pirão		80
	Polenta		80
	Macarrão		40
4	Sopas	ML	500

c) GRANDES REFEIÇÕES - Almoço e Jantar para SERVIDORES

Valor energético aproximado 800 Kcal (por refeição)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Salada crua	Gr.	50
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	200
	Feijão		150
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso)	Gr.	120/160
	Aves (sem osso/ com osso)		120/160
	Peixe (filé)		120/160
	Fígado, Língua		120
	Carne Seca,		120
	Linguiça		140
	Carne Suína (sem osso/ com osso) (almoço)		130/160
	Ovos		Und.
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa	Gr.	60



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Pirão		80
	Batata sauté		80
	Batata a doré		80
	Suflé		80
	Macaxeira frita		60
	Legumes cozidos ou grelhados		80
	Purê		80
	Macarrão		80
	Vatapá		80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:	Gr.	100
	Frutas (**)		
	Gelatina/ Pudim/Manjar		40
	Doces (pasta/cremoso)		40
	Doces (tablete)		20
6	Suco c/ ou sem açúcar ou adoçante	ML	250

(**) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e Manga - 100g, ficando condicionadas à safra.

2.2. ALIMENTAÇÃO DE DOADORES

a) REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal): Pré-Lanche = 300 Kcal

Lanche = 450 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			Pré- Lanche	Lanche
1	Suco de Polpa de Fruta ou Fruta	ML	250	250
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção:	Gr.	--	50
	Pão (Francês ou Massa fina ou Hamburger)			
	Biscoitos (Maria/Maisena/Salgado)		40	--
3	Manteiga	Gr.		10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção:	Gr.	--	20
	Queijo e Presunto			
	Carne Bovina: Coxão Mole ou Alcatra			50
	Frango: Peito de Frango sem osso		--	50
5	Frutas (*)	Und.		1 EQ (*)

(*) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, melão -100g. Ficando condicionadas à safra.

2.3. ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES

a) DIETA LIVRE OU BÁSICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 450 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção:	ML				
	Leite (c/ ou s/ açúcar)		200	200	250	250
	Café mais Leite		250	--	250	--
	Café (com ou sem açúcar)		50	--	150	--



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar)		250	--	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Suco			250	250	250
	Iogurte		-	180	180	180
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		45	25	40	40
	Torrada		40	30	40	40
	Bolo		--	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas		10	--	10	10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo do tipo: Minas, Prato ou Cremoso. (OBS .5)	Gr.	20	--	20	--
5	Frutas	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)

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

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

OBS. 3: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS. 4: Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quotaglicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS.5: O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

OBS.6: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante e para os pacientes Diabéticos ou conforme prescrição nutricional. (Considerando o valor nutricional da ceia)

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e manga- 100g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 800 Kcal
- JANTAR: 800 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento (**) Arroz	Gr.	180	180
	Feijão		140	140
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	120	120
	Aves (sem osso / com osso)		120/160	120/160
	Peixe (filé/ posta)		120/160	120/160
	Fígado		120	120
	Carne Seca		120	120



ESTADO DE RORAIMA
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:	Gr.	60	60
	Farofa			
	Macarrão		80	80
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
	Purê		80	80
	Vatapá		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:	Und.	1	1EQ(***)
	Frutas (***)		EQ(****)	
	Doces (pasta/compota)	Gr.	40	40
	Gelatina, Pudim		40	40
	Doces (tablete)		20	20
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS: 01- As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS: 02- A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS: 03- A sopa/canjados pacientes Diabéticos, quando for acrescida de cereal, este deverá ser integral (Exemplo: arroz/macarrão integral e aveia).

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e manga -100g. Ficando condicionadas à safra.

DIETAS ESPECIAIS PACIENTES

✓ **DIETA LAXANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo acrescentar frutas, verduras e cereais ricos em fibras, tais como: laranja, Mamão, Abacaxi, Vegetais Folhosos e Aveia ou Linhaça.

✓ **DIETA CONSTIPANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo excluir frutas e verduras ricas em fibras, e acrescentar alimentos constipantes do tipo: Batata, macaxeira, banana, farinha de mandioca, suco de caju ou goiaba.

✓ **DIETA PARA DIABÉTICO**

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção:	ML	200	250	250	250
	Leite desnatado (sem açúcar)					
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (s/ açúcar)		250	--	250	250
	Café (sem açúcar)		50	--	--	--
	Café mais Leite desnatado		250		250	
	Suco		250	250		
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção:	Gr.	50	--	50	50
	Pão integral					
	Biscoito integral		40	25	40	40
	Tapioca com aveia/linhaça/chia		60	--	--	--
	Torrada integral		40	25	40	40



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Massa ou Biscoito integrais sem adição de açúcar na composição.		20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas (sem açúcar)		10	--	10	10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo (com ou sem sal) do tipo (*):Minas ou Cremoso light.	Gr.	20	--	20	--
5	Frutas(*)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	--	--

OBS: 1 - O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 1: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

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

OBS 3: Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado ou integral, massa e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito/pão/torrada integral nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS 4: O item 4 deve ser oferecido pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e Melão-100g. Ficando condicionadas à safra.

OBS 5: Ofertar às 23h lanche para os diabéticos, quando houver necessidade.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal

JANTAR:700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	60	60
2	Acompanhamento(**) Arroz integral	Gr.	150	150
	Feijão		130	130
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	160	160
	Aves (sem osso/com osso)		160/200	160/200
	Peixe (filé/posta)		130/180	120/180
	Fígado		150	150
4	Guarnição: Legumes Cozidos ou refogados	Gr.	80	80
	Macarrão integral		20	20
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	Und	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	Gelatina-diet	Gr.	40	40
6	Suco de polpa de frutas ou frutas (sem açúcar)	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS:1- Dá preferência aos **vegetais** com 5% de glicídio (alface, rúcula, agrião, abobrinha, acelga, berinjela, couve, maxixe, repolho, brócolis, tomate, cebola, rabanete, quiabo e vagem).



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

OBS: 2- A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS: 3 - Nas refeições principais devem ser acrescidas fibras.

(***)Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 150g e Melão 120g.

✓ **DIETA HIPOPROTEICA:**

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 290 Kcal
- Ceia: 205 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT. PREPARADA			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infusão	ML	250	--	250	250
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)					
	Leite integral ou desnatado					
	Café com açúcar ou adoçante					
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato	Gr.	50	--	50	50
	Pão (Francês ou massa fina)					
	Salada de fruta					
	Biscoito (salgado ou doce)					
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção	Gr	08	--	08	--
	Manteiga com ou sem sal					
	Geléia de frutas					
4	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)		

OBS 1: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida .

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

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT. PREPARADA	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento (*):	Gr.	80	80
	Arroz		40	40
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:	Gr.	120	120
	Carne Bovina (sem osso)		120/150	120/150
	Aves (sem osso/com osso)			



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Peixe (filé/posta)		100/140	100/140
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:	Gr.	50	50
	Farofa		40	40
	Macarrão		80	80
	Pirão		100	100
	Legumes cozidos ou refogados		80	80
	Polenta			
6	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:	Und.	1 EQ(**)	1EQ(**)
	Frutas cozidas			
	Compota de Fruta	Gr.	40	40
7	Sopa	ML	500	500

(*) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

a) DIETA ISENTA DE LACTOSE OU GLUTÉN
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- Desjejum: 300Kcal
- Colação: 120Kcal
- Lanche: 285 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 opção:	ML	250	250	250	250
	Leite de Soja ou sem lactose com ou sem açúcar ou adoçante					
	Suco de Fruta (com açúcar ou adoçante)		250	250	250	--
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)		250	250	250	250
	Café (com açúcar/adoçante)		50	--	50	
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato	Gr.	45	25	45	45
	Biscoito (sem glúten, salgado ou doce)					
	Tapioca		50	50	50	50
	Cuscuz de Milho/Arroz		60	30	60	60
	Tubérculos (Batata doce/Cará/Macaxeira)		60	30	60	60
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção	Gr	08	08	08	--
	Creme vegetal					
	Geléiade Fruta		10	--	10	--
4	Frutas (*)	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)

(*) O ITEM4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: Os alimentos dos grupos 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de soja ou sem lactose, cereais isentos de glúten e creme vegetal de soja para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão (sem glúten ou sem leite) nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

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

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)

- Almoço: 700 Kcal
- Jantar: 700 kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	QUANT.
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	150	150
	Aves (sem osso/com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé)		120/160	120/160
4	Deve ser escolhida 01 (uma) guarnição: Farofa de Cuscuz	Gr.	60	60
	Vegetais cozidos ou refogados		80	80
	Macarrão sem glúten		40	40
	Farofa		60	60
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (*)	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Compota de Fruta	Gr.	40	40
6	Suco de fruta ou poupa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: A quantidade de cereal e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

a) DIETA HIPOSSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 350 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 180 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	250	250	250	250
	Leite (com ou sem açúcar)		200	--	250	250
	Cafê com açúcar ou adoçante		50	--	--	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (sem sal)	Gr.	50	--	50	50
	Torrada (sem sal)		40	25	40	40



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 5)		20/40	20/40	20/40	20/40
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Bolo		--	40	60	60
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga sem sal	Gr	08	--	08	--
	Geléia		10	--	10	--
4	Queijo (sem sal)	Gr	20	--	20	--
5	Frutas (**)	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)

(*) O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

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

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

OBS.3: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

OBS.4: O item 4 deve ser oferecido pelo menos 2 (duas) vezes por semana (desjejum/lanche).

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	150	150
	Aves (sem osso/com osso)		150/180	150/180
	Peixe (filé/posta)		120/150	120/150
	Fígado		120	120
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozidos ou refogados	Gr.	100	100
	Macarrão		40	40
	Farofa		50	50
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Doce(pasta/compota)	Gr.	40	--
	Gelatina		40	--
6	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

(*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

OBS 1: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

a) DIETA ASSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 360 Kcal
- Colação: 70 Kcal
- Lanche: 360 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	250	250	250	250
	Café com açúcar ou adoçante		50	--	--	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (sem sal)	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito (sem sal)		40	25	40	40
	Torrada (sem sal)		40	25	40	40
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		20/40	20/40	20/40	20/40
	Bolo		--	60	60	
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga sem sal	Gr	08	--	08	--
	Geléia de frutas		10	--	10	--
4	Frutas	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)

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

OBS 2: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 3: O volume das preparações pode ser reduzido conforme necessidade hídrica do paciente.

OBS 4: Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos.

OBS 5: A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais).

OBS 6: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de vegetais cozida	Gr.	40	40
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	120	120
	Aves (sem ou com osso)		150/180	150/180
	Peixe (filé)		100/150	100/150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozido	Gr.	100	100
	Macarrão		40	40
	Farofa		50	50
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas cozidas	Und.	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Doce(pasta/compota)	Gr.	40	40
	Gelatina		40	40
6	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS 1: As frutas com elevado teor de potássio devem ser servidas cozidas.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 4: As leguminosas devem ser cozidas em 2 etapas em busca da redução de potássio, e devem ser servidas somente os grãos desprezando o caldo;

OBS 5: Devem ser adicionados condimentos e especiarias naturais, como alho, manjeriço, salsinha, alecrim, manjerona, entre outros.

a) DIETA HIPOLIPÍDICA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 250 Kcal
- Ceia: 180 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	250	200	250
	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	Leite desnatado	ML	250	250	250	250
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		40	25	40	40



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Torrada		45	25	45	45
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 4)		20/40	20/40	20/40	20/40
4	Geleia de Frutas	Gr	10	--	10	--
5	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)		

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

OBS 2: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS4: Os alimentos dos grupos 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado, farinha integral para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito integral ou pão integral nas quantidades indicadas conforme neste anexo.

b) GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina Magra sem osso	Gr.	150	150
	Aves sem Pele (sem ou com osso)		150/180	150/180
	Peixe sem Pele (filé)		100/150	100/150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais	Gr.	100	100
	Macarrão		40	40
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Gelatina	Gr.	40	40
6	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

a) DIETA PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Leite (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	250	250
	Café mais Leite		250	--	250	250
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar).		250	--	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão massa fina	Gr.	50	--	50	50
	Bolo		--	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS . 5)		20/30	20/30	20/30	20/30
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal) ou	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas		10	--	10	10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijodo tipo: Minas, Prato ou Cremoso.	Gr.	20	--	20	--
5	Fruta macia	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)

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

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

OBS. 3: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida, ou água de côco natural.

OBS.4: Os alimentos dos itens 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-seaquota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS.5: O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) vezes por semana no desjejum e/ou/lanche.

OBS. 6: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: Banana- 100g, laranja- 130g,mamão- 100g, melancia- 150g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR:700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇ O	JANTAR
1	Acompanhamento (**) Arroz papa	Gr.	80	80
	Caldo de Feijão		40	40
2	Salada cozida	Gr.	60	60
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína desfiada: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	150	150
	Aves (sem osso / com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé)		120/180	120/180
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Macarrão	Gr.	40	40



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Pirão		100	100
	Polenta		100	100
	Purê		100	100
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Fruta macia (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
	Doce em pasta ou cremoso		40	40
	Gelatina, Pudim	Gr.	40	40
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

(*) Ficam condicionados à safra, as saladas cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

(**) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

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

OBS. 1: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g.

a) DIETA LÍQUIDA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--
	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Leite	ML	250	250	250	250
	Iogurte		250		250	250
	Mingau (com 5 a 10% de carboidrato)		250	250	250	250
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Geleia de Mocotó	Gr	--	--	50	--
	Gelatina			150	150	--
4	Suco de Frutas	ML	250	250	250	250

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

OBS. 2: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 600 Kcal
- JANTAR: 500 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa: Caldo de Legumes com ou sem carne	ML	500	500
	Caldo de Carnes (Bovina, aves e peixes)		500	500
	Sopa Creme com Carne e/ou Creme de Leite e/ou ovo.		500	500
	Canja ou Canja Liquidificada		500	500
	Caldo de Feijão		500	500
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Geleia de Mocotó	Gr.	50	50
	Gelatina		60	60
	Creme de Fruta com Leite		60	60
3	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250

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

OBS. 2: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

a) DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 200 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 150 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Geleia de Mocotó	Gr	--	--	50	--
	Gelatina				60	--
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Suco de Frutas (com ou sem açúcar)	ML	250	250	250	250
	Água de Coco		250	250	250	250
	Bebida para Reposição Hidroeletrólítica		250	250	250	250

OBS 1: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 300 Kcal
- JANTAR: 300 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa: Caldo de Carnes Tamisados(Bovina, aves e peixes)	ML	500	500
	Caldo de Legumes Tamisados		500	500
	Caldo de Feijão		500	500
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Geleia de Mocotó	Gr.	50	50
	Gelatina		60	60
3	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250

OBS. 1: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g.

a) DIETAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 500 Kcal
- Colação: 250 Kcal
- Lanche: 400 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Cafê (com ou sem açúcar)	ML	50	-	50	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica: Leite (com ou sem açúcar)	ML	200	--	200	250
	Leite mais Cafê (com ou sem açúcar)		250	250	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Iogurte		200	200	200	200
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		55	30	40	40
	Torrada		60	30	60	40
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	350	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		30/50	30/50	30/50	20/50
	Bolo		--	--	80	80
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga	Gr.	10	10	10	10
	Geleia de Frutas		15	15	15	15
	Banana frita	Und.	50	--	50	--
	Ovos	Und.	01	--	01	01
	Requeijão	Gr.	20	--	20	15
5	Queijo	Gr.	40	--	40	20
6	Frutas (**)	Und.	2 EQ (***)	2 EQ (***)	2 EQ (***)	2 EQ (***)

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



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

OBS 2: O item 6 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g, Melão -120g.

OBS 4: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

OBS.5: O item 5 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) por semana (desjejum e/ou lanche).

OBS6: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 900 Kcal
- JANTAR:900 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais	Gr.	60	60
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	100	100
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	200	200
	Aves (sem ou com osso)		200/250	200/250
	Peixe (filé)		150/240	150/240
	Fígado		200	200
	Ovos	Und.	3	3
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozidos ou refogados	Gr.	120	120
	Farofa		80	80
	Pirão		100	100
	Polenta		100	100
	Sufê		100	100
	Vatapá		100	100
	Purê		100	100
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas	UND	2 EQ	2EQ
	Gelatina	Gr.	60	60
	Doce (pasta/compota)		60	60
	Pudim		60	60
6	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS. 1: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 4: A quantidade de proteína do item 7 deverá ser aumentada ou acrescida de 01 ovo, não implicando em alteração de preço.

a) DIETAS PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 200 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Café (com ou sem açúcar)	ML	50	--	50	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica: Leite Pasteurizado e Fervido (com ou sem açúcar)	ML	200	--	200	200
	Leite Pasteurizado e Fervido mais Café (com ou sem açúcar)		250	250	250	250
	Achocolatado industrializado (em embalagem individual)		200	200	200	200
	Iogurte (em embalagem individual)		200	200	200	200
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Biscoito (em embalagem individual)	Gr.	55	25	55	55
	Torrada		60	25	60	60
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a farinha ou biscoito		30/50	30/50	30/50	20/50
	Bolo		--	--	80	80
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga (embalagem individual)	Gr	10	--	10	10
	Geleia de Frutas (em embalagem individual)		12	--	12	12
5	Queijo Tipo Cremoso (em embalagem individual)	Gr	20	--	20	--
6	Frutas Cozida (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	1 EQ (***)	1 EQ (***)
7	Suco de Fruta (pasteurizado em embalagem individual)	ML	250	250	250	--

OBS. 1: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 2: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 130g, maçã- 150g, Melão- 150g, abacaxi- 120g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 600 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais cozida	Gr.	100/140	100/140
2	Acompanhamento: Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso)	Gr.	160	160
	Aves (sem ou com osso)		150/200	160/230



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Peixe (filé)		130/200	130/200
	Fígado		150	150
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais Cozidos	Gr.	120	100
	Farofa		50	50
	Pirão		100	80
	Purê		80	80
	Polenta		100	80
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas Cozidas	Und	2 EQ	1EQ
	Preparação Láctea Tipo Flan (em embalagem individual).	Gr.	60	60
	Preparação Láctea Tipo Pudim (em embalagem individual)		60	60
6	Suco de Fruta Pasteurizado (em embalagem individual)	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

OBS. 1: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS. 2: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, maçã- 150g, mamão- 120g, abacaxi- 120g.

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

OBS 5: Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada em suco e vitaminas.

OBS.6: Contaminação cruzada dos alimentos deverá ser evitada, devendo ser utilizados utensílios separados para alimentos cozidos e dos alimentos crus.

OBS. 7: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

LEVAR EM CONSIDERAÇÃO QUE PER CAPTA DAS PROTEÍNAS, ARROZ E FEIJÃO FORAM CONSIDERADAS CRUAS.

a) DIETAS PARA INDÍGENAS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Café mais Leite	ML	250	250	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Suco de fruta		--	250	250	--
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão	Gr.	50	--	50	50
	Tubérculos (Batata doce/Cará/Macaxeira)		45	45	45	45
	Cuscuz		60	--	--	60
	Beiju		80	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Banana, Farinha ou Biscoito.		20/30	20/30	20/30	20/30



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
4	Ovo	Und	02	02	02	02
5	Frutas	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)

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

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

OBS. 3: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS. 4: Os alimentos dos itens 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga – 200g, Melão-100g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Acompanhamento (**) Arroz	Gr.	100	100
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:	Gr.		
	Aves (sem osso / com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé/ posta)		130/200	130/200
	Carne Seca	150	150	
	Ovos	Und.	02	02
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:	Gr.		
	Farinha		80	80
	Batata doce		100	100
	Macaxeira		100	100
	Abóbora		100	100
	Banana comprida		100	100
5	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	200	200

(*) A quantidade de arroz e farinha poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

(***) **Equivalentes das frutas:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga- 200g.

2. OBSERVAÇÕES FINAIS:

3.1 Todos os gêneros alimentícios empregados, pela CONTRATADA, na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, temperatura, higiene e apresentação;



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

3.2 No que diz respeito às proteínas deve-se escolher a peça/corte adequado e indicado de acordo com o cardápio. Como exemplo: carne para bife, carne para assado de panela, filé de peixe dentre outros. Vale ressaltar que a carne bovina com osso, somente poderá ser servida para acompanhantes e servidores, **CONFORME CARDÁPIO REVISADO E APROVADO PELA CONTRATANTE.**



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**ANEXO III
DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

O CARDÁPIO

- 1.1. No cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios e quantidades/gramatura padronizados de acordo com ANEXO I e item 16.3, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a patologia do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A), bem como obedecer as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.
- 1.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente **REVISADO E APROVADO** pela CONTRATANTE.
- 1.3. O CARDÁPIO mensal será elaborado pela CONTRATADA, obedecendo aos elementos constitutivos do ANEXO I, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato.
- 1.4. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar as fichas técnicas das preparações para execução do cardápio.
- 1.5. Apresentar Manual do Lactário e planilha de distribuição diárias das fórmulas infantis utilizadas.
- 1.6. As refeições deverão apresentar condições organolépticas proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes/acompanhantes/servidores.
- 1.7. A CONTRATADA deverá obedecer os cardápios para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.) para os pacientes, acompanhantes, doadores e servidores, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.
- 1.8. A CONTRATADA deverá FORNECER molhos especiais, limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas da CONTRATANTE.
- 1.9. A CONTRATADA deverá atender as modificações solicitadas pelos SND das Unidades de Saúde referente a cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares, e sócios culturais, aceitação prejudicada pela anorexia causada pela doença, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- 1.10. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do SND das Unidades de Saúde.
- 1.11. Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelos SND das Unidades de Saúde, como por exemplo, em caso de retorno ou espera de exames que ultrapassa o horário das refeições e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc.

DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

- 2.1. As refeições poderão ser preparadas na Cozinha da CONTRATANTE desde que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, por meio de CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL.
- 2.2. O tempo não deve ser superior a uma (01) hora para o transporte das refeições prontas, garantindo a segurança microbiológica da alimentação transportada.
- 2.3. No processo de preparação das fórmulas deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.
- 2.4. A CONTRATADA será responsável por todos os gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos de cozinha, equipamentos de proteção individual para servidores, gás de cozinha, entre outros) necessários para perfeita execução dos serviços, assim como, toda a mão de obra especializada, pessoal técnico operacional em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes técnicas e da Vigilância Sanitária, conforme consta na fundamentação deste Termo de Referência.
- 2.5. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao preparo e preparo dos alimentos:
 - 2.5.1. 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;



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 2.5.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 2.5.3. 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;
- 2.5.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- 2.5.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 2.5.6. 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;
- 2.5.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 2.5.8. 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.
- 2.5.9. 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. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e assim que estiver pronta, refrigerar. Retirar novo lote e prosseguir sucessivamente;
- 2.5.10. 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 = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 2.5.11. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 2.5.12. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- 2.5.13. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- 2.5.14. Realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

2.6. DAS INSTALAÇÕES:

- 2.6.1 As instalações deverão atender as seguintes especificações de edificação para o serviço de alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo.
- 2.6.2 **Localização:** área de livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;
- 2.6.3 **Fluxo de produção/preparo de alimentos:** contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. O retorno de utensílios não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos.
- 2.6.4 **Dimensionamento de equipamentos:** os utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção.
- 2.6.5 **Parede:** acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação.
- 2.6.6 **Forro e teto:** de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara, e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.
- 2.6.7 **Porta:** superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, de material não absorvente.
- 2.6.8 O abastecimento de água para cocção deverá ser potável.
- 2.6.9 A Caixa de gordura deve estar fora da cozinha.
- 2.6.10 As áreas internas e externas deverão estar livres de materiais em desuso, entulhos e animais.
- 2.6.11 A iluminação das áreas de manipulação de alimentos devem possuir suas lâmpadas protegidas contra quedas e explosões.
- 2.6.12 As instalações elétricas deverão estar protegidas.
- 2.6.13 Não poderão haver ventiladores nas áreas de manipulação e depósitos, devendo haver um sistema de climatização/refrigeração adequado para cada tipo de ambiente.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 2.6.14 Deverá haver banheiros separados para os manipuladores de alimentos.
- 2.6.15 Deverá existir lavatórios exclusivos para lavagem das mãos, localizados dentro das áreas de manipulação de alimentos, juntamente com sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado e antisséptico.
- 2.6.16 Deverá haver um plano de manutenção periódica de equipamentos e utensílios, devendo ainda ser feito o registro das manutenções, de forma que não haja perda da capacidade de produção e consequentemente transtornos ao fornecimento da alimentação.
- 2.6.17 Sistema de ventilação e exaustão para renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 2.6.18 Possuir câmaras frias, com controle de temperatura.
- 2.6.19 Deverá haver 1 (um) espaço separado para troca de uniforme dos manipuladores.

2.7. DO PESSOAL

- 2.7.1. Deverá ser realizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses o exame médico dos manipuladores de alimentos, que deverá ser consolidada em uma planilha de registros e encaminhada semestralmente à Comissão Fiscalizadora do Contrato.
- 2.7.2. Quando algum manipulador apresentar alguma lesão e/ou sintoma de enfermidade que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, este deverá ser afastado imediatamente.
- 2.7.3. Os uniformes dos manipuladores devem ser na cor branca, de acordo com o que prescreve a ANVISA e o PASA/EB, devendo a sua troca ser diária.

2.8. DA QUANTIDADE A SER DISTRIBUIDA

- 2.8.1. Os quantitativos das refeições serão informados um dia antes, sendo que as alterações serão informadas com antecedência mínima de 3 (três) horas antes da distribuição, através de Requisições diárias, devidamente assinadas e carimbadas pelos Nutricionistas e/ou Técnicos de cada Unidade de Saúde da Contratante.
 - 2.8.1.1. Nas unidades que não dispõem de Nutricionistas ou Técnicos, os quantitativos serão informados pelo responsável da unidade.

2.9. DO RECEBIMENTO

- 2.9.1. O funcionário responsável pelo recebimento das refeições, deve atentar para o que se segue abaixo:
 - 2.9.1.1. Conferir o peso, a título de amostragem significativa de acordo com a realidade da Unidade, das refeições acondicionadas nas marmitas que deverão apresentar o peso mínimo exigido no cardápio.
 - 2.9.1.2. Conferir se todas as refeições encontram-se com suas embalagens limpas e íntegras, isto é, sem danos, aberturas indesejáveis, amassamento, ferrugem, sujidades, umidade anormal, emboloramento, vestígios de insetos etc.
- 2.10. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 2.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

2.12. DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

- 2.12.1. As refeições prontas devem ser acondicionadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados de material adequado, e quando necessário, podendo os alimentos ser previamente depositados em cubas de inox com tampa, de forma a garantir o controle da temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 2.12.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 06 horas; ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 2 horas.
- 2.12.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas de 5°C por no máximo 6 horas ou



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

quando a temperatura estiver entre 10 e 16°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 1 hora, sendo descartados ao final desse prazo.

- 2.12.4. A temperatura das dietas servidas deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.
- 2.12.5. Deverá ser observado 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.
- 2.12.6. O acondicionamento das preparações do lactário deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:
 - 2.12.6.1. Seguir rigorosamente a temperatura das preparações de acordo com os Manuais e legislação vigentes;
 - 2.12.7. Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, desprezados após utilização;
 - 2.12.8. Proceder à devida identificação das mamadeiras, copinhos com tampa, seringas ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

2.13. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.13.1. DO TRANSPORTE

- 2.13.1.1. As refeições deverão ser transportadas em carros fechados, porém, a Contratada deverá possuir uma frota de no mínimo 02 (carros) transportes para cada unidade de saúde que confeccionará as alimentações, suficiente e em condições sanitárias de acordo com a legislação vigente, para transportar e distribuir as refeições para todas as Unidades de Saúde contemplada neste Termo de Referência, de modo a evitar atrasos e contratempos.
- 2.13.1.2. A temperatura recomendada cientificamente para transporte pela legislação pertinente:
 - a) Refrigeração: ao redor de 4°C, não ultrapassando 5°C;
 - b) Resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
 - c) Aquecimento: acima de 65°C;
 - d) Congelamento: ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C).
- 2.13.1.3. O veículo utilizado deve ser exclusivo para o transporte das refeições não sendo permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.
- 2.13.1.4. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 2.13.1.5. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.
- 2.13.1.6. Os alimentos transportados devem ser colocados sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- 2.13.1.7. Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem adotar os seguintes requisitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF):
 - a) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
 - b) Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes.
 - c) A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.
- 2.13.1.8. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:
 - a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos, no mínimo.
 - b) Desinfecção com vapor: através manguueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.
 - c) Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.
 - i. O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável.



ESTADO DE RORAIMA
“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- ii. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- iii. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- iv. Contraria as Boas Práticas o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.
- v. Contrariam as BPF o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.
- vi. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- vii. Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.
- viii. Dar preferência para um veículo tipo furgão fechado, isotérmico ou refrigerado.
- ix. Orientar o motorista e o ajudante para o uso de uniformes e proteção para os cabelos.
- x. Sair do local onde o alimento é preparado e ir direto ao local em que será distribuído, não devendo circular com o alimento além do tempo necessário.
- xi. Os contentores térmicos de refeições devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- xii. Nos veículos que a Contratada transportar as refeições deverá constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo mínimo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, NOME, ENDEREÇO, TELEFONE DA EMPRESA E PRODUTO PERECÍVEL.
- xiii. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- xiv. O transporte das refeições e descartáveis deverão estar acondicionada e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

2.14. DO MATERIAL UTILIZADO

- 2.14.1. Todo material/insumo utilizado pela licitante na cocção dos alimentos deverá ser de procedência e de excelente qualidade;
- 2.14.2. Com a finalidade de evidenciar facilmente, a maneira que a empresa adjudicada executa seus procedimentos de cocção/preparo dos alimentos e refeições, cada área de cocção/preparo de alimentos deverá apresentar Procedimentos Operacionais Padrão.
- 2.14.3. Os itens a serem descritos nos POP devem ser os seguintes:
 - 2.14.3.1.OBJETIVO: Descrever neste item os objetivos do documento, por exemplo:
 - A. “Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos ou que é usada na fabricação de gelo.” (PPHO 1- potabilidade da água).
 - 2.14.3.2.DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA: Citar normas técnicas e legais que servem como base para o documento.
 - 2.14.3.3.CAMPO DE APLICAÇÃO: Descrever para que setores/ áreas da empresa o procedimento se aplica
 - 2.14.3.4.DEFINIÇÕES: Definir termos usados. Citar conceitos.
 - 2.14.3.5.RESPONSABILIDADES: Citar quem serão os responsáveis pela execução do procedimento, pela sua monitorização, verificação e pelas ações corretivas.
 - 2.14.3.6.DESCRICÃO: Nesta etapa devem ser descritos os procedimentos, passo a passo.
 - 2.14.3.7.MONITORIZAÇÃO: Citar como será feita a monitorização do procedimento. Se o uso de tabelas e planilhas se fizer necessários, devem ser anexados os modelos.
 - 2.14.3.8.AÇÃO CORRETIVA: Descrever quais serão as ações corretivas para cada situação de não – conformidade possível.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

2.14.3.9. VERIFICAÇÃO: Descrever de forma clara e objetiva O QUE, COMO, QUANDO E QUEM executará os procedimentos.

2.15. DO FORNECIMENTO

2.15.1. Todos os recipientes que irão acondicionar as refeições deverão conter, entre outras previstas na Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, as seguintes informações:

- Data / Hora de confecção;
- Aviso de Consumo imediato; e
- Quando for o caso, aviso de "Quente, cuidado!"

2.15.2. Antes, durante e após o preparo dos alimentos/ refeições deverá ser realizada a aferição de temperatura, devendo constar em planilha específica e arquivada por um período de 3 (três) meses.

2.15.3. O fornecimento das refeições deverá se dar em embalagens descartáveis.

2.16. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

2.16.1. Para o porcionamento das refeições destinadas às Unidades de Saúde que não confeccionarão a alimentação poderá ser realizada no espaço físico das cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima-HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth – HMINSN e Pronto Atendimento Cosme e Silva-PACS) para que a CONTRATADA possa realizar porcionamento em marmitas das refeições dos acompanhantes e pacientes;

2.16.2. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

2.16.3. Caso seja necessário, é de responsabilidade da Contratada realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender as solicitações da CONTRATANTE.

2.17. DO PORCIONAMENTO/PACIENTES

2.17.1. Toda e qualquer preparação elaborada pela CONTRATADA e destinada aos pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo as informações repassadas pelo SND de cada Unidade, devendo, no mínimo, conter:

- a) Identificação do tipo de preparação (Ex: café com açúcar **ou** café sem açúcar);
- b) Nome do paciente, Nº ou nome do Bloco, Nº do Leito e/ou quarto;
- c) Tipo de Dieta oferecida conforme solicitação da Contratante.

2.17.2. As refeições dos pacientes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste Termo de Referência, da seguinte forma:

- a) A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.
- b) Caso seja necessário utilizar recipientes "sem divisória", o Técnico Responsável da Unidade fará a solicitação antecipadamente.

2.17.3. O porcionamento das refeições deverá ser de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido.

2.17.4. O porcionamento das fórmulas infantis é de responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

2.17.5. As fórmulas infantis e ou leite humano aditivado deverão ser envasadas em seringas ou em copinhos com tampa previamente esterilizados, acondicionadas em recipiente com tampa adequadas, de acordo com a prescrição e entregue imediatamente para o responsável do setor solicitado.

2.18. DO PORCIONAMENTO/ACOMPANHANTES

2.18.1. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha da CONTRATANTE e destinada aos acompanhantes, deverá ser entregue no leito devidamente identificada.

2.18.2. As refeições dos acompanhantes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste Termo de Referência, da seguinte forma:

2.18.3. A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

2.19. DO PORCIONAMENTO/SERVIDORES

- 2.19.1. As refeições destinadas ao consumo dos servidores devem ser acondicionadas em cubas adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprio da CONTRATADA.
- 2.19.2. Serão entregues ao técnico responsável da CONTRATANTE nas cozinhas para conferência das quantidades.
- 2.19.3. O sistema de distribuição nos refeitórios das unidades deverá ser porcionado pela CONTRATADA, seguido os per capita estabelecidos neste Termo de Referência.
- 2.19.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA toda a logística de manuseio dos porcionamentos.
- 2.19.5. A CONTRATADA será responsável por toda a mão de obra que deverá ser suficiente para reposição dos alimentos (quando for o caso).
- 2.19.6. Quando a alimentação for distribuída nos blocos (Centro Cirúrgico, Unidade de Terapia Intensiva e Emergência) aos servidores impossibilitados de saírem do setor de trabalho, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

2.20. DO PORCIONAMENTO/DOADORES

- 2.20.1. As refeições destinadas ao consumo dos doadores devem ser acondicionadas em embalagens adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprios da CONTRATADA.
- 2.20.2. Serão entregues na copa na Unidade de Saúde, ao técnico responsável da CONTRATANTE, para conferência das quantidades.
- 2.20.3. O sistema de porcionamento e distribuição ficará de responsabilidade da CONTRATADA, seguindo os per capita estabelecidos neste Termo de Referência.
- 2.20.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA toda a logística de manuseio do porcionamento.

2.21. DO HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.21.1. HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES NAS UNIDADES DE SAÚDE.

ITEM	REFEIÇÃO	PACIENTES OU DOADORES	SERVIDORES
01	DESJEJUM	Até às 6:30 h	--
02	COLAÇÃO	Até às 8:30h horas	--
03	ALMOÇO	Até às 11h	Até às 11:30h
04	LANCHE	Até às 14h00min	--
05	JANTAR	Até às 17h	Até às 18h30min
06	CEIA	Até às 19h30min	--
07	*PRÉ-LANCHES e LANCHES	Até às 6 horas-período matutino e Até às 12 horas-período vespertino	--

* Serviço de refeições destinado ao HEMORAIMA.

2.21.2. HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES (UNIDADE/PACIENTES, ACOMPANHANTES, DOADORES E SERVIDORES).

ITEM	REFEIÇÃO	PACIENTES	SERVIDORES	ACOMPANHANTES
01	DESJEJUM	Das 07:00 às 08:00	--	Das 07:00 às 08:00
02	COLAÇÃO	Das 09:00 às 10:00	--	--
03	ALMOÇO	Das 11:30 às 12:30	Das 12h às 13h	Das 12:30 às 13:00
04	LANCHE	Das 14:30 às 15:30	--	--
05	JANTAR	Das 17:30 às 18:30	Das 20:00 às 21:00	Das 18:30 às 19:00
06	CEIA	Das 20:00 às 21:00	--	--
07	*PRÉ-LANCHES e LANCHES	07:00 e 18:00	--	--

(*) Serviço de refeições destinado ao HEMORAIMA.



ESTADO DE RORAIMA
 “Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

2.21.3. DA INCIDÊNCIA MENSAL PARA OS PRINCIPAIS ITENS DO CARDÁPIO DO REFEITÓRIO

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	Salada crua	Salada Crua: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cebola, cenoura, beterraba, couve e repolho, etc..	30	30
2	Sobremesa: Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão, abacaxi.	10	10
3	Doces	Exemplo: Gelatina/ Pudim/Manjar/mousse	10	10
		Doces (pasta/cremoso/tablete)	10	10
PRATO PRINCIPAL				
4	Carne Bovina: Alcatra / Contra Filé / Coxão mole	Exemplo: Grelhada, milanese, estrogonofe, dorê, assada ou carne seca.	05	04
	Lagarto/Patinho/Coxão duro	Assado.	03	04
	Costela / Rabada/ Acém/Paleta	Cubos/isca / Cozido / Moído	05	02
5	Feijoada	cozido	04	-
6	Panqueca carne/frango	assado	03	04
7	Lazanha carne/frango	assado	03	04
8	Carne Suína: Lombo / Pernil / Bisteca	Exemplo: Assado, Grelhado.	02	-
9	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado	08	8
10	Carnes de Peixe: Dourado, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado.	05	04
OPÇÃO PROTÉICA				
11	Torta	Exemplo: Assado	04	
12	Escondidinho		02	
13	Linguiça de peixe Frango/suína/mista	Exemplo: Assado	04	
14	Carne moída	Cozido	04	
15	Fígado	grelhado	04	
16	Panelada	cozido	02	
17	Ovo	Fritos, mexidos ou omelete.	04	
18	Almondegas/Carne/ Frango/peixe	Ao molho	02	
19	Arroz	Exemplo: Branco.	17	17
		Arroz carreteiro	02	02
		Baião de dois.	06	06
		Com legumes, leguminosas ou passas.	05	05
20	Feijão	Exemplo: Preto	10	10
		Branco	10	10
		Carioca	10	10
21	Guarnição	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, etc)	05	05



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

22	Suco	Pirão	02	02
		Anéis de cebola a milanesa	01	01
		Batata sauté	02	02
		Batata a doré	02	02
		Sufê	02	02
		Macaxeira frita	02	02
		Purê	02	02
		Vatapá/Creme	04	04
		Legumes cozidos: Beterraba, abóbora, cenoura, macaxeira, bata doce, etc..	05	05
		Legumes refogados: Jardineira de Legumes, Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo, etc..	05	04
	Fruta ou Polpa de Fruta	30	30	

OBS: Não deverá ser servido dois tipos de proteínas iguais.

a) PARA ACOMPANHANTES.

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	Entradas: Verduras/Legumes	Exemplo: Cozidas: beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo.	15	0
		Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo.	15	0
2	Sobremesa: Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão.	10	0
3	Doces	Exemplo: Em pasta: Doce de leite, goiabada.	05	0
		Doce em tabletes.	10	0
		Gelatina/ Flan.	05	0
PRATO PRINCIPAL				
4	Carne Bovina: Lagarto/Patinho/Coxão mole	Exemplo: Assado, Cozido ou moído.	8	0
	Coxão duro / Acém/ Paleta	Picado / Cozido / moída	4	0
5	Carne Suína: Lombo / Pernil / Bisteca	Exemplo: Assado, Grelhado.	1	0
6	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado	8	0
7	Carnes de Peixe: Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado.	5	0
8	Panqueca		2	0
9	Almondegas Carne/ Frango	Assada, frita, ao molho.	2	0
10	Sopa: Vegetais com ou	Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja.	-	20



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão.			
	Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão.		-	10
11	Arroz	Exemplo: Branco.	20	0
		Baião de dois.	05	0
		Com legumes, leguminosas ou passas.	05	0
12	Feijão	Exemplo: Preto	10	0
		Branco	10	0
		Carioca	10	0
13	Guarnição	Exemplo: Farofas	10	0
		Pirão	04	0
		Polenta	02	0
		Macarrão	10	0
14	Suco	Fruta ou Polpa de Fruta	30	30

b) PARA PACIENTES

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	Entradas: Verduras/Legumes	Exemplo: Cozidas: beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo.	10	10
		Cruas: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cenoura, beterraba, couve e repolho.	10	10
		Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo.	10	10
2	Sobremesa: Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão.	10	10
3	Doces	Exemplo: Em pasta: Doce de leite, goiabada.	04	-
		Compota de fruta: Banana caramelada.	04	-
		Doce de mamão.	04	05
		Gelatina/ Flan.	04	05
4	Carne Bovina: Alcatra / Contra Filé Lagarto/Patinho/Coxão mole Coxão duro / Acém/ Paleta	Exemplo: Grelhada, empanada, assada.	04	03
		Assado, Cozido ou moído.	04	03
		Picado / Cozido / Moído	03	02
5	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito). Chester ou Peru(*).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado <i>(*) Previstos para datas comemorativas</i>	06	03
6	Carnes de Peixe:	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado	04	04



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	assado.		
7	Ovo	Frito, mexido, omelete	01	-
8	Panqueca		02	01
9	Lasanha		01	01
10	Tortas (Frango/Carne/ Peixe)		01	01
11	Escondidinho (Frango/Carne)		02	01
12	Almondegas (Carne/ Frango)	Assada, frita, ao molho	02	01
13	Sopa: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão . Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão .	Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja.	30	10
14	Arroz	Exemplo: Branco.	20	18
		Com legumes, leguminosas ou passas.	10	02
15.	Feijão	Exemplo: Preto	10	5
		Branco	10	5
		Carioca	10	10
16	Guarnição	Exemplo: Pirão	04	04
		Polenta	02	02
		Purês	04	04
		Macarrão	10	10
17	Suco	Fruta ou polpa de fruta	30	30

c) PARA PACIENTES INDÍGENAS

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	Entradas: Verduras/Legumes	Exemplo: Cozidas: abóbora, macaxeira, bata doce, banana.	30	30
2	Sobremesa: Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, mamão.	30	30
3	Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado	10	10
4	Carnes de Peixe: Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado.	15	15
5	Ovo	Frito, mexido, cozido	05	05
6	Arroz	Exemplo: Branco.	30	30
7	Guarnição	Exemplo: Farinha, tubérculos cozidos (batata doce,	30	30



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

		macaxeira, cará), banana comprida cozida		
8	Suco	Fruta ou polpa de fruta	30	30

2.22. DO LACTÁRIO

2.22.1. PADRÃO DE QUALIDADE

- No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.
- Deverá ser observado 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.
- 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 servidores. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.
- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

2.22.2. OPERACIONALIZAÇÃO

2.22.2.1. Aquisição e Recebimento dos Produtos: fórmulas infantis, fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras, bicos, capuz, copos com tampa (hospital amigo da criança), seringas, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, para a preparação das dietas é de responsabilidade da Contratada em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado, observando-se:

- A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- 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 e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.22.3. ARMAZENAMENTO

2.22.3.1. O armazenamento de fórmulas infantis, fórmulas infantis, módulos, suplementos é de responsabilidade da Contratada, onde deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- f) Disponibilizar 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;
- g) 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;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- j) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- k) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- l) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- m) O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

2.22.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO

- 2.22.4.1. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:
 - a) Recebimento da prescrição efetuada pela nutricionista da Contratante;
 - b) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário;
 - c) Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.
 - d) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
 - e) Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
 - f) 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;
 - g) Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual pela nutricionista da Contratante para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
 - h) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 2.22.4.2. Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como leite materno aditivado, 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.
- 2.22.4.3. 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.
- 2.22.4.4. Disponibilizar os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- 2.22.5. As preparações produzidas no Lactário devem ser distribuídas pelos lactaristas em recipientes apropriados com tampa, lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada, seguindo os horários estabelecidos na prescrição feita pela Nutricionista da Contratante.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

2.22.5.1. 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.

2.22.5.2. 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.

2.22.6. HIGIENIZAÇÃO

2.22.6.1. É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente.

2.22.6.2. Da higiene pessoal

a) O funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de servidores do sexo masculino, sem barba e bigode.

b) 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;

c) No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

d) Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

e) Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

2.22.6.3. A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C ou fervido por 15 minutos ou ainda imergido em solução clorada a 200 PPM, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

a) As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida;

b) A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;

c) Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

2.22.7. DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

2.22.7.1. A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

2.22.7.1.1. Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 PPM e para as paredes álcool a 70%.

2.22.7.1.2. Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

podem ser auto-clavados a 110 °C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM).

- 2.22.7.1.3. Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- 2.22.7.1.4. Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- 2.22.7.1.5. Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
- Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
 - Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C por cerca de 30 minutos;
 - Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
 - Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
 - Para que haja escorrimento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
 - Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas.

2.22.8. DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DO LACTÁRIO

- 2.22.8.1. Manter a frente do serviço profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN-7;
- 2.22.8.2. Estabelecer horários para produção de fórmulas junto ao Contratante;
- 2.22.8.3. Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas do lactário, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao SND do Contratante para efeito de controle das quantidades de fórmulas distribuídas;
- 2.22.8.4. Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;
- 2.22.8.5. Manipular as formulações infantis e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;
- 2.22.8.6. Distribuir fórmulas infantis e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos nas prescrições diárias;
- 2.22.8.7. Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela Contratada e aprovado pelo Contratante;
- 2.22.8.8. 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 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante;
- 2.22.8.9. Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos (hospital amigo da criança) para garantir a demanda necessária;
- 2.22.8.10. Armazenar, por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, amostras de cada lote de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante.
- 2.22.8.11. Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;
- 2.22.8.12. Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- 2.22.8.13. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

2.22.8.14. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

2.23. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 2.23.1. É de responsabilidade da Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- 2.23.2. Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes 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, para possíveis testes de controle bacteriológico.
- 2.23.3. Encaminhar quando solicitado pela CONTRATANTE à Coordenação Geral de Vigilância em Saúde - CGVS, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, 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 Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- 2.23.4. O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área e possuir Programas de Controle de Qualidade, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.
- 2.23.5. Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é 100 ml. As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle bacteriológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: copinhos ou frascos, bem vedados).
- 2.23.6. Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de fórmulas infantis, que ficarão às expensas da Contratada. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

2.24. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.24.1. O serviço poderá ser executado na cozinha da CONTRATANTE (HGR, HMINSN e PACS) que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, sendo as refeições distribuídas nos locais indicados no ANEXO IV e mediante a necessidade do fornecimento de refeições às Unidades de Saúde da capital do Estado de Roraima, através de Requisição enviada pelo Setor competente.

2.25. PRAZO DE EXECUÇÃO

- 2.25.1. A CONTRATADA iniciará os serviços, após recebimento de uma via do Contrato, da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;
- 2.25.2. A produção das refeições far-se-á mediante requisição diária da demanda quantitativa de refeições estimadas por Técnicos responsáveis de cada Unidade de Saúde descrita no ANEXO IV deste Termo de Referência.
- 2.25.3. A CONTRATADA prestará os serviços diariamente e ininterruptamente, de acordo com a requisição diária da demanda quantitativa de dietas cada Unidade de Saúde.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO IV

UNIDADES CONTEMPLADAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/UNIDADE	ENDEREÇO
1	Hospital Geral de Roraima	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/ n, Novo Planalto - Boa Vista/RR.
2	Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth	Av. Presidente Costa e Silva, n.º 1100, São Francisco - Boa Vista/RR.
3	Pronto Atendimento Cosme e Silva	Rua S-08, s/n, Pintelândia, Boa Vista/RR.
4	Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III	Av. Capitão Ene Garcez, n.º 497, Centro, Boa Vista/RR.
5	Unidade de Acolhimento Adulto Maria da Consolação Inácio de Matos - UAA	Rua Bahia, s/n, Bairro dos Estados, Boa Vista/RR.
6	Centro de Atenção Psicossocial - CAPS AD III	Rua Adail Oliveira Rosa, n.º 1652 – Bairro Alvorada, Boa Vista-RR.
7	Centro de Diagnóstico por Imagem de Roraima	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n, Novo Planalto, Boa Vista/RR.
8	Centro de Hemoterapia e Hematologia de Roraima - HEMORAIMA	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, n.º 3418, Novo Planalto, Boa Vista/RR.
9	Serviço de Atendimento Médico de Urgência (SAMU)	Av. Ville Roy, n.º 5604, Centro, Boa Vista/RR.
10	Hospital Coronel Mota	Rua Coronel Mota, n.º 636, Centro, Boa Vista/RR.
11	Hospital das Clínicas	Avenida Nazaré Filgueiras, s/n, Senador Hélio Campos, Boa Vista/RR.



ANEXO V

DAS DEFINIÇÕES

REFEIÇÃO: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, sopa, chá, suco de frutas servidas aos pacientes, acompanhantes e servidores das Unidades Assistência Hospitalares.

DIETAS ESPECIAIS: são destinadas aos pacientes com dietas: hipossódica, hipoproteica, hipolipídica, laxante, constipante, assódica, hipocalórica, hipercalórica, hiperprotéica, mínima de resíduo atendendo as patologias prescritas em prontuários nas consistências livres, brandas, pastosas, líquidas e líquidas restritas.

DIETAS LIVRES: Destinada a adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição e qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

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

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes.

DIETAS BRANDAS: Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

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

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

DIETAS PASTOSAS: Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

DIETAS LÍQUIDAS: Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta pastosa devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: 06 refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

DIETAS LÍQUIDAS DE PROVA: Dietas compostas por líquidos claros e isenta de resíduos.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Consistência: líquida;

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica.

DIETAS PASTOSAS LIQUIDIFICADAS: Dieta de consistência pastosa lisa, isenta de grumos, destinadas a pacientes com problemas de deglutição (idosos, neurológicos, etc) ou com dificuldade de mastigação.

Consistência: liquidificada (mel, necta/xarope);

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Normolipídica, Normoprotéica e Normoglicídica.

DIETAS PARA DIABÉTICOS: 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. Podem ter consistência normal, branda, pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta pastosas).

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"
- c) Nolanche e ceia devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- d) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- e) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios e maior teor de fibras, sempre que houver restrições ao total calórico.
- f) Incluir preparações com cereais integrais (pães, arroz, torradas, panquecas etc.).

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

DIETAS HIPOSSÓDICAS: Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

Na substituição do sal de cozinha, as preparações alimentícias deverão ser adicionadas de ervas aromáticas (frescas ou secas), tais como: alecrim, orégano, salvia, manjeriço, manjerona, tomilho, salsa, cebolinha, coentro, noz moscada, etc.

DIETAS ASSÓDICAS (HIPOCALÊMICA, HIPOSSÓDICA): Destinada a pacientes que necessitam de restrição do sódio, potássio e outros eletrólitos para o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, sem a utilização do sal de cozinha, pode ser necessário a redução do volume de líquidos da dieta.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

Na substituição do sal de cozinha, as preparações alimentícias deverão ser adicionadas de ervas aromáticas (frescas ou secas), tais como: alecrim, orégano, salvia, manjeriço, manjerona, tomilho, salsa, cebolinha, coentro, noz moscada, etc.

DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimados, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidas dos seguintes alimentos:



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- a) No desjejum – frios, ou geléia, ou ovos, ou banana frita;
- b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- c) No almoço e no jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, Manteiga ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

d) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICAS: Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS: Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

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

DIETAS CONSTIPANTES OU OBSTIPANTES: Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do trânsito intestinal.

Substituir preparação láctea por preparações com leite sem lactose ou leite de soja, a fim de excluir a lactose.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos sem fibras; no almoço e jantar uma porção de tubérculo cozido. A sobremesa deve ser à base de fruta cozida ou suco.

DIETAS SEM GLÚTEN: Destinada a pacientes que necessitam de restrição do glúten, proteína no trigo, aveia, cevada, centeio, para portadores de Doença Celíaca e/ou sensibilidade ao glúten.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína) substituindo na oferta de alimentos ou no preparo de refeições por farinha de arroz, fécula de batata e/ou a batata, polvilho azedo e doce, milho, maisena, fubá, farinha de grão de bico, etc.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA SEM LACTOSE: Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite sem lactose ou leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS: Destinada a pacientes imunodeprimidos que necessitam de uma alimentação hiperprotéica e hipercalórica, como o menor risco de contaminação alimentar e com mínimo de manipulação, não sendo permitido ofertar alimentos crus, sem restrição.

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

Características: hiperglicídica, hiperlipídica e hiperprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.000 calorias/dia no caso de pacientes.

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

PRÉ-PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima que antecedem o preparo dos alimentos, envolvendo seleção, limpeza, descarte de partes dos alimentos, aparta e corte e higienização dos mesmos.

PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de corte, divisão, mistura, união, cocção e/ou resfriamento dos alimentos.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

DIET: São alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais há restrição no conteúdo de nutrientes como carboidratos, gorduras, proteína ou sódio, adequadas à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

LIGHT: É qualquer representação que afirme, surgira ou implique que o alimento possui uma redução mínima de 25% de seu valor energético e ou de seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, quando comparado ao alimento convencional.

ALMOÇO: Segunda grande refeição do dia, entre o desjejum e o jantar.

COLAÇÃO: pequena refeição ao meio da manhã.

DESJEJUM: primeira grande refeição do dia, o café da manhã.

JANTAR: Refeição tomada à noite, ou nas últimas horas da tarde, sendo a terceira grande refeição do dia de um indivíduo.

CEIA: pequena refeição, sendo última refeição do dia.

LANCHE: pequena refeição ao meio da tarde.

PRÉ-LANCHE: pequena refeição destinada a doadores de sangue de jejum.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS - BPF: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

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

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

PORCIONAMENTO: É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.

SERVIDORES: Servidores estatutários (efetivo), servidores nomeados com cargo comissionado e celetistas. Sendo que estes deverão em escala de serviço de 12 horas contínuas.

COMENSAL: Indivíduo que consumirá o alimento preparado (refeições/dieta).

LACTÁRIO: destina-se à preparação de fórmulas infantis. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

Entre as **fórmulas infantis**, destacam-se:

Fórmulas pediátricas infantis e não infantis, devendo estas serem adequadas em termos nutricionais e seguras do ponto de vista bacteriológico.

Fórmulas para prematuros: destinadas a suprir as necessidades nutricionais do recém-nascido pré-termo (RNPT) quando o fornecimento do leite materno/humano não é possível ou insuficiente.

Fórmulas de partida para lactantes: indicadas em algumas situações como substituto do leite materno para crianças menores de 6(seis) meses.

Fórmulas anti-regurgitação (AR): estão indicadas para pacientes que necessitam de uma alimentação com consistência mais espessa.

Fórmulas isentas de lactose: destinadas a lactantes que necessitam excluir esse dissacarídeo da dieta.

Fórmulas de proteína isolada de soja: fórmulas indicadas para crianças com alergia à proteína do leite de vaca, porém não são consideradas hipoalergênicas.

Fórmula semielementares e elementares: fórmulas cuja proteína é submetida a um processo extenso de hidrólise, que resulta em oligopeptídeos e aminoácidos, moléculas pequenas incapazes de desencadear resposta imunológica.

Fórmulas para erros inatos do metabolismo: fórmulas criadas exclusivamente para o manejo nutricional das doenças metabólicas. Dieta enteral/oral nutricionalmente completa hiperprotéica, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses.

Lipídios: são habitualmente triglicerídeos de cadeia média (TCM) e óleos vegetais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.



ANEXO VI – PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO

ENCARTE A – MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS

MÓDULO 1 - CARDÁPIO											
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO (CUSTO DIRETO)	VALOR MENSAL (CUSTO DIRETO)	PROPORÇÃO DO CUSTO DIRETO (%)	VALOR UNITÁRIO (CUSTO INDIRETO)	VALOR DE VENDA DO PRODUTO	TOTAL MENSAL	QTD. Est./ 90 dias	TOTAL SEMESTRAL
1	Desjejum (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
2	Desjejum (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
3	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
4	Desjejum (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
5	Desjejum (Dieta Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
6	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
7	Colação (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
8	Colação (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
9	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
10	Colação (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

11	Colação (Dieta Imunodeprimido)	UND	-	-	-	-	-	-	-
12	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND	-	-	-	-	-	-	-
13	Almoço (Dieta Livre e Branda)	UND	-	-	-	-	-	-	-
14	Almoço (Dieta Pastosa)	UND	-	-	-	-	-	-	-
15	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND	-	-	-	-	-	-	-
16	Almoço (Dieta Especial)	UND	-	-	-	-	-	-	-
17	Almoço (Dieta Imunodeprimido)	UND	-	-	-	-	-	-	-
18	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND	-	-	-	-	-	-	-
19	Lanche (Dieta Livre e Branda)	UND	-	-	-	-	-	-	-
20	Lanche (Dieta Pastosa)	UND	-	-	-	-	-	-	-
21	Lanche (Dieta Hiperprotéicae/ou Hipercalórica)	UND	-	-	-	-	-	-	-
22	Lanche (Dieta Especial)	UND	-	-	-	-	-	-	-
23	Lanche (Dieta Imunodeprimido)	UND	-	-	-	-	-	-	-
24	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND	-	-	-	-	-	-	-
25	Pré-Lanche (Doador)	UND	-	-	-	-	-	-	-
26	Lanche (Doador)	UND	-	-	-	-	-	-	-
27	Jantar(Dieta Livre e Branda)	UND	-	-	-	-	-	-	-



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

28	Jantar (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
29	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
30	Jantar (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
31	Jantar (Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
32	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
33	Sopa pacientes	UND									
34	Ceia (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
35	Ceia (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
36	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
37	Ceia (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
38	Ceia (Dieta Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
39	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
40	Desjejum Acompanhante	UND									
41	Almoço Acompanhante	UND									
42	Jantar Acompanhante (SOPA)	UND									
43	Almoço Funcionarios	UND									
44	Jantar Funcionarios	UND									
45	Sopa Servidores	UND									
46	DIETA NEONATAL ENTERAL OU	Litro									



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	ORAL PARA PREMATUROS – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, núcleo-tídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.									
47	DIETA NEONATALENTE RAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura	Litro								



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina.									
48	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semielementarhipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata,	Litro								



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.									
49	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE —mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selenio,	Litro								



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA					
LOTE 1.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	Nutricionista (Responsável Técnica)	POSTO	1		-
2	Nutricionista	POSTO	2		-
3	Técnico de Segurança do Trabalho	POSTO	1		-
4	Técnico de Nutrição	POSTO	04		-
5	Cozinheiro	POSTO	6		-
6	Meio Oficial (ajudante do cozinheiro)	POSTO	6		-
7	Auxiliar de Cozinha	POSTO	35		-
8	Auxiliar de Serviços Gerais	POSTO	18		-
9	Copeiro	POSTO	40		-
10	Açougueiro	POSTO	6		-
11	Expedidor	POSTO	6		-
12	Estoquista	POSTO	6		-
13	Assistente Administrativo	POSTO	4		-
14	Motorista	POSTO	8		-
				TOTAL	



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA					
LOTE 1.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	Nutricionista (Responsável Técnica)	POSTO	1		
2	Nutricionista	POSTO	2		
3	Técnico de Segurança do Trabalho	POSTO	1		
4	Técnico de Nutrição	POSTO	04		
5	Cozinheiro	POSTO	6		
6	Meio Oficial (ajudante do cozinheiro)	POSTO	6		
7	Auxiliar de Cozinha	POSTO	35		
8	Auxiliar de Serviços Gerais	POSTO	18		
9	Copeiro	POSTO	40		
10	Açougueiro	POSTO	6		
11	Expedidor	POSTO	6		
12	Estoquista	POSTO	6		
13	Assistente Administrativo	POSTO	4		
14	Motorista	POSTO	8		
				TOTAL	



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3	LOTE 4	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	Nutricionista (Responsável Técnica)	POSTO	01	01	01	1	1	-	-
2	Nutricionista	POSTO	01	02	01	--	2	-	-
3	Técnico de Segurança do Trabalho	POSTO	01	01	01	01	1	-	-
4	Técnico de Nutrição	POSTO	04	04	06	--	04	-	-
5	Cozinheiro	POSTO	06	06	04	--	6	-	-
6	Meio Oficial (ajudante do cozinheiro)	POSTO	04	04	04	--	6	-	-
7	Auxiliar de Cozinha	POSTO	06	02	10	02	35	-	-
8	Auxiliar de Serviços Gerais	POSTO	04	04	06	--	18	-	-
9	Copeiro	POSTO	20	10	16	--	40	-	-
10	Açougueiro	POSTO	02	02	01	--	6	-	-
11	Expedidor	POSTO	02	02	--	--	6	-	-
12	Estoquista	POSTO	02	02	01	--	6	-	-
13	Assistente Administrativo	POSTO	01	01	01	--	4	-	-
14	Motorista	POSTO	02	02	02	02	8	-	-
								TOTAL	-



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS									
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNT	DEPRECIACÃO	VALOR RESIDUAL	DEPRECIACÃO ANUAL	DEP. MÊS	MANUT. MENSAL	QTD	TOTAL
1	Freezer e Refrigerador Horizontal (Dupla ação), 2 tampas, 546 litros	-	10,00%	-	-	-	-	6	-
2	Conservador e Refrigerador Vertical, 575 litros, FrostFree	-	10,00%	-	-	-	-	4	-
3	Fogão Industrial, 6 bocas, simples, alta pressão, com forno	-	10,00%	-	-	-	-	6	-
4	Kombi, furgão 2016	-	20,00%	-	-	-	-	6	-
5	Moto cargo com baú	-	20,00%	-	-	-	-	3	-
								TOTAL	-

MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Panelas(descrever o item)	UND	-	-	-
2	Facas (descrever o item)	UND	-	-	-
3	(descrever o item)	UND	-	-	-
4	(descrever o item)	UND	-	-	-
5	(descrever o item)	UND	-	-	-
				TOTAL	-



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 6 – MATERIAIS DE CONSUMO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	MARMITEX DE ISOPOR (1200ML)	UND	-	-	-
2	COLHER DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO (BRANCA)	UND	-	-	-
3	COPO DESCARTÁVEL (200ML)	UND	-	-	-
4	COPO DESCARTÁVEL (250ML)	UND	-	-	-
5	COPO DESCARTÁVEL COM TAMPA (500ML)	UND	-	-	-
6	SERINGA DESCARTÁVEL 60ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
7	SERINGA DESCARTÁVEL 20ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
8	SERINGA DESCARTÁVEL 10ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
9	SERINGA DESCARTÁVEL 05ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
TOTAL					-

MODULO 7 -DESPESA COM LOCOMOÇÃO

ITEM	TRECHO	KM	CONSUMO MÉDIO DE COMBUSTÍVEL DO VEÍCULO (KM/L)	QTD DIAS	QTD VEÍCULOS	VALOR UNITÁRIO DO LITRO DO COMBUSTÍVEL (GASOLINA)	VALOR TOTAL
6.1	DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DIA DENTRO DO MUNICÍPIO DE BOA VISTA (KOMBI)	0	0	30	6	-	-
6.2	DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DIA DENTRO DO MUNICÍPIO DE BOA VISTA (MOTO CARGO BAÚ)	0	0	30	3	-	-
TOTAL							-

MODULO 8 -CUSTOS INDIRETOS E LUCRO

ITEM	DESCRIÇÃO	%	VALOR TOTAL
5.1	Custos indiretos (soma módulos 1+2+3+4+5+6+7 x % dos custos indiretos)	0%	-
5.2	Lucro [(soma módulos 1+2+3+4+5+6+7 Valor dos custos indiretos do módulo 8) x % lucro]	0%	-
TOTAL		0%	-

MODULO 9 -BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS

Valor base para cálculo dos tributos	-
TOTAL	-



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 10 - TRIBUTOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	VALOR TOTAL
7.1	Tributos federais (PIS% e CONFIS%)	0%	-
7.2	Tributos estaduais (ICMS)	0%	-
7.3	Tributos municipais (ISS)	0%	-
7.4	Outros tributos (especificar)	0%	-
	TOTAL	0%	-

QUADRO RESUMO DO SERVIÇO	
MÓDULO 1 – CARDÁPIO	-
MÓDULO 2 - CUSTO FIXO	-
MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA	-
MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS	-
MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS	-
MÓDULO 6 - MATERIAL DE CONSUMO	-
MÓDULO 7 - DESPESA COM LOCOMOÇÃO	-
MÓDULO 8 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO	-
SUBTOTAL	-
MÓDULO 10 – TRIBUTOS	-
TOTAL	-

PROPORÇÃO DOS CUSTOS

CUSTO DIRETO (INGREDIENTES)	-	0,00%
CUSTO INDIRETOS (PRODUÇÃO)	-	0,00%
TOTAL	-	0,00%



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ENCARTE B – MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO CUSTO DIRETO (INGREDIENTES)

1. Tabela exemplificativa (a composição do custo direto deverá elaborada para cada item, que será a base de referência da coluna "valor unitário (custo direto) do módulo 1 – cardápio, da planilha de custo e formação de preços dos produtos)
2. Deverá ser apresentada uma tabela com a relação de todos os produtos e valores utilizados no cálculo do custo direto.

ITEM 1 - PÃO COM CARNER MOÍDA E SUCO (LANCHE LIVRE)				
SUBITEM	INGREDIENTES	PER CAPTA	PREÇO KG/UNT	PREÇO PORÇÃO
1	Pão			
2	Carne Moída			
3	Cebola			
4	Cenoura			
5	Cheiro verde			
6	Extrato de Tomate			
7	Óleo			
8	Alho			
9	Polpa de Fruta			
10	Açúcar			
11	Sal			
TOTAL PREÇO PORÇÃO				

INGREDIENTES	PREÇO KG/UNT
Acelga	
Achocolatado em Pó	
Açúcar	
Alho	
Arroz	
Arroz Doce	
Aveia em Flocos	
Banana Nanica	
Batata	
Bebida Lactea	
Biscoito Cream Cracker	
Biscoito Maisena	
Canela em Pó	

3. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista responsável da licitante, utilizando como base as informações constantes no Termo de Referência.
4. Os valores apresentados na tabela de preços dos produtos, servirá como base referencial para possíveis reajustes de preços.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ENCARTE C - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)

MODALIDADE Nº: XX/XXXX ABERTURA: XX/XX/XXXX HORÁRIO: XXhXXmin	CNPJ
--	------

PROCESSO NºXXX/2016/SESAU

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Número de meses de execução contratual	06

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)
Limpeza e Conservação	Posto	0
TOTAL DE POSTOS (Quantidade Total de Empregados a Contratar)		0

APENDICE-J

MÃO DE OBRA

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

DADOS COMPLEMENTARES PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTE À MÃO-DE-OBRA

1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/01/2019

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	VALOR (R\$)
A	Salário Base (SB)	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração (TR)	



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 2 : BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		
2	BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	VALOR (R\$)
A	Transporte = Cálculo do valor: [(VT x Quant. x dias úteis) - (6% x SB)]	
	A1) Valor da passagem do transporte coletivo no município de prestação dos serviços (VT)	
	A2) Quantidade de passagens por dia para o empregado (Quant.)	
	A3) Quantidade de dias úteis a ser fornecida as passagens para o empregado (diurno= 22 e noturno= 15) (Quant.)	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica, etc) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
C	Assistência médica e familiar (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
D	Auxílio-Creche (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

MÓDULO 3 : INSUMOS DIVERSOS		
3	INSUMOS DIVERSOS	VALOR (R\$)
A	Uniformes = Cálculo (Valor Unitário x 2 / 12) (apresentar planilha memória de cálculo)	
	A1) Valor Unitário	
	A2) Quantidade Anual	
B	Materiais (apresentar planilha memória de cálculo)	
C	Equipamentos (apresentar planilha memória de cálculo)	
D	Outros (EPI's) (apresentar planilha memória de cálculo)	
	Total de Insumos diversos	

MÓDULO 4 : ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Submódulo 4.1 - Encargos Previdenciários e FGTS			
4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	%	VALOR (R\$)
A	INSS (TR x 20,00%)		
B	SESI ou SESC (TR x 1,50%)		
C	SENAI ou SENAC (TR x 1,00%)		
D	INCRA (TR x 0,20%)		
E	Salário Educação (TR x 2,50%)		



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

F	FGTS (TR x 8,00%)		
G	Seguro Acidente de trabalho [FAP x %RAT (Variável pelo ramo de atividade preponderante da empresa)] [FAP x %RAT]*TR]		
	FAP		
	RAT (%)		
H	SEBRAE (TR x 0,60%)		
TOTAL			
Submódulo 4.2 - 13º Salário e Adicional de Férias			
4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		VALOR (R\$)
A	13º Salário (TR x 8,33%)		
B	Adicional de Férias (TR x 2,78%)		
Subtotal			
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário (4.2A x 4.1Total%)		
TOTAL			
Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade			
4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	%	VALOR (R\$)
A	Afastamento maternidade	0,00%	0,00
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade		0,00
TOTAL			0,00
Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão			
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	%	VALOR (R\$)
A	Aviso prévio indenizado (TR x 0,42%)		
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado (4.4A x 8,00%)		
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado (4.4B x 4,36%)		
D	Aviso prévio trabalhado (TR x 0,04%)		
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado (4.4D x 4.1Total%)		
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado [(4.4D x 8,00%) x 1,11%]		
TOTAL			
Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente			
4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROF. AUSENTE	%	VALOR (R\$)
A	Férias (TR x 8,33%)		
B	Ausência por doença (TR x 1,39%)		
C	Licença Paternidade (TR x 0,02%)		
D	Ausências legais (TR x 0,56%)		
E	Ausência por Acidente de trabalho (TR x 0,28%)		
F	Outros (especificar)		
Subtotal			



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição (4.5Subtotal x 4.1Total%)	
TOTAL		

Quadro - Resumo - Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas		
4	MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	VALOR (R\$)
4.1	13° Salário + Adicional de férias (Total do Submódulo 4.1)	
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS (Total do Submódulo 4.2)	
4.3	Afastamento Maternidade (Total do Submódulo 4.3)	
4.4	Custo de Rescisão (Total do Submódulo 4.4)	
4.5	Custo de Reposição do Profissional Ausente (Total do Submódulo 4.5)	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO			
5	CUSTOS INDIRETOS E LUCRO	%	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos (Taxa de Administração) (Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3 + 4 x % dos Custos Indiretos)		
B	Lucro [(Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3 + 4 + Valor dos Custos Indiretos) x % do Lucro]		
TOTAL			

MÓDULO 6 - BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS	
Valor Base para Cálculo dos Tributos [Anexo VIII-B-Subtotal / (1 - Total % do Módulo 7)]	

MÓDULO 7 - TRIBUTOS			
7	TRIBUTOS	%	VALOR (R\$)
A	Tributos		
	A1. Tributos Federais (PIS % e Cofins %) (Anexo IX-B-Total x % total dos Tributos Federais)		
	A2. Tributos Estaduais (Tributos Estaduais)		
	A3. Tributos Municipais (especificar o tributo e o %) (Anexo IX-B-Total x % total dos tributos Municipais]		
	A4. Outros Tributos (especificar)		
TOTAL [% e Valor (R\$)]			

APENDICE-B - QUADRO - RESUMO DO CUSTO POR POSTO	
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR	(R\$)



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

POSTO)		
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração (Total do Módulo 1)	
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários (Total do Módulo 2)	
C	Módulo 3 - Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros) (Total do Módulo 3)	
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas (Total do Módulo 4)	
E	Módulo 5 - Custos Indiretos e Lucro (Total do Módulo 5)	
Subtotal (A + B + C + D + E)		
F	Módulo 6 - Tributos (Total do Módulo 6)	
Valor Mensal por Posto		

VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (valor mensal por posto x Quant. de Postos, correspondente ao quantitativo de postos).	
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (valor mensal dos serviços x 12 correspondente ao nº de meses do contrato).	

MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)

1. MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1.1. O valor da remuneração será baseado no piso salarial dos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo das Categorias Profissionais e em alguns casos o Valor do Salário Mínimo, a seguir:

1.2. Total da Remuneração (TR): é o salário base percebido mais os adicionais cabíveis, como: adicional de insalubridade, adicional de periculosidade e outros;

2. MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

2.1. O vale-transporte deve ser o baseado no preço da passagem do transporte coletivo do município de Boa Vista/RR, conforme norma municipal, considerando a média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês ou 15 (quinze) dias quando a carga horária for 12x30h: [(Valor Transporte x Quantidades diárias x quantidade /dias) - (Salário Base x 6%)].

2.1.1. Dedução legal do vale-transporte (conforme termos do Decreto nº 95.147/87 – que regulamenta a Lei do Vale Transporte): (Salário Base x 6%).

2.1.2. No caso da empresa apresentar declaração de que possui transporte próprio para condução dos empregados, deverá, no mínimo, neste caso, cotar o gasto com combustível e manutenção. Devendo o cálculo ser apresentado no módulo 05.

2.2. O auxílio-alimentação; a assistência médica e familiar; o auxílio creche; o seguro de vida, invalidez e funeral; e demais benefícios deverão ser os estabelecidos em Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional para a média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês ou 15 (quinze) dias quando a carga horária for de 12x36h

Nota: Caso não tenha previsão nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional a empresa não poderá cotar esse item.

3. MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS

Nos insumos deverá ser apresentada obrigatoriamente a planilha referente a memória de cálculo por item.

3.1. O valor do insumo “Uniformes” deverá ser definido com base em pesquisa de mercado e inclui todos os itens que compõem o uniforme do empregado (disposto no edital): (Valor Unitário x 2 / 12).

Nota1: A quantidade anual de uniformes deverá ser conforme estabelecido nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional.

Nota2: Caso a empresa apresente declaração de que dispõe uniformes em estoque deverão ser apresentadas notas fiscais das empresas fornecedoras, com datas anteriores ao período da licitação, não cabendo neste caso futuras inclusões de quantitativos para este item.



ESTADO DE RORAIMA

“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

3.2. O valor dos insumos “**Materiais e Equipamentos**” não deverão ser cotados, visto que está previsto no módulo 4, 5 e 6 da planilha de custo e formação de preços dos produtos.

3.3. “Equipamentos de Proteção Individual - EPI” – A contratada deverá fornecer a seus empregados todos os equipamentos de proteção, em quantidade suficiente e necessária ao bom desenvolvimento dos serviços, de acordo com as normas de segurança de trabalho, para o período de 12 (doze) meses, acompanhado de sua memória de cálculo.

4. MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

4.1. Encargos Previdenciários e FGTS (Submódulo 4.1)

ITEM	%	FUNDAMENTO
INSS (TR x 20,00%)	20,00%	Art. 22, inciso I, Lei 8.212/91.
SESI/SESC (TR x 1,50%)	1,50%	Art. 3º, Lei 8.036/90.
SENAI/SENAC (TR x 1,00%)	1,00%	Decreto 2.318/86.
INCRA (TR x 0,20%)	0,20%	Lei 7.787/89 e DL 1.146/70.
Salário Educação (TR x 2,50%)	2,50%	Art. 3º, I, Decreto 87.043/82
FGTS (TR x 8,00%)	8,00%	Art. 15, Lei 8.036/90 e Art. 7º, III, CF/88.
Seguro Acidente de Trabalho [TR x %(FAP x RAT)]	% Variável	FAT x %RAT (Variável pelo tipo de atividade - Riscos leve, médio e grave - 1%, 2% ou 3%).
SEBRAE (TR x 0,60%)	0,60%	Art. 8º, Lei 8.029/90 e Lei 8.154/90.

4.1.1. Conforme disposto no §3º do art. 13 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional estão dispensadas do recolhimento das contribuições às terceiras entidades (SESI, SESC, SENAI, SENAC, INCRA, Salário Educação, SEBRAE e Seguro Acidente de Trabalho). Portanto não poderão cotar esses itens. DEVENDO AINDA APRESENTAR A DECLARAÇÃO DE OPTANTE PELO SIMPLES NACIONAL EMITIDA PELA RECEITA FEDERAL;

4.1.2. Para definição do grau de risco do Seguro Acidente do Trabalho, para o RAT (apresentar copia) consultar Anexo V do RPS, aprovado pelo Decreto nº 3.048/99, com redação no Decreto nº 6.047/07, confirmando no Anexo I da IN RFB nº 971, de 13/11/2009, com redação dada pela IN RFB nº 1.071, de 15/09/2010, publicada no DOU de 16/09/2010, disponível no “link” legislação do endereço eletrônico: www.mpas.gov.br. A empresa deverá apresentar cópia do FAP – Fator Acidentário de Prevenção, expedido pelo Ministério da Previdência Social.

4.2. 13º Salário e Adicional de Férias (Submódulo 4.2)

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	DE	FUNDAMENTO
13º Salário (TR x 8,33%)	8,33%	$[(1/12) \times 100] = 8,33\%$		Art. 7º, VIII, CF/88.
Adicional de Férias (TR x 2,78%)	2,78%	$[(1/12) / 3 \times 100] = 2,78\%$		Art. 7º, XVII, CF/88.
Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário		Aplicar o percentual do sub-módulo 4.1 somente sobre o valor do 13º salário.		

4.3. Afastamento Maternidade (salário maternidade) (Submódulo 4.3)

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	DE	FUNDAMENTO
Afastamento Maternidade	0,00%	-		Art. 6º, 7º, XVIII e 201, CF/88 e Art. 392, CLT.
Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Afastamento Maternidade		Aplicar o percentual do sub-módulo 4.1 sobre o valor do Afastamento Maternidade.		

Nota: Considerando que o empregador é reembolsado ou abate do recolhimento do INSS o valor referente ao salário maternidade. Entende-se que neste sub-módulo o percentual a ser aplicado é de 0,00% (zero por cento). Portanto não poderá cotar valores nesse item.

4.4. Provisão para Rescisão (Submódulo 4.4.)

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	FUNDAMENTO
Aviso prévio indenizado (TR x 0,42%)	0,42%	$[(1/12) \times 0,05] \times 100 = 0,42\%$. Aplicar este percentual sobre o valor Total da Remuneração (TR).	Art. 7º, XXI, CF/88.
Incidência do FGTS sobre aviso		Aplicar o percentual do FGTS sobre o aviso prévio	Acórdão 2.217/2010 –



ESTADO DE RORAIMA
“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

prévio indenizado		indenizado = $[(8/100) \times \text{Valor do aviso prévio indenizado}]$.	Plenário – TCU.
Multa do FGTS sobre aviso prévio indenizado	4,36%	$[0,08 \times 0,5 \times 0,9 \times (1 + 1/11 + 1/11 + 1/3 \times 1/11) \times 100] = 4,36\%$. Aplicar este percentual no valor correspondente a Incidência do FGTS sobre o custo de referência para o Aviso Prévio Indenizado.	Art. 18, §1º, Lei 8.036/90 e Art. 1º, LC 110/01.
Aviso prévio trabalhado (*) (TR x 0,04%)	0,04%	$[(7/30)/12] \times 0,02 \times 100 = 0,04\%$. Aplicar este percentual sobre o valor Total da Remuneração (TR).	Art. 488, CLT e Acórdão 3.006/2010 – Plenário – TCU.
Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado		Aplicar o percentual do submódulo 4.1 sobre o valor do aviso prévio trabalhado.	
Multa do FGTS sobre aviso prévio trabalhado	1,11%	$(50\% \times 0,08) / 30 / 12 \times 100 = 1,11\%$ Aplicar este percentual no valor correspondente a alíquota do FGTS (8%) sobre o custo de referência para o Aviso Prévio Trabalhado.	Lei 8.036/90 e 9.491/97.

4.5. Custo de Reposição do Profissional Ausente (Submódulo 4.5)

ITEM	%	MEMÓRIA CÁLCULO	DE	FUNDAMENTO
Férias (TR x 8,33%)	8,33%	$(1/11) \times 100 = 8,33\%$		Art. 7º, XVII, CF/88 e Art. 129 e 130, CLT.
Ausência por doença (TR x 1,39%)	1,39%	$[(5/30)/12 \times 100] = 1,39\%$		Arts. 131, III, 201, I e 476, CLT e Art. 18, I e 59 a 63, Lei 8.213/91 e Art. 6º, II, IN 84/10.
Licença Paternidade (TR x 0,02%)	0,02%	$[(5/30)/12] \times 0,015 \times 100 = 0,02\%$		Art. 7º, XIX, CF/88 c/c Art. 10, § 1º, ADCT.
Ausências legais (TR x 0,56%)	0,56%	$[(2/30) \times (1/12) = 0,0056 \times 100 = 0,56\%$		Art. 131, I e 473, I a IX, CLT e Acórdão 1.753/2008 – Plenário – TCU.
Ausência por acidente de trabalho (TR x 0,28%)	0,28%	$[(1/30) \times (1/12) \times 0,0028 \times 100 = 0,28\%$		Lei 6.367/76, Art. 473, CLT e Acórdão 1.753/2008 – Plenário – TCU.
Incidência do submódulo 4.1 sobre o custo de reposição		Aplicar o percentual do submódulo 4.1 sobre o valor encontrado para o Custo de Reposição do Profissional Ausente.		

5. MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO

5.1. Este módulo não poderá ser cotado, visto que a incidência está prevista no módulo 7 da planilha de custo e formação de preços do produto.

6. MÓDULO 6 e 7 - TRIBUTOS

6.1. Este módulo não poderá ser cotado, visto que a incidência está prevista nos módulos 8 e 9 da planilha de custo e formação de preços do produto.

7. OBSERVAÇÕES FINAIS

7.1. (*) O item “aviso prévio trabalhado” será zerado após o primeiro ano de vigência do contrato (caso não haja empregados demitidos e o contrato seja prorrogado), conforme Acórdão 3.006/2010 – Plenário – TCU.

7.2. Os itens com índices percentuais (%) variáveis ou que não possuam índices (somente valores), obrigatoriamente, deverão vir acompanhados de memória de cálculo.

8. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:

Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função **ARRED**, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais.

Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula:



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

=ARRED(A1, 2)

O resultado dessa função será 25,78.

Sintaxe

ARRED(número, núm_dígitos)

A sintaxe da função ARRED tem os seguintes argumentos:

número *Obrigatório. O número que você deseja arredondar.

núm_dígitos *Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.



ANEXO VI.1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO

MEMÓRIA DE CÁLCULO DO "ANEXO VI – MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS"

1. INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO: Esta Planilha foi elaborada com base na Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008, do MPOG, e suas alterações promovidas pela Instrução Normativa nº 03, de 16 de outubro de 2009, Instrução Normativa nº 04, de 11 de novembro de 2009, Instrução Normativa nº 05 de 18 de dezembro de 2009; a qual deverá ser preenchida com idêntico rigor naqueles campos iguais ao da referida Instrução.

2. MÓDULO 1 – CARDÁPIO

2.1. A coluna "valor unitário (custo direto)" deverá ser preenchida com os valores obtidos nos itens da planilha de composição do custo direto (ingredientes) elaborado pelo (a) nutricionista da licitante.

2.2. A coluna "proporção do custo direto" refere-se à representação, em percentual (%) do item em relação ao custo total direto (ingredientes), calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{ARRED}(\text{valor mensal do custo direto} * 100\%) \div \text{valor total mensal do custo direto}; 14$

2.3. A coluna "valor unitário (custo indireto)" refere-se à incorporação das despesas com mão de obra, equipamentos, materiais, combustíveis, lucros e tributos do serviço de preparação e entrega dos alimentos, calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{proporção do custo direto do item} * \text{valor total geral do custo indireto da tabela "proporção dos custos"} \div \text{quantidade mês}$

2.4. A coluna "valor de venda do produto" corresponde ao somatório do custo direto do produto e custo indireto proporcional ao item, calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{valor unitário do custo direto} + \text{valor unitário do custo indireto}$

3. MÓDULO 2 – CUSTO FIXO

3.1. O cálculo do subitem "gás de cozinha" deverá levar em consideração o consumo de gás GLP, em kg/h (ex: 0,100kg/h) para o preparo de cada refeição. A licitante vencedora deverá informar o consumo médio de gás por refeição, para posterior realização do cálculo da seguinte maneira:

Fórmula = $0,xxx\text{Kg/h} * \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 – cardápio}$

3.2. O cálculo do valor unitário do consumo de gás GLP é subsidiado pelas informações constantes no Submódulo 2 – Detalhamento do custo fixo, calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{ARRED}(((0,xxx * \text{valor da botija}) \div \text{peso da botija em Kg}); 2)$

3.3. O cálculo do subitem "Água" leva em consideração o consumo médio de água para o preparo de cada refeição, que inclui ainda o consumo com a limpeza dos utensílios e da própria estrutura da cozinha. A licitante deverá informar a quantidade de litros de água consumida por refeição, conforme a capacidade da sua própria estrutura.

A coluna "quantidade mensal" é calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{quantidade de consumo de água por refeição em M}^3 * \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 – cardápio}$

Ex: $0,011\text{m}^3 * 120.000 = 1.320\text{m}^3$

3.4. O valor unitário do M³ do consumo de água deverá ser informado pela licitante de acordo com a tarifa da CAER para o tipo de estabelecimento.

3.5. O subitem "Energia" é calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{quantidade mensal de consumo em Kwh} * \text{valor da tarifa}$

4. MÓDULO 3 – MÃO DE OBRA

4.1. A licitante poderá modificar a quantidade de postos de trabalho sugerido pela SESAU a fim de melhor adequar à especificidade do serviço, bem como da jornada de trabalho exigida.

4.2. Os valores unitários de cada posto de trabalho deverão ser acompanhados das planilhas de custo e formação de mão de obra, modelo proposto pela Instrução Normativa Nº 02/2008. Porém não poderão conter incidência dos custos indiretos, lucros e tributos, considerando que os percentuais serão aplicados na planilha de custo e formação de preços dos produtos, a fim de evitar duplicidade na cobrança dos custos indiretos, lucros e tributos.

5. MÓDULO 4 – EQUIPAMENTOS

5.1. A licitante deverá preencher a tabela com os equipamentos necessários à execução do objeto, tais como freezer, geladeiras, veículos, entre outros, aplicando o índice de depreciação correspondente à vida útil de cada item.

5.2. A coluna "depreciação anual" é calculada da seguinte maneira:

Fórmula = $(\text{valor unitário do equipamento} - \text{valor residual}) * \text{percentual de depreciação anual}$



ESTADO DE RORAIMA

“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Conforme NBCT 19.5, inverbis: **Valor residual** é o montante líquido que a entidade espera, com razoável segurança, obter por um ativo no fim de sua vida útil, deduzidos os custos esperados para sua venda.

A coluna “depreciação mensal” é calculada da seguinte maneira:

Fórmula = valor da depreciação anual do equipamento ÷ 12 meses

5.3. A coluna “manutenção mensal” corresponde à previsão mensal de recursos para eventual manutenção do equipamento. O percentual de previsão mensal geralmente aceito pela administração é 0,5%, sendo calculado da seguinte maneira:

Fórmula = valor total do equipamento * 0,5%

Obs: A licitante poderá alterar o valor percentual limitado à 0,5% do valor total do equipamento.

5.4. A coluna “valor total” é calculada da seguinte maneira:

Fórmula = (valor da depreciação mensal + valor da manutenção mensal) * quantidade de equipamentos

6. MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS

6.1. A licitante deverá informar quais utensílios serão necessários na execução dos serviços (ex: panelas, facas, garfos, colhes, etc).

6.2. O módulo somente poderá ser cotado para a composição de custos no primeiro ano de contrato, sendo que, na eventual prorrogação da vigência contratual, o módulo deverá ser suprimido no cálculo para prorrogação. Os recursos para custeio com novas aquisições deverão ser provisionados pela contratada nos custos indiretos e lucro ao longo do contrato.

7. MÓDULO 6 – MATERIAL DE CONSUMO

7.1. A licitante deverá relacionar a quantidade de materiais que compõe o fornecimento dos alimentos tais como: copos, colheres, mamitex, embalagens, entre outros, e deverão corresponder à quantidade mensal e especificação dos produtos a serem fornecidos.

8. MÓDULO 7 – DESPESAS COM LOCOMOÇÃO

8.1. A licitante será responsável por quantificar em quilômetros as rotas a serem percorridas em 24h de serviço para cada tipo de veículo utilizado, informar o tipo de combustível utilizado e o consumo médio de cada veículo.

8.2. O cálculo do valor total do custo com combustível será realizado da seguinte maneira:

Fórmula = (total de quilômetros percorridos por dia ÷ consumo médio de combustível do veículo) * quantidade de dias * quantidade de veículos * valor unitário do litro de combustível

9. MÓDULO 8 -CUSTO INDIRETO E LUCRO

9.1. O cálculo do subitem “custo indireto” será realizado da seguinte maneira:

Fórmula = (valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7) * percentual incidente do custo indireto

9.2. O cálculo do subitem “lucro” será realizado da seguinte maneira:

Fórmula = (valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do subitem “custo indireto” do módulo 8) * percentual incidente do lucro

10. MÓDULO 9 – BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS

10.1. O cálculo do valor base para incidência dos custos com tributos será realizado da seguinte maneira:

Fórmula = (valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do módulo 8) ÷ (1 – total do percentual do módulo 10)

11. MÓDULO 10 – TRIBUTOS

11.1. São os valores referentes ao recolhimento de impostos e contribuições incidentes sobre o faturamento, conforme estabelecido pela legislação vigente. Devendo serem observados os percentuais máximos de:

- a) PIS = 1,65%;
- b) COFINS = 7,60%;
- c) ISS= 5%.

11.2. O licitante deve observar se é optante do simples e qual o tipo de regime de tributação (incidência cumulativa e não-cumulativa) ao qual estará submetida durante a execução do contrato e apresentar os cálculos e percentuais corretos.

12. TABELA DA PROPORÇÃO DOS CUSTOS

12.1. O cálculo da proporção, em percentual, do custo direto será realizado da seguinte maneira:

Fórmula = valor total mensal do custo direto do módulo 1 * 100% ÷ total geral do “quadro resumo do serviço”

12.2. O cálculo da proporção, em percentual, do custo indireto será realizado da seguinte maneira:



ESTADO DE RORAIMA

"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Fórmula =(valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total mensal de tributos do módulo 9) * 100% ÷ total geral do “quadro resumo do serviço”

13. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:

13.1. Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função **ARRED**, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais.

Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula:

=ARRED(A1, 2)

O resultado dessa função será 25,78.

Sintaxe

ARRED(número, núm_dígitos)

A sintaxe da função ARRED tem os seguintes argumento:

número *Obrigatório. O número que você deseja arredondar.

núm_dígitos *Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.



ESTADO DE RORAIMA
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

CD CONTENDO
TERMO DE REFERÊNCIA