



ANEXO I – CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE E ESTIMATIVA DE CUSTOS

ANEXO I-A: PERFIL DA UNIDADE

HOSPITAL ESTADUAL GETÚLIO VARGAS (HEGV)

O **Hospital Estadual Getúlio Vargas – HEGV** trata-se de hospital de grande porte com atendimento de urgência e emergência, especialidades clínicas e cirúrgicas para suporte ao trauma, Unidade de Tratamento Intensivo de adultos e pediátrico, e equipado com aparelhagem para diagnóstico complementar, tais como: tomógrafo computadorizado, aparelho de ultrassonografia com Doppler, entre outros.

O hospital oferece serviços de emergência para trauma, ortopedia, pediatria, neurocirurgia, cuidados intensivos adultos e pediátricos, medicina interna e cirurgia geral, perfil de atendimento de média e alta complexidade, para demanda de internação e ambulatório de acompanhamento pós-alta para ortopedia, Cirurgia Geral, cirurgia pediátrica e neurocirurgia. **Atendimento será feito de forma referenciada através Central de Regulação.**

A entrada para o Hospital Estadual Getúlio Vargas é, primariamente, referenciada por meio da Central de Regulação, atendendo às normas e diretrizes vigentes. Este referenciamento dos usuários para assistência hospitalar pode ocorrer durante as 24 horas do dia, podendo haver também demanda espontânea da população para atendimentos de urgência e emergência na UPA 24h Penha e no Hospital Estadual Getúlio Vargas, para este último exclusivamente para os casos de trauma e pediátricos.

A internação hospitalar, encaminhada por demanda da Central de Regulação, compreenderá o conjunto de serviços oferecidos ao usuário desde seu acolhimento inicial à sua internação hospitalar, passando pela alta hospitalar até o seguimento ambulatorial pós-alta (ambulatório nas especialidades de medicina interna, ortopedia, cirurgia geral, neurocirurgia, cirurgia vascular e cirurgia plástica), incluindo-se todos os atendimentos e procedimentos necessários para obter ou complementar o diagnóstico e as terapêuticas indicadas, até que o paciente seja formalmente reinserido na atenção





Fundação Saúde

primária para tratamento complementar.

As Unidades de Terapia Intensiva do hospital estão fisicamente estruturadas com perfil de UTI de Porte II, para atendimento preferencial a usuários com agravos de suas condições decorrentes de enfermidades assistidas na unidade hospitalar, na UPA 24h Penha que funciona como pré-hospitalar fixo e através de demanda regulada pela Central de Regulação.

A assistência hospitalar do HEGV provê atenção em: Urgência e Emergência Eirúrgica, adulta e pediátrica; Politrauma adulto e pediátrico; Terapia Intensiva adulta e pediátrica; Medicina interna, Cardiologia e Especialidades Clínicas para apoio ao trauma; Pediatria, incluindo o serviço de pronto atendimento e todas as instalações pediátricas da Unidade, incluindo a UTI Pediátrica; Cirurgia; Cirurgia geral e especialidades, tais como: Ortopedia e traumatologia; Neurocirurgia e neurotrauma; Cirurgia pediátrica; Cirurgia vascular (suporte a cirurgia geral, trauma e pediátrica); Cirurgia torácica (suporte à cirurgia geral, trauma e pediátrica); Cirurgia oftalmológica (suporte à cirurgia geral, trauma e pediátrica); Cirurgia plástica reparadora (suporte à cirurgia geral, trauma e pediátrica); Cirurgia craniomaxilofacial (suporte à cirurgia geral, trauma e pediátrica); Urologia (suporte à cirurgia geral, trauma e pediátrica); Aplicação dos protocolos determinados pela SES/RJ para trombólise; Exames de apoio diagnóstico e terapêutico; Endoscopia digestiva alta, baixa e colonoscopia; Broncoscopia para as unidades de terapia intensiva; Hemodiálise e diálise peritoneal para usuários internados; Unidade Transfusional; Fisioterapia e reabilitação; Procedimentos diagnósticos ou terapêuticos (clínicos, cirúrgicos e multiprofissionais) necessários para apoio à atividade-fim, incluindo a medicina física e reabilitação.





Fundação Saúde

ANEXO I-B: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

A estimativa mensal quantificada foi apresentada de acordo com a média obtida pelo histórico de consumo de 4 meses de fornecimento apresentado pela Unidade, acrescido em 30% visando uma margem de segurança.

HEGV												
TIPO DA REFEIÇÃO	AGOSTO.23		SETEMBRO.23		OUTUBRO.23		NOVEMBRO.23		MÉDIA DE CONSUMO MENSAL		MÉDIA DE CONSUMO MENSAL (acrescido de 30%)	
Dieta Normal	Funcionários		Funcionários		Funcionários		Funcionários		Funcionários		Funcionários	
Desjejum	3164		2984		3274		3106		3132,00		4071,60	
Almoço	14478		13878		13916		13278		13887,50		18053,75	
Merenda	5732		5408		5448		4862		5362,50		6971,25	
Jantar	6292		6065		6172		5862		6097,75		7927,08	
Total	29666		28335		28810		27108		28479,75		37023,68	
Dieta Normal	Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes	
Desjejum	555		672		669		671		641,75		834,28	
Almoço	922		1279		1162		1282		1161,25		1509,63	
Merenda	0		0		0		0		0,00		0,00	
Jantar	906		1064		1087		1063		1030,00		1339,00	
Total	2383		3015		2918		3016		2833		3682,9	
Pacientes												
Dieta Normal	ADULTO		PED		ADULTO		PED		ADULTO		PED	
Desjejum	504		9		500		7		509		10	
Colação	399		5		400		5		404		11	
Almoço	446		10		443		13		453		11	
Merenda	451		11		456		5		458		11	
Jantar	476		11		481		5		485		12	
Ceia	454		5		454		6		455		7	
Total	2730		51		2734		41		2764		62	
2816	47		2761		50,25		3589,3		65,33			
Dieta Branda	ADULTO		PED		ADULTO		PED		ADULTO		PED	
Desjejum	2071		547		2069		553		2093		549	
Colação	2277		560		2279		561		2286		559	
Almoço	1822		570		1905		569		1920		565	
Merenda	1977		557		2064		573		2012		557	
	2563		579		2154		566,5		2800,2		736,45	





Fundação Saúde

Jantar	2019	559	2027	559	2039	559	2605	566	2172,5	560,75	2824,25	728,98
Ceia	1940	556	1944	556	1960	550	2520	562	2091	556	2718,3	722,8
Total	12106	3349	12288	3371	12310	3339	15687	3401	13097,75	3365	17027,08	4374,5
Dieta Pastosa	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	605	73	614	68	612	73	618	72	612,25	71,5	795,93	92,95
Colação	805	74	812	68	737	73	752	68	776,5	70,75	1009,45	91,98
Almoço	567	79	580	73	583	77	590	72	580	75,25	754	97,83
Merenda	566	80	574	78	577	77	585	76	575,5	77,75	748,15	101,08
Jantar	617	76	617	78	628	80	650	75	628	77,25	816,4	100,43
Ceia	496	70	529	71	541	69	543	72	527,25	70,5	685,43	91,65
Total	3656	452	3726	436	3678	449	3738	435	3699,5	443	4809,35	575,9
Dieta Semiliquida	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	745	49	746	48	747	51	760	54	749,5	50,5	974,35	65,65
Colação	698	48	713	47	717	48	716	54	711	49,25	924,3	64,03
Almoço	597	61	602	59	612	60	608	59	604,75	59,75	786,18	77,68
Merenda	645	55	656	57	661	63	662	63	656	59,5	852,8	77,35
Jantar	682	62	663	63	673	63	674	65	673	63,25	874,9	82,23
Ceia	654	48	660	50	666	54	670	53	662,5	51,25	861,25	66,63
Total	4021	323	4040	324	4076	339	4090	348	4056,75	333,5	5273,78	433,55
Dieta Liquida	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	470	20	473	23	475	23	481	23	474,75	22,25	617,18	28,93
Colação	1133	17	1134	16	1133	18	1137	15	1134,25	16,5	1474,53	21,45
Almoço	365	24	408	25	414	24	420	27	401,75	25	522,28	32,5
Merenda	382	23	408	26	408	24	415	22	403,25	23,75	524,23	30,88
Jantar	422	27	423	27	434	28	442	26	430,25	27	559,33	35,1
Ceia	345	19	383	17	388	17	397	18	378,25	17,75	491,73	23,08
Total	3117	130	3229	134	3252	134	3292	131	3222,5	132,25	4189,25	171,93
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	1746	39	1750	39	1749	33	1737	52	1745,5	40,75	2269,2	52,98
Colação	2075	39	2088	38	2096	34	2086	52	2086,25	40,75	2712,1	52,98
Almoço	1548	41	1572	43	1584	43	1587	46	1572,75	43,25	2044,6	56,23
Merenda	1382	43	1629	45	1628	48	1634	47	1568,25	45,75	2038,7	59,48
Jantar	1690	43	1688	49	1786	49	1701	52	1716,25	48,25	2231,1	62,73
Ceia	1573	40	1584	43	1588	43	1582	48	1581,75	43,5	2056,3	56,55
Total	10014	245	10311	257	10431	250	10327	297	10270,75	262,25	13352,0	340,93
Dieta Hipoproteica	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Desjejum	1014	7	1019	8	1021	4	1024	11	1019,5	7,5	1325,35	9,75
Colação	1202	7	1210	10	1205	13	1215	12	1208	10,5	1570,4	13,65
Almoço	900	7	904	12	904	14	604	13	828	11,5	1076,4	14,95
Merenda	1179	9	947	10	956	15	949	16	1007,75	12,5	1310,08	16,25
Jantar	983	9	995	10	1030	13	958	16	991,5	12	1288,95	15,6
Ceia	916	7	920	8	935	9	938	13	927,25	9,25	1205,43	12,03
Total	6194	46	5995	58	6051	68	5688	81	5982	63,25	7776,6	82,23
Dieta Hipossódica	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	1774	16	1295	29	1297	27	1781	32	1536,75	26	1997,78	33,8
Colação	2105	14	1515	25	1511	26	2114	30	1811,25	23,75	2354,63	30,88
Almoço	1578	17	1153	30	1156	29	1593	32	1370	27	1781,00	35,10
Merenda	1650	19	1205	27	1214	31	1662	34	1432,75	27,75	1862,58	36,075
Jantar	1720	24	1269	29	1304	31	1814	34	1526,75	29,5	1984,78	38,35
Ceia	1603	20	1150	27	1166	27	1611	31	1382,5	26,25	1797,25	34,13
Total	10430	110	7587	167	7648	171	10575	193	9060	160,25	11778,00	208,33
Dieta Hipolipídica	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	506	10	509	13	512	21	518	21	511,25	16,25	664,63	21,13
Colação	601	7	604	14	605	17	606	14	604	13	785,2	16,9
Almoço	450	12	450	16	455	23	454	20	452,25	17,75	587,93	23,08
Merenda	471	10	470	6	479	20	482	20	475,5	14	618,15	18,2
Jantar	491	10	493	20	492	20	499	16	493,75	16,5	641,88	21,45
Ceia	458	8	460	11	461	15	470	16	462,25	12,5	600,93	16,25
Total	2977	57	2986	80	3004	116	3029	107	2999	90	3898,7	117
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED	ADULTO	PED
Desjejum	17	26	17	37	18	37	15	35	16,75	33,75	21,78	43,88
Colação	10	22	9	29	8	32	7	27	8,5	27,5	11,05	35,75
Almoço	14	28	12	34	7	40	8	35	10,25	34,25	13,33	44,53
Merenda	13	31	7	39	11	36	9	38	10	36	13	46,8
Jantar	16	32	6	38	7	37	8	40	9,25	36,75	12,03	47,78
Ceia	13	23	4	30	4	28	3	30	6	27,75	7,8	36,08
Total	83	162	55	207	55	210	50	205	60,75	196	78,975	254,8
Total Mensal	87377	4925	84301	5075	84997	5138	89416	5245	86522,75	5095,75	112479,58	6624,48
Total Mensal	92302		89376		90135		94661		91618,5		119104,05	





Fundação Saúde

**ANEXO I-B2: FORMATO DE FATURAMENTO EXIGIDO PELA FUNDAÇÃO
SAÚDE**

HEGV						
TIPO DA REFEIÇÃO	Consumo Mensal		FORMAÇÃO DE PREÇOS			
Dieta Normal	Funcionários		Custo Unitário (\$)		Custo Total (\$)	
Desjejum			R\$	-	R\$	-
Almoço			R\$	-	R\$	-
Merenda			R\$	-	R\$	-
Jantar			R\$	-	R\$	-
Total			(*)		R\$	-
Dieta Normal	Acompanhantes		Custo Unitário (\$)		Custo Total (\$)	
Desjejum			R\$	-	R\$	-
Almoço			R\$	-	R\$	-
Merenda			R\$	-	R\$	-
Jantar			R\$	-	R\$	-
Total			(*)		R\$	-
Pacientes						
Dieta Normal	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Branda	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Pastosa	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Semiliquida	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Líquida	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipoproteica	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipossódica	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipolipídica	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário Adulto (\$)	Custo Unitário Pediátrico (\$) - 80% do Adulto	Custo Total Adulto (\$)	Custo Pediátrico (\$)
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			(*)		R\$ -	R\$ -
Total Mensal			(*)		R\$ -	R\$ -
Total Mensal					R\$ -	R\$ -
Alimentação Complementar (10%) do Total Mensal					R\$ -	R\$ -
Fórmulas Infantis (10%) do Total Mensal					R\$ -	R\$ -
Somatório Mensal					R\$ -	R\$ -





Fundação Saúde

ANEXO I-C: QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UNIDADE

Listados abaixo o quadro de funcionários das Unidades que compõem o mínimo necessário para o funcionamento do Serviço de Nutrição, enviado pela Unidade.

HEGV			
Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO MÃO OBRA POR POSTO COMPILADO		
	DIARISTA	12x36 Diurno	12x36 Noturno
Nutricionista - Chefe	1		
Nutricionista - Produção		4	
Técnico de Nutrição e Dietética		2	
Cozinheiro - Geral	1	2	
Almoxarife	1		
Copeiro	2	32	4
Administração (empresa)	1		
Magarefe	1		
Cozinheiro - Dieta		2	
Auxiliar de Almoxarifado		2	
Auxiliar de Cozinha		10	
Auxiliar de Limpeza		12	2
TOTAL	7	66	6





Fundação Saúde

ANEXO I-D: PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;
- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente;
- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C, de acordo com a Unidade.

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



Fundação Saúde

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





Fundação Saúde

26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	
27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	
27.4- Módulo de glutamina	5g.	
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	
33- Picolé de frutas	Und	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
36- Salada de fruta	120 g.	



Fundação Saúde

37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	





Fundação Saúde

ANEXO I – E: PLANILHA DESCRITIVA DE FÓRMULAS INFANTIS

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;
- Os itens previstos para fórmulas infantis serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente;
- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C, caso a Unidade apresente Pediatria.
- A água utilizada no preparo das fórmulas deve ser mineral e já deve estar embutida no valor unitário da formulação.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos .	Litro	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
6 - Fór mula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção 5 g	





Fundação Saúde

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





Fundação Saúde

ANEXO I-F: ESTRUTURA FÍSICA E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Quanto à caracterização da Infraestrutura física dos espaços que serão utilizados pelas futuras contratadas, cumpre informar que as UANs dispõem das seguintes áreas:

- Área de Recebimento de Alimentos/Produtos;
- Área de Armazenamento/Dispensa;
- Área de Pré-preparo;
- Área de Pequenos Lanches/Confeitaria;
- Área de Preparo;
- Área de Montagem de Refeições;
- Área de Distribuição;
- Área de Lavagem;
- Câmara Fria e de Resfriamento;
- DML;
- Sala de Nutrição;
- Refeitórios (dotados de mesas e cadeiras);
- Vestiário de Barreira;

As tomadas são padronizadas com tensões de 127 e 220 volts. O teto apresenta forro. Possuem exaustor e rede de gás.

Quanto aos equipamentos, alguns são patrimônio do Estado e outros pertencem às Empresas, conforme páginas subsequentes. Os descritivos correspondem ao mínimo necessário para o funcionamento do Serviço de Nutrição:

EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO PATRIMÔNIO DA UNIDADE		
TIPO	QUANTIDADE	LOCAL DE USO
ESCADA DE 02 DEGRAUS EM ESTRUTURA METALICA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

X 925 X 600MM		
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESCADA 3 DEGRAUS	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
MESA AUXILIAR COM RODIZIOS - ACO INOX	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
MESA AUXILIAR INOX	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
MESA ESCRITORIO RETA 1200 X 600 X 740 MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
REFRIGERADOR CONSUL 280 LT	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
REFRIGERADOR CONSUL 280 LT	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
MESA ESCRITORIO RETA 1200 X 600 X 740 MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIO APOIO BRACOS E PES COR PRETA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIO APOIO BRACOS E PES COR PRETA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
MONITOR DE LCD 19"	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
COMPUTADOR DE ESCRITÓRIO, INTEL CORE I3, 8GB RAM, HD 512GB	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ARMARIO COM 2 PORTAS MED 80X47X160CM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
GAVETEIRO BRANCO 4 GAVETAS 0,46 X 0,52 X 0,67 CM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
ARMARIO DE ACO PORTAS 3 INF E SUP 3 PRATELEIRAS 5 GAVETAS	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA AÇOUGUE
ARMARIO DE ACO PORTAS 3 INF E SUP 3 PRATELEIRAS 5 GAVETAS	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA AÇOUGUE





**GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO**

Fundação Saúde

ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
FOGÃO INDUSTRIAL FERRO 6 BOCAS GAS	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
FOGÃO INDUSTRIAL FERRO 6 BOCAS GAS	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO PARA TRANSPORTE ARAMADO DE MATERIAL EM ACO INOX COM CESTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
COIFA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
COIFA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA AÇOUGUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA AÇOUGUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA AÇOUGUE
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE INDUSTRIAL 4 PRATELEIRAS COR CINZA 2200 X 925 X 600MM	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
MESA AUXILIAR C/ RODIZIOS 40 X 40 QUADRADA	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIOS ASSENTO E ENCOSTO EM POLIPROPILENO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CADEIRA FIXA COM ASSENTO E ENCOSTO POLIPROPILENO COR AZUL	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIOS ASSENTO E ENCOSTO EM POLIPROPILENO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
NEGATOSCOPIO SIMPLES	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ARMARIO ROUPEIRO EM ACO 16 PORTAS COR BRANCA 1.23 X0.42 X 1.94	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
AR CONDICIONADO DE JANELA SPRINGER MIDEA 220V 18K	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ADMINISTRAÇÃO
AR CONDICIONADO ELGIN HW ECOPLUS G2 24K	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA AÇOUGUE
ESCADA 3 DEGRAUS	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA - ESTOQUE
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
ESTANTE DE ACO 6 PRATELEIRAS 1,98 X 0,92 X 0,30 M	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL
CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO	1	PRED.ADM.1ºANDAR - COZINHA PRINCIPAL

EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO DA EMPRESA CONTRATADA

TIPO	QUANTIDADE	LOCAL DE USO
BALANÇA 400KG	1	HEGV
BALANÇA PLATAFORMA 300KG	1	HEGV
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 L	1	HEGV
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 L	1	HEGV
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 3,5 L	1	HEGV
BALCÃO AQUECIDO INOX 5 CUBAS	1	HEGV
REACHOURT	1	HEGV
FOGÃO INOX 4 BOCAS	2	HEGV
FREEZER 1 PORTA 215 L	1	HEGV
FREEZER PORTA DUPLA 419 L	1	HEGV
BALCÃO SUSPENSO 3GN	2	HEGV
CATRACA BIOMÉTRICA DE ENTRADA E SAÍDA (HENRI)	1	HEGV
CATRACA BIOMÉTRICA DE ENTRADA E SAÍDA (CONTROL ID)	1	HEGV





Fundação Saúde

ANEXO I-G: ESTIMATIVA DE CUSTOS

O custo estimado total **anual** para este lote a que se pretende contratar é de **R\$23.933.715,36** (Vinte e três milhões, novecentos e trinta e três mil, setecentos e quinze reais e trinta e seis centavos)

Cumprе ressaltar que para a estimativa de custos foi utilizado os valores unitários da proposta de uma unidade hospitalar com contratação emergencial de objeto semelhante constante no processo SEI-080007/015523/2023, dada a urgência da contratação.

Tabela 1 – Estimativa de Refeições Mensais

HEGV - Estimado conforme SEI-080007/015523/2023						
TIPO DA REFEIÇÃO	MÉDIA DE CONSUMO MENSAL (acrescido de 30%)		FORMAÇÃO DE PREÇOS			
Dieta Normal	Funcionários		Custo Unitário (\$)		Custo Total (\$)	
Desjejum	4072		R\$ 7,05		R\$ 28.707,60	
Almoço	18054		R\$ 15,65		R\$ 282.545,10	
Merenda	6971		R\$ 5,98		R\$ 41.686,58	
Jantar	7927		R\$ 15,65		R\$ 124.057,55	
Total	37024		(*)		R\$ 476.996,83	
Dieta Normal	Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes	
Desjejum	834		R\$ 7,05		R\$ 5.879,70	
Almoço	1510		R\$ 15,65		R\$ 23.631,50	
Merenda	0		R\$ 5,98		R\$ 0,00	
Jantar	1339		R\$ 15,65		R\$ 20.955,35	
Total	3683		(*)		R\$ 50.466,55	
Pacientes						
Dieta Normal	ADULTO	PEDIATRIA	Custo Unitário - ADULTO (\$)	Custo Unitário - PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	Custo Total - ADULTO (\$)	Custo Total - PEDIATRIA (\$)
Desjejum	661	12	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 4.660,05	R\$ 67,68





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Colação	523	9	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 2.667,30	R\$ 36,72
Almoço	588	13	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 9.202,20	R\$ 162,76
Merenda	595	11	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 3.558,10	R\$ 52,62
Jantar	630	13	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 9.859,50	R\$ 162,76
Ceia	594	8	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 6.064,74	R\$ 65,34
Total	3591	66	(*)	(*)	R\$ 36.011,89	R\$ 547,89
Dieta Branda	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	2888	715	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 20.360,40	R\$ 4.032,60
Colação	3153	731	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 16.080,30	R\$ 2.982,48
Almoço	2644	741	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 41.378,60	R\$ 9.277,32
Merenda	2800	736	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 16.744,00	R\$ 3.521,02
Jantar	2824	729	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 44.195,60	R\$ 9.127,08
Ceia	2718	723	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 27.750,78	R\$ 5.905,46
Total	17027	4375	(*)	(*)	R\$ 166.509,68	R\$ 34.845,97
Dieta Pastosa	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	796	93	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 5.611,80	R\$ 524,52
Colação	1009	92	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 5.145,90	R\$ 375,36
Almoço	754	98	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 11.800,10	R\$ 1.226,96
Merenda	748	101	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 4.473,04	R\$ 483,18
Jantar	816	100	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 12.770,40	R\$ 1.252,00
Ceia	685	92	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 6.993,85	R\$ 751,46
Total	4808	576	(*)	(*)	R\$ 46.795,09	R\$ 4.613,48
Dieta Semilíquida	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	974	66	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 6.866,70	R\$ 372,24





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Colação	924	64	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 4.712,40	R\$ 261,12
Almoço	786	78	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 12.300,90	R\$ 976,56
Merenda	853	77	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 5.100,94	R\$ 368,37
Jantar	875	82	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 13.693,75	R\$ 1.026,64
Ceia	861	67	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 8.790,81	R\$ 547,26
Total	5273	434	(*)	(*)	R\$ 51.465,50	R\$ 3.552,18
Dieta Líquida	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	617	29	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 4.349,85	R\$ 163,56
Colação	1475	21	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 7.522,50	R\$ 85,68
Almoço	522	33	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 8.169,30	R\$ 413,16
Merenda	524	31	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 3.133,52	R\$ 148,30
Jantar	559	35	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 8.748,35	R\$ 438,20
Ceia	492	23	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 5.023,32	R\$ 187,86
Total	4189	172	(*)	(*)	R\$ 36.946,84	R\$ 1.436,77
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	2269	53	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 15.996,45	R\$ 298,92
Colação	2712	53	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 13.831,20	R\$ 216,24
Almoço	2045	56	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 32.004,25	R\$ 701,12
Merenda	2039	59	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 12.193,22	R\$ 282,26
Jantar	2231	63	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 34.915,15	R\$ 788,76
Ceia	2056	57	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 20.991,76	R\$ 465,58
Total	13352	341	(*)	(*)	R\$ 129.932,03	R\$ 2.752,87
Dieta Hipoproteica	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	1325	10	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 9.341,25	R\$ 56,40
Colação	1570	14	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 7.962,00	R\$ 57,12





GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

			5,10		8.007,00	
Almoço	1076	15	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 16.839,40	R\$ 187,80
Merenda	1310	16	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 7.833,80	R\$ 76,54
Jantar	1289	16	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 20.172,85	R\$ 200,32
Ceia	1205	12	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 12.303,05	R\$ 98,02
Total	7775	83	(*)	(*)	R\$ 74.497,35	R\$ 676,20
Dieta Hipossódica	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	1998	34	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 14.085,90	R\$ 191,76
Colação	2355	31	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 12.010,50	R\$ 126,48
Almoço	1781	35	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 27.872,65	R\$ 438,20
Merenda	1863	36	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 11.140,74	R\$ 172,22
Jantar	1985	38	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 31.065,25	R\$ 475,76
Ceia	1797	34	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 18.347,37	R\$ 277,71
Total	11779	208	(*)	(*)	R\$ 114.522,41	R\$ 1.682,14
Dieta Hipolipídica	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	665	21	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 4.688,25	R\$ 118,44
Colação	785	17	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 4.003,50	R\$ 69,36
Almoço	588	23	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 9.202,20	R\$ 287,96
Merenda	618	18	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 3.695,64	R\$ 86,11
Jantar	642	21	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 10.047,30	R\$ 262,92
Ceia	601	16	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 6.136,21	R\$ 130,69
Total	3899	116	(*)	(*)	R\$ 37.773,10	R\$ 955,48
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	PEDIATRIA	Valor Unitário - ADULTO (\$)	PEDIATRIA (80% do Valor do Adulto)	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	22	44	R\$ 7,05	R\$ 5,64	R\$ 155,10	R\$ 248,16
Colação	11	36	R\$ 5,10	R\$ 4,08	R\$ 56,10	R\$ 146,88



Fundação Saúde

Almoço	13	45	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 203,45	R\$ 563,40
Merenda	13	47	R\$ 5,98	R\$ 4,78	R\$ 77,74	R\$ 224,85
Jantar	12	48	R\$ 15,65	R\$ 12,52	R\$ 187,80	R\$ 600,96
Ceia	8	36	R\$ 10,21	R\$ 8,17	R\$ 81,68	R\$ 294,05
Total	79	256			R\$ 761,87	R\$ 2.078,30
Total Mensal	112479	6627	(*)		R\$ 1.222.679,14	R\$ 53.141,27
Total Mensal (A+P)	119106				R\$ 1.275.820,41	
Alimentação Complementar (10% do Total Mensal)					R\$ 127.582,05	
Fórmula Infantil (10% do Total Mensal)					R\$ 127.582,05	
Somatório Total Mensal (\$)					R\$ 1.530.984,51	

Tabela 2 – Quadro de Funcionários previstos pela Unidade

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO COMPILADO - HEGV - Estimado conforme SEI-080007/015523/2023		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Nutricionista - Chefe	1	R\$ 13.516,34	R\$ 13.516,34
Cozinheiro - Geral	1	R\$ 5.716,55	R\$ 5.716,55
Almoxarife	1	R\$ 5.716,55	R\$ 5.716,55
Copeiro	2	R\$ 5.354,67	R\$ 10.709,34
Administração (empresa)	1	R\$ 5.998,50	R\$ 5.998,50
Magarefe	1	R\$ 5.716,55	R\$ 5.716,55
Total	7	(*)	R\$ 47.373,83



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Fundação Saúde

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO COMPILADO POR UNIDADE - HEGV		
	12x36 Diurno	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Nutricionista - Produção	4	R\$ 10.227,78	R\$ 40.911,12
Técnico de Nutrição e Dietética	2	R\$ 9.090,03	R\$ 18.180,06
Cozinheiro - Geral	2	R\$ 5.601,92	R\$ 11.203,84
Copeiro	32	R\$ 5.354,67	R\$ 171.349,44
Cozinheiro - Dieta	2	R\$ 5.601,92	R\$ 11.203,84
Auxiliar de Almoxarifado	2	R\$ 5.354,67	R\$ 10.709,34
Auxiliar de Cozinha	10	R\$ 5.354,67	R\$ 53.546,70
Auxiliar de Limpeza	12	R\$ 5.189,84	R\$ 62.278,08
Total	66	(*)	R\$ 379.382,42

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO COMPILADO - HEGV		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Copeiro	4	R\$ 6.588,96	R\$ 26.355,84
Auxiliar de Limpeza	2	R\$ 5.189,84	R\$ 10.379,68
Total	6	(*)	R\$ 36.735,52

CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA DO HEER (\$)	79	R\$ 463.491,77
--	-----------	---------------------------





Fundação Saúde

Tabela 3 – Resumo de Cotação com Estimativa de Valores Mensais e Anuais

HEGV - Estimado conforme SEI-080007/015523/2023		
ITEM	EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM	CUSTO ABERTO
Gêneros Alimentícios	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 843.054,41
Descartáveis e Material de Limpeza	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 148.900,00
Utensílios da Empresa	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 98.076,00
Equipamentos e Mobiliários da Empresa	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 109.000,00
Gás de cozinha (se for da contratada)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 38.000,00
Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 1.500,00
Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 1.500,00





Fundação Saúde

Laudos de Análise Microbiológica – Alimento	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 1.500,00
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 1.500,00
Manutenção	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 14.890,00
Transporte	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	R\$ 17.900,00
Total Mensal por Unidade (\$)	Valor igual ao apresentado no ANEXO IV-A	R\$ 1.275.820,41
Alimentação Complementar	10% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ 127.582,05
Fórmula Infantil	10% do Total de Refeições Mensal - conforme ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ 127.582,05
Total Mensal de Refeições por Unidade (\$)	Valor igual ao apresentado no SOMATÓRIO FINAL DO ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ 1.530.984,51





Fundação Saúde

Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)	Valor igual ao apresentado no ANEXO IV-D (faturamento fixo)	R\$ 463.491,77
Total Mensal da Proposta por UNIDADE (\$)		R\$ 1.994.476,28
Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)		R\$ 23.933.715,36



ANEXO II: ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

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

ANEXOS	APLICAÇÃO DO DESCONTO
ANEXO II- A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO	VALOR DA NOTA
ANEXO II-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES	QUANTITATIVO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR INADEQUADAS
ANEXO II-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS	VALOR DA NOTA
ANEXO II-D: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO;	DIAS SEM REPOSIÇÕES
TOTAL	

ANEXO II-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO

Este relatório tem como objetivo gerar informações às Empresas para a construção do Plano de Ação e as melhorias propostas ao Serviço.

Mês de competência:

Unidade:

Empresa:

LEGENDAS

S – SIM

N - NÃO

PRIORIDADES:

1 – ALTA

2 – MÉDIA

3 - BAIXA

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

ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA

Nome:	
Cargo:	
CRN:	
Tel:	
Cel:	
E-mail:	

1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO

Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
1 Os funcionários higienizam as mãos antes de iniciar as atividades						
2 Higienização de hortifrutis						
3 Os funcionários utilizam luvas descartáveis e toucas						
4 Os funcionários higienizam os utensílios utilizados na cozinha						
5 Os equipamentos estão limpos e higienizados						
6 Os uniformes se encontram constantemente limpos						
7 Os alimentos ficam fora da geladeira por mais de 4 horas						
8 Todos os alimentos possuem etiquetas com as validades						
9 As gavetas da geladeira possuem alimentos misturados						
10 Estoque em temperatura adequada, limpo e não possuem alimentos misturados						
11 Coletam amostra e deixam congelada por 3 dias						
12 Os POPs estão atualizados e de fácil acesso de visualização para os funcionários						
13 O manual de boas práticas está atualizado						
14 Os hotboxs se encontram limpos para o transporte de refeições						

15	O veículo que transporta as refeições se encontram devidamente higienizados						
16	O refeitório se encontra limpo						
17	Todas as cadeiras e mesas estão em conformidades para uso						
18	Os dispenses de álcool em gel funcionam corretamente						
19	Os dispenses de papel toalha funcionam corretamente						
TOTAL DE PONTOS							

2- CHECKLIST COPAS E ÁREAS

Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
20	Fogão						
21	Balcão térmico						
22	Freezers						
23	Geladeiras						
24	Luminárias						
25	Ralos e pias						
26	Janelas						
27	Bancadas						

28	Lixeiras						
29	Área de recebimento						
30	Estoque						
31	Alimentos estocados corretamente						
32	Palhetes estocados corretamente						
33	Climatização do ambiente						
34	Panelas						
35	Área de lavagem						
36	Chão						
TOTAL DE PONTOS							

3- CHECKLIST MÃO DE OBRA

Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
37 Há treinamento frequente para funcionários						
38 Funcionários realizam dupla função						
39 Há responsável técnico periodicamente						
40 Os funcionários usam equipamentos de segurança (luvas para cortar carne, luvas de borracha para manusear lixo)						

41	A temperatura do local de trabalho dos colaboradores ultrapassa de 25 graus célsius						
42	Todos os funcionários trabalham com os uniformes completos, sem adornos e maquiagem						
43	Os pagamentos de salários e benefícios realizados pela empresa estão em dia						
TOTAL DE PONTOS							

4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
44 Os cardápios elaborados seguem todos os critérios estabelecidos no Termo de Referência (insumos, variedades, trocas previamente avisadas e autorizadas)						
45 As refeições são recebidas na temperatura adequada para consumo						
46 As refeições são fornecidas acondicionadas em recipientes próprios (ex: hotbox)						
47 Os quantitativos de refeições estão de acordo com o solicitado pela Unidade						
48 Aceitação das refeições servidas						
49 A quantidade de utensílios é adequada						
50 A empresa manteve seus estoques mínimos de insumos em dia						
TOTAL DE PONTOS						

TOTAL DA PONTUAÇÃO

Classificação	Observação
Ruim (15 pontos)	
Regular (16 a 32 pontos)	
Bom (33 a 50 pontos)	

Quanto as documentações anexadas:

A. CONTRADADA:

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

Análises:

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

B. CONTRATANTE:

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

Análises:

- Água**

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

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

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	20%

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

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

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

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO

UNIDADE:

MÊS:

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

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

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota, após um mínimo de 3 (três) notificações formais à Empresa

FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 3 VEZES AO MÊS	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO
LIMPEZA	5%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME/ EPI/ LAUDO DE ANÁLISES MICRIBIOLÓGICAS	2%
UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS	5%

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO - OUTROS					
UNIDADE:					
MÊS:					
TIPO DE SERVIÇO	INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS NOTIFICADAS	DATAS DA OCORRENCIA	% DE DESCONTO CONTIDA NO PB	VALOR DO DESCONTO
LIMPEZA					
MANUTENÇÃO PREDITIVA					
MANUTENÇÃO CORRETIVA					
UNIFORME					
UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS					

ANEXO II-D: ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

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

ANEXO II-E: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UNIDADE.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado em cima do valor diário do cargo pela quantidade de dia de falta sem reposição. Sinalizar as faltas mesmo com reposição do posto.

RELATÓRIO DE FALTAS DE PESSOAL PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

(DESCONTO POR FALTAS SEM SUBSTITUIÇÕES)

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

DATA DA FALTA	NOME COMPLETO DO COLABORADOR	CARGO	ESCALA DO COLABORADOR	HOUVE SUBSTITUIÇÃO DO MESMO? S/N	SE SIM, NOME DO FUNCIONÁRIO QUE O SUBSTITUIU	ANUENCIA DA CONTRADA

ANEXO II-F: RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

DATA	NOME	TIPO DE ALIMENTAÇÃO LIBERADA	JUSTIFICATIVA	QUEM SOLICITOU A LIBERAÇÃO	QUEM LIBEROU	ASSINATURA

ANEXO II – G: FORMULARIO DE SOLICITAÇÃO E AUTORIZAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

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

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO II-H: FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

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

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

**ANEXO III- DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA E APTIDÃO
PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS**

Proc SEI.: 080007/_____/20__

Gerência de Serviços – Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade),
_____ (estado civil), portador do CPF nº _____, representante legal da
empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____,
ocupante do cargo de _____, DECLARO, sob as penas da lei, para fins
de participação na dispensa epigrafada referente ao serviços de elaboração e distribuição de
preparações alimentares para a Unidade Hospitalar: _____, que
optei por:

() Realizar a vistoria técnica na unidade de saúde discriminadas acima, acompanhado por
um representante da Fundação Saúde, tomando conhecimento das condições locais, estando
apto à
formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto deste TR.

X _____

Representante da Fundação (Nome/Cargo/ID)

() Não realizar a vistoria técnica na unidade de saúde discriminadas acima, porém estando apto
à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto deste TR.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20__.

X _____

Representante da Empresa