



# FUNDAÇÃO SAÚDE

## PROJETO BÁSICO

OBJETO: Serviços de preparo e distribuição transportada de preparações alimentares (refeições) para Unidades geridas pela Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

## SUMÁRIO

1. DO OBJETO;
2. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;
3. DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;
4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;
5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;
6. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;
7. DA VISITA TÉCNICA;
8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;
9. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL;
10. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES TÉCNICAS;
11. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);
12. DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS;
13. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;
14. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;
15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;
16. DA GARANTIA DO CONTRATO;
17. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;
18. DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO;
19. DO REGIME DE EXECUÇÃO DO CONTRATO;

**ANEXOS:**

**ANEXO I- INFORMAÇÕES PERTINENTES DAS UNIDADES:**

- A- ENDEREÇO DAS UNIDADES;
- B- SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE;
- C- HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES;
- D- HISTÓRICO DE CONSUMO E MÉDIA PARA ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES;
- E- QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO À EXECUÇÃO DO SERVIÇO;

**ANEXO II- ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO:**

- A- RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;
- B- FALTA / SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- C- FALTA OU FALTA DE AÇÕES NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS;
- D- RELATÓRIO DE ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES NO ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA;
- E- FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UPA/UNIDADE;
- F- RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO;
- G- FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- H- FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS.

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

**ANEXO IV- FORMAÇÃO DE PREÇOS:**

- A- FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS, ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E FORMÚLAS INFANTIS;
- B- PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- C- PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS FÓRMULAS INFANTIS;
- D- FORMAÇÃO DE PREÇO REFERENTE AO MÍNIMO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS IN LOCO POR UNIDADE E LOTE;
- E- PLANILHA ABERTA DO CUSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO POR POSTO;
- F- RESUMO DE COTAÇÃO;

## 01 – DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição transportada de preparações alimentares prontas (refeições) destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, para as Unidades descritas abaixo:

Lote	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	MESQUITA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	NOVA IGUAÇU I (CABUÇU)			
	NOVA IGUAÇU II (BOTAFOGO)			
	QUEIMADOS			
II	CAMPO GRANDE I	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	CAMPO GRANDE II			
	BANGU			
	SANTA CRUZ			
III	SÃO PEDRO DA ALDEIA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	NITEOI			
	ITABORAI			
IV	BOTAFOGO	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	COPACABANA			
	ILHA DO GOVERNADOR			
	TIJUCA			
	ENGENHO NOVO			
	MARE			
V	JACARAPAGUA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	MARECHAL HERMES			
	IRAJA			
	RICARDO DE ALBUQUERQUE			
	REALENGO			
VI	VALENÇA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
VII	CAMPOS DOS GOYTACAZES	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
VIII	HEAN	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	LACENN			

## 02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição transportada de refeições para Unidades de Saúde por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e a distribuição do alimento pronto nas unidades de saúde abrangidas na presente contratação. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílio, equipamentos, mobiliários e pessoal necessário a execução do serviço in loco, quais sejam: pessoal técnico e operacional para a execução das tarefas e atividades prevista neste Termo de Referência e seus anexos.

Os serviços aqui solicitados devem cumprir as Leis vigentes para preparo e distribuição de alimentos prontos, em especial a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e a de nº 52 de 29 de setembro de 2014 - ANVISA, que versam sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Segundo as resoluções RDC nº 216 e 52 para efeitos dos regulamentos considera-se:

**Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação;

**Boas práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

**Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o

controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**Serviço de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, podendo ou não ser consumido no local.

As atividades de preparo e distribuição de alimentos prontos aqui descritos deverão ser realizadas na cozinha central da contratada visto que as Unidades abrangidas neste TR não possuem estrutura física para preparo e elaboração das refeições;

Estas deverão observar as diretrizes contidas na Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, emitida pelo Ministério da Saúde, RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria de Municipal de Governo do Rio de Janeiro e demais normas de Vigilância Sanitária vigentes.

#### **02.1- Do Perfil da Unidade:**

- Unidades de Pronto Atendimento (UPA 24h):

São estabelecimentos de saúde de complexidade intermediária, articulados com a Atenção Básica, o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192, a Atenção Domiciliar e a Atenção Hospitalar, que favorecem ao funcionamento efetivo e eficaz da Rede de Atenção as Urgências (RAU). Estas unidades prestam serviço nas 24 horas, de segunda-feira a domingo, visando acolher e atender a todos os usuários que buscarem assistência, de forma ininterrupta.

A ordem de atendimento é através da estratificação do risco do usuário, no qual se utiliza a ferramenta de apoio à decisão clínica denominada Classificação de Risco, existente no protocolo institucional do Estado do Rio de Janeiro. Esta ferramenta apresenta linguagem universal para as urgências clínicas e traumáticas, os profissionais (médicos ou enfermeiros) são capacitados com o objetivo de identificar a gravidade do paciente e permitir o atendimento rápido, em tempo oportuno e seguro de acordo com o potencial de risco e com base em evidências científicas existentes. Com isso, o paciente que está em estado mais grave é atendido antes do menos grave, independentemente da ordem de chegada.

- Hospital Estadual Anchieta (HEAN):



É uma Unidade Hospitalar que recebe pacientes de média e baixa complexidade, provenientes da rede pública de saúde, através de seus sistemas de regulação. Atua principalmente na área de clínica médica, como hospital de retaguarda, viabilizando desocupação de leitos nos grandes hospitais da rede pública de saúde.

- LACEN-RJ:

Instituição Pública com diretrizes técnicas vinculadas à Subsecretaria de Vigilância em Saúde da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro. Sua trajetória tem início em 05 de junho de 1894, com a criação do Laboratório Municipal de Bromatologia. Ao longo do tempo passou por várias transformações, vindo a pertencer tanto à esfera estadual quanto à federal. Nos anos 60, com a mudança da capital federal para Brasília, veio a se vincular definitivamente ao poder público estadual.

Em 1983 passou a ser identificado como Laboratório Central Noel Nutels e, a partir da implantação do Sistema Único de Saúde e da criação dos Laboratórios Centrais pelo Ministério da Saúde, na década de 1990, veio a se consolidar como Laboratório de Referência Estadual. Mais adiante, em 2002, tornou-se Coordenador da Rede Estadual de Laboratórios de Saúde Pública - RELSP, se identificando como um dos principais Laboratórios Centrais - LACEN do país.

O LACEN-RJ integra o Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública - SISLAB, instituído pela Portaria MS nº 2031/2004, o qual se constitui em um conjunto de redes nacionais de laboratórios, organizadas em sub-redes, por agravos ou programas, de forma hierarquizada por grau de complexidade das atividades relacionadas à Vigilância em Saúde - compreendendo a Vigilância Epidemiológica, Sanitária, em Saúde Ambiental e a Assistência Médica.

Dentro da estrutura do SISLAB, o LACEN-RJ atua como Laboratório de Referência Estadual - LRE. Os LRE são os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) estaduais, órgãos vinculados às Secretarias Estaduais de Saúde, com área geográfica de abrangência estadual e com as seguintes competências:

I - Coordenar a rede de laboratórios públicos e privados que realizam análises de interesse em saúde pública;

II - Encaminhar ao Laboratório de Referência Regional - LRR amostras inconclusivas para a complementação de diagnóstico e aquelas destinadas ao controle de qualidade analítica;

III - Realizar o controle de qualidade analítica da rede estadual;

IV - Realizar procedimentos laboratoriais de maior complexidade para complementação de diagnóstico;

V - Habilitar, observada a legislação específica a ser definida pelos gestores nacionais das redes, os laboratórios que serão integrados à rede estadual, informando ao gestor nacional respectivo;

VI - Promover a capacitação de recursos humanos da rede de laboratórios;

VII - Disponibilizar aos gestores nacionais as informações relativas às atividades laboratoriais realizadas por intermédio do encaminhamento de relatórios periódicos, obedecendo cronograma definido.

### **03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Considerando a Lei 5.164 de 2007 que cria e institui a Fundação Saúde, entidade pública de direito privado, sem fins lucrativos, com duração indeterminada e competência para atuação em todo território do Estado do Rio de Janeiro.

Cumpramos informamos que as Unidades abrangidas no presente Termo de Referência encontravam-se em tramites internos para contratação regular através do processo SEI-080007/007901/2022, porém devido a dificuldades em finalizar a formação de preços para pesquisa de mercado e ao lapso temporal gerado com isto, verificou-se alterações nos quantitativos de refeições de acordo com os novos históricos de consumo obtidos durante este período. Sendo assim, foi autorizada a abertura de novo processo conforme despacho 49200250, visando uma instrução processual mais clara e objetiva.



Considerando as Unidades HEAN e LACENN que se encontram sob gestão desta Fundação Saúde.

Considerando as Resoluções SES n° 2442 de 20 de setembro de 2021, n° 2507 e n° 2508 de 10 de novembro de 2021, n° 2633 de 03 de fevereiro de 2022 e n° 2761 de sete de junho de 2022, que autorizam as transferências dos gerenciamentos e execuções das ações e serviços de saúde das Unidades de Pronto Atendimento – UPA 24h para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

Considerando as vigências das Unidades abaixo, previstas neste Termo de Referência, que se encontram sob contratações emergenciais, quais sejam:

- HEAN e LACENN, assistidas através do contrato emergencial n° 141/2023, oriundo do processo emergencial 080007/000327/2023, com vigência de 27/02 a 25/08/2023;
- UPAS MESQUITA, NOVA IGUAÇU I e NOVA IGUAÇU II: assistidas através dos contratos: 093, 091 e 092/2023, oriundos do processo emergencial SEI 080007/006205/2022, cuja vigência encerrará em 30/07/2023;
- UPAS RICARDO DE ALBURQUE e MARECHAL HERMES: assistidas através do contrato 095/2023, oriundos do processo emergencial SEI 080007/011924/2022, cuja vigência encerrará em 30/07/2023;
- UPA SANTA CRUZ: assistida através do contrato 094/2023, oriundo do processo emergencial SEI 080007/011924/2022, cuja vigência encerrará em 30/07/2023.
- UPA ILHA DO GOVERNADOR, IRAJÁ e ENGENHO NOVO: assistidas através do contrato 096/2023, oriundos do processo emergencial SEI 080007/011924/2022, cuja vigência encerrará em 30/07/2023;

- UPA REALENGO: assistida através do contrato 510/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/013941/2022, cuja vigência encerrará em 13/06/2023;
- UPA BOTAFOGO: assistida através do contrato 363/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003013/2022, cuja vigência encerrará em 14/03/2023. Aproveitamos para informar que já se encontra instruído novo processo de contratação emergencial, 08007/001241/2023, para a Unidade citada visto a data da vigência, a fim de evitar a descontinuidade do serviço;
- UPA COPACABANA: assistida através do contrato 401/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003015/2022, cuja vigência encerrará em 29/03/2023. Aproveitamos para informar que já se encontra instruído novo processo de contratação emergencial, 08007/001318/2023, para a Unidade citada visto a data da vigência, a fim de evitar a descontinuidade do serviço;
- UPA ITABORAI: assistida através do contrato 098/2023, oriundo do processo emergencial SEI 080007/000168/2023, cuja vigência encerrará em 02/08/2023;
- UPA MARÉ: assistida através do contrato 059/2023, oriundo do processo emergencial SEI 080007/017051/2022, cuja vigência encerrará em 26/07/2023;
- UPA TIJUCA: assistida através do contrato 081/2023, oriundo do processo emergencial SEI 080007/016969/2022, cuja vigência encerrará em 27/07/2023;
- UPA VALENÇA: assistida através do contrato 341/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/007158/2022, cuja vigência encerrará em 14/03/2023. Aproveitamos para informar que já se encontra instruído novo processo de contratação emergencial, 08007/001244/2023, para as Unidades citadas visto a data da vigência, a fim de evitar a descontinuidade do serviço;

- UPA QUEIMADOS: assistida através do contrato 140/2023, oriundo do processo emergencial SEI 080007/000340/2023, cuja vigência encerrará em 26/08/2023;
- UPA JACAREPAGUÁ: assistida através do contrato 373/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003018/2022, cuja vigência encerrará em 07/04/2023;
- UPA CAMPO GRANDE I: assistida através do contrato 495/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003040/2022, cuja vigência encerrará em 29/05/2023;
- UPA CAMPO GRANDE II: assistida através do contrato 492/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003041/2022, cuja vigência encerrará em 29/05/2023;
- UPA BANGU: assistida através do contrato 069/2023, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003019/2022, cuja vigência encerrará em 30/07/2023;
- UPA NITERÓI (FONSECA): assistida através do contrato 360/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003024/2022, cuja vigência encerrará em 29/04/2023;
- UPA SÃO PEDRO DA ALDEIA: assistida através do contrato 484/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003028/2022, cuja vigência encerrará em 29/05/2023;
- UPA CAMPOS: assistida através do contrato 491/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003020/2022, cuja vigência encerrará em 29/05/2023;

Tendo em vista a metodologia de contratação aplicada até o momento em nossos atuais contratos, onde a proposta para formação de preços o qual origina o valor mensal do contrato deve ser elaborada através dos custos unitários por refeição multiplicado pelas estimativas mensais de refeições, englobando todo o previsto para prestação do serviço conforme o Termo de Referência, quais sejam: custo fixo que trata do pessoal mínimo necessário para execução do serviço in loco conforme

quantitativo solicitado por cada Unidade, e custos variáveis, quais sejam: insumos gerais (gêneros alimentícios, utensílios, descartáveis, etc), possíveis manutenções, equipamentos e mobiliários necessários a execução do serviço. A partir disto, após contratado, o faturamento do serviço é realizado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência, devendo se manter todo o custo fixo independente do quantitativo consumido.

Diante disto, cumpre informar que este formato de contratação tem gerado dificuldade na manutenção de nossos serviços de forma regular uma vez que há oscilações de consumo de refeições durante toda a vigência contratual impactando diretamente nos custos fixos da contratada, fazendo com que as empresas declinem durante sua vigência contratual visto a dificuldade da manutenção do pessoal mínimo a execução do serviço in loco sem que possam ser alterados seus quantitativos, uma vez que, são essenciais para manter a rotina das Unidades a contento.

Deste modo, optou-se no presente Termo de Referência pela divisão dos custos fixos e variáveis para fins de pagamento referente a execução do contrato, onde os custos variáveis deverão estar embutidos no custo unitário das refeições quando da sua formação de preços, sendo faturado somente o quantitativo de refeições efetivamente fornecidos e o custo fixo será pago independente do variado.

A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas Unidades de saúde indicadas neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

- **Formação de lotes:**

Para a formação de lotes foi realizado estudo sistemático das Unidades, onde utilizou-se os seguintes critérios para o agrupamento: volume de produtividade de

preparações, as proximidades geográficas e junção de unidades de grande e médio porte visando atratividade. Ressalta-se que a divisão por lotes viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo a competitividade.

#### **04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**4.1** - Exigir da contratada o fiel cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

**4.2** - Anotar em registro próprio os defeitos, falhas e irregularidades constatados na execução dos serviços, comunicando por escrito a contratada, fixando prazos para as devidas correções.

**4.1.2** - Em casos de descumprimento contratual, total ou parcial, aplicar as penalidades previstas em Lei bem como nas avençadas no instrumento de contrato e deste Termo de Referência, fixando prazos para as devidas correções.

**4.3** - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas e instalações destinadas ao funcionamento dos serviços para distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Termo de Referência.

**4.4** - Designar como fiscal de contrato, nutricionista lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) das Unidades Hospitalares, sendo este profissional o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do contrato.

**4.5** - Os fiscais deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo II e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades prevista neste projeto básico e instrumento contratual. A **Fundação Saúde**, deverá designar um colaborador que não seja da contratada, para fins de controle pertinente a aferição diária da quantidade de colaboradores que consomem as refeições nas Unidades.

**4.6** - A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

**4.6.1** - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no

ANS e glosas, quando necessário, que serão aplicadas as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

**4.7** - Compete a contratante avaliar, atestar e enviar para pagamento as faturas relativas aos serviços prestados.

**4.8** - Comunicar à contratada com antecedência mínima de 24h, por escrito, casos que imponham modificação no quantitativo de preparações.

**4.9** - Solicitar a contratada o controle bacteriológico e/ou microbiológico das preparações, a qualquer momento que julgar necessário.

**4.10** - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para consumo, devendo estes serem substituídos pela contratada sem ônus a contratante.

**4.11** - Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios, mobiliários e veículos, se utilizados para o transporte das preparações.

**4.12** - Não exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

**4.13** - Não promover ou permitir o desvio de função dos colaboradores da contratada em atividades distintas daquelas previstas no presente TR em relação à função específica descrita para cada cargo.

**4.14** - Aprovar os cardápios e alterações destes apresentados pela contratada.

**4.15** - Proceder sistematicamente a degustação e aprovação das preparações antes da distribuição aos usuários, registrando em POP específico.

**4.16** - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a CONTRATANTE é responsável por providenciar, através de seus contratos referentes ao serviço de Limpeza da Fundação Saúde, a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas nos espaços destinados ao abrigo dos serviços de saúde. Os serviços de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**4.16.1** - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III,



art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

**4.17** - A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, poderá fazer visitas de inspeção periódicas as cozinhas centrais de propriedade da Contratada, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita da Fundação Saúde, relatórios, check lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas.

## **05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**5.1** - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro dentro de raio máximo de 60km entorno das Unidades de seus contratos.

**5.1.1** - Apresentar, quando na assinatura do contrato, Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) ou Licença Sanitária de Atividades Relacionadas (LSAR) da cozinha industrial central da empresa, referente ao Licenciamento sanitário desta nos termos da Lei Complementar nº 197, regulamentada pelo Decreto nº 45.585 ambos de 2018.

**5.1.2** - A Fundação Saúde, em face da declaração exigida no subitem acima, poderá verificar, *in loco*, através de uma Equipe de Técnica constituída para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, atendem ao objeto do presente Termo de Referência.

**5.2** - Credenciar, por escrito, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

**5.3** - Proceder a higienização das dependências utilizadas para o serviço, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos pertencentes a contratada e os disponibilizados pela contratante.

**5.3.1** - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e

de limpeza), equipamentos, mobiliários e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços, conforme acordado com os fiscais do contrato quando de seu início, os quais só poderão ser retirados do local em comum acordo com a Fundação Saúde quando do encerramento da vigência contratual, visto que o serviço não pode ser ininterrupto.

**5.3.1.1** - Tal condição de retirada dos materiais de consumo geral, equipamentos, mobiliários e utensílios se dá considerando o processo de transição entre um encerramento contratual de uma empresa e início de outra, em caso de empresas distintas.

**5.4** - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico e operacional), conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente TR, conforme Anexo I-E. Manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e efetivo de pessoal.

**5.4.1** - Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o mesmo quantitativo de funcionários necessários à execução dos serviços, através de coberturas de serviços sem ônus a CONTRANTE, objeto deste Termo de Referência, passível de descontos caso haja faltas de postos sem as devidas substituições conforme ANEXO IV-E.

**5.4.1.1** – A substituição do posto faltante será aceita somente em casos de coberturas até 1/3 inicial da escala descoberta. Após este período será computado como falta sem substituição.

**5.5** - Estabelecer no prazo máximo de 30 (**trinta dias corridos**), da assinatura do **instrumento de contrato**, cronograma a ser cumprido para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), em comum acordo com a CONTRATADA.

**5.6** - Apresentar à contratante o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

**5.7** - Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

**5.8** - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante, passíveis de glosa conforme previsto no ANEXO II –B;

**5.9** - Afixar o cardápio semanal impresso em local visível e de circulação de usuários, entregando as fiscais do contrato os valores calóricos totais (VTC) sempre que solicitado. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

**5.10** - Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Preparações Alimentares, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar cópia deste Manual por Unidade para seu respectivo fiscal do contrato.

**5.11** - Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

**5.12** - Responsabilizar-se pela qualidade das preparações fornecidas, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

**5.13** - Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

**5.14** - Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) e mobiliários para refeitório (mesas e cadeiras) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

**5.14.1** – Informamos que não está disposto neste TR os quantitativos de

equipamentos, mobiliários e utensílios necessários a execução do serviço. Para tal dimensionamento, é disponibilizada a visita técnica as Unidades.

**5.15** - Realizar a higienização das dependências dos serviços de saúde de atuação, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final, uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza celebrados por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

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

**5.17** - Realizar o controle diário das quantidades de preparações fornecidas, mantendo um sistema eletrônico de controle, confiável e auditável.

**5.18** - Para as preparações destinadas ao consumo no refeitório deverá ser implantado no prazo de 60 dias, após início da vigência contratual, sistema eletrônico de controle de entrada, digital ou pelos dígitos do CPF dos colaboradores a fim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito a consumir as preparações alimentares em suas escalas, Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, conforme item XX deste TR. Tal sistema deverá gerar relatório gravado em mídia, contendo as quantidades diárias de acessos.

**5.18.1** As mídias deverão ser entregues sempre que solicitado junto com os demais documentos que acompanham as notas fiscais, para conferência e abertura do processo de pagamento.

**5.19** - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico sempre que solicitado.

**5.20** - Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após atestação do fiscal do contrato.

**5.20.1** - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência das glosas quando aplicadas.

**5.21** - Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta, a fim de, discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados.

**5.22** – Realizar aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais colaboradores engajados na execução dos serviços objeto do TR, em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente, nas situações abaixo:

- Quando da sua entrada na Unidade;
- A cada 03 (três) meses ou quando sinalizado pelo fiscal do contrato em período inferior a este.

Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

**5.23** - Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

**5.24** - Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

**5.25** - Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme

descrito neste TR.

**5.26** - Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

**5.27** - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.

**5.27.1** - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo 03 (três) jogos na cor branca, sendo estes substituídos a cada 06 (seis) meses, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

**5.28** - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência Social e Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados alocados na execução do contrato.

**5.29** - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**5.30** - Manter, durante todo o período de vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TR.

**5.31** - Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

**5.32** – Tendo em vista que as Unidades não possuem cozinha industrial para processamento das grandes preparações, a contratada obrigará-se a produzi-las em cozinha central de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sendo este custo embutido nos valores das refeições. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de



Referência.

**5.33** - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

**5.34** - Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas dos locais que a contratada atuar, tanto em termos de manutenção interna (pintura quando deteriorado pela contratada, revestimento, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção das preparações, administração, banheiros dos funcionários da cozinha, lavatório e vestiários dos funcionários da cozinha, caso a unidade possua). A contratada deverá manter completo controle sobre tudo que abrange o processamento e fornecimento das preparações para pacientes, funcionários e autorizados, visto que é responsável por sua área de atuação e, portanto, possui melhor domínio técnico para verificar a necessidade de manutenção dos equipamentos e dependências necessários à perfeita execução do serviço por ela prestado.

**5.34.1** - Cumpre esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local quais sejam: encanações e instalações elétricas internas, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada pela contratada, a mesma deverá providenciar os reparos necessários. Para definição do que se destina a Fundação e a Contratada, deverá ser elaborado relatório conforme descrito no item **5.43** abaixo.

**5.35** - Cumpre esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:

a) **Manutenção Preditiva:** consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causar problemas no cumprimento dos serviços (por exemplo: monitoramento diário do equipamento). Apresenta algumas características da manutenção preventiva e abrange todas as áreas de atividades, equipamentos e instalações, principalmente os itens sujeitos a incêndios ou acidentes.

b) **Manutenção Preventiva:** consiste na aplicação de programas de

execução de serviços destinados a prevenir ou corrigir antecipadamente deficiências e falhas que poderão ocorrer no futuro (por exemplo: cronograma de manutenção periódica). Objetiva, também, conservar e prolongar a vida útil dos bens, mantendo-os em plenas condições de uso e evitando a sua deterioração.

c) **Manutenção Corretiva:** compreende os serviços de reparação e conserto de natureza eventual e especial em virtude de problemas inesperados e de urgência de ocorrido (por exemplo: equipamento que parou de funcionar repentinamente). O objetivo de um serviço de manutenção corretiva é assegurar que o problema solucionado não ocorra novamente. É importante ficar atento ao período de garantia dos bens adquiridos, pois nesse período os serviços de manutenção corretiva deverão ser realizados pelo fabricante ou pelo fornecedor.

**5.36** - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos de sua área de atuação será de responsabilidade da contratada, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma trimestral das manutenções específicas de cada equipamento e mantendo-o atualizado a cada fim do terceiro mês.

**5.37** - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

**5.38** - A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

**5.39** - Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

**5.40** - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência.

**5.41** - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e

equipamento recebido da contratante, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

**5.42** - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado, uma vez que há a utilização de espaços diversos para consumo e outras atividades relacionadas à execução do objeto contratado.

**5.43** - A contratada deverá apresentar na data de início de suas atividades relatório escrito e fotográfico, assinado pela mesma e por um responsável da Unidade (responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética ou Direção) de comum acordo com o descrito no mesmo, de toda a estrutura, instalações e equipamentos, bem como suas condições de uso, presente na Unidade no momento de sua entrada. Tal relatório originará o cronograma de manutenção que será acordado junto a fiscal da Unidade para reparo ou inclusão de equipamentos afim de que o serviço seja prestado adequadamente. Deverá ficar na Unidade uma cópia deste relatório.

**5.44** - Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdícios.

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

**5.46** - Identificar e corrigir vazamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação.

**5.47** - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

**5.48** - Usar somente a quantidade necessária de detergente nas lavagens e enxaguar controlando o consumo de água.

**5.49** - Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que

contemplem ações educativas para funcionários e usuários (comensais).

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.58** - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados após o término do contrato, sem qualquer ônus para a contratante em comum acordo com a Unidade.

**5.58.1** – As retiradas dos equipamentos ficarão condicionadas também ao

impacto na assistência e só serão autorizados mediante a entrada de nova empresa para suprir a demanda do serviço.

**5.59** - Deverá apresentar ao setor competente da Fundação Saúde, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar.

**5.60** - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da contratante, devido ao mau estado de conservação.

**5.61** - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

**5.62** - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar durante todas as etapas do processo.

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

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

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

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

**5.67** - Fornecer material adequado para o fornecimento de refeições, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se mantenha a higienização do local.

**5.68** - Instalar filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das Unidades Hospitalares que não possuem o equipamento para garantir o fornecimento de água a seus colaboradores que utilizam o local para exercer suas funções.

**5.69** - A contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do instrumento contratual, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

**5.70** - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP quando as Unidades possuem instalações próprias.

Em caso de instalação própria, este ficará a cargo do Estado.

**5.71** - A contratada é responsável por apresentar os laudos da sua cozinha central referentes a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas. Estes laudos de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**5.71.1-** - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado pela contratante, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

**5.72** - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, a contratada deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações feitas na cozinha central conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde, **semestralmente** ou na ocorrência de acidentes que a comida esteja imprópria para consumo, se julgado necessário pela fiscal do contrato.

**5.72** - Apresentar planilha aberta por **tipo e quantidade** referente a composição



de todos os custos englobados no serviço contratado, quais sejam: equipamentos e utensílios que serão utilizados nas Unidades, uniformes e EPI's completos fornecidos ao pessoal mínimo necessário a execução do serviço na UPA, gás, laudos de análises microbiológicas exigidos (03 por amostragem por tipo), manutenções (pedreiro, manutenção elétrica, mecânica)

### **5.73 - Quanto à elaboração dos cardápios e manejo de produtos alimentícios e preparações:**

**5.73.1** - Elaborar e encaminhar a nutricionista responsável pela SND da Unidade, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e pediátricos, funcionários e acompanhantes, conforme Valor energético total - VET estipulado e necessidades nutricionais, submetendo-os a apreciação da **contratante**, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** para sua execução.

**5.73.2** - Apresentar ao SND da Unidade a análise nutricional das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição de macro e micronutrientes destas.

**5.73.3** - Apresentar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por escrito, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal mudança mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

**5.73.4** - A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia da Mulher, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

**5.73.5** - Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

- Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;
- Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;
- O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;

- O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- Hábitos alimentares regionais;
- A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;
- Obedecer a restrições alimentares provenientes de alergias, intolerâncias e/ou crenças sem ônus a contratada;

**5.73.6** - Fornecer semanalmente o cardápio completo impresso, para fixação em local visível nas dependências das Unidades Hospitalares abrangidas na contratação.

**5.73.7** - Para estimular a aceitabilidade das preparações alimentares nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

**5.73.8** - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

**5.73.9** - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes alimentações, tais como:

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

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

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

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

**5.73.10.1** - Conforme preconizado na RDC N° 43, DE 1° DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos.

**5.73.11** - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.16.

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.17.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.18.

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos

utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.19.

**5.73.12** - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações pertinentes ao serviço de alimentação. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**5.73.13** - Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, alergias e/ou intolerância, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista da Unidade responsável por seu tratamento dietoterápico.

**5.73.14** - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário.

**5.73.15** - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria.

**5.73.16** - Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma.

**5.73.17** - Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. A contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para produção de sabão, etc.

**5.73.18** - As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.

**5.73.19** - Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.

**5.73.20** - Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados na produção das preparações.

**5.73.21** - Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na produção das preparações deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND da Unidade 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

**5.73.22** - Executar o processamento das preparações, em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**5.73.23** - Entregar porções de todas as preparações elaboradas, para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo após avaliação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares.

**5.73.24** - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverão ser realizados logo ao primeiro mês de vigência do contrato e deverá ser atualizado, no máximo, trimestralmente ou quando solicitado pelas Unidades Hospitalares mediante a justificativa para tal, arquivando-se os originais dos registros da operação nas Unidades. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

**A Fiscalização do Contrato fica responsável pela seleção das amostras e locais de coleta que serão realizados.**

**5.73.24.1** – Os laudos microbiológicos deverão ser por amostragem, sendo estas no mínimo 02 por tipo, sendo parte da cozinha central e parte do local de distribuição, visto possuir copas e preparo para pequenas refeições.

**5.74 - Quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:**

**5.74.1** - Responsabilizar-se pelas despesas relativas a aquisição de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, bem como do recebimento e armazenagem dos mesmos nas Unidades.

**5.74.2** -A contratada deverá manter estoque mínimo de todos os gêneros e materiais necessários, compatível com as quantidades indispensáveis ao fiel cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de todos os itens, inclusive possíveis substituições, para o caso de eventuais falhas na entrega regular destes.

**5.74.3** - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou check-list mensalmente ou sempre que solicitado pela contratante.

**5.74.4** - Responsabilizar-se pelo adequado armazenamento dos produtos e gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

**5.74.5** - Utilizar produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado de conservação e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por um de melhor qualidade.

**5.74.6** - As embalagens das matérias-primas e ingredientes devem ser inspecionadas, observando-se a integridade destas, a temperatura de transporte, condições especiais de conservação, características sensoriais, prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como o registro dos órgãos competentes, quando necessário.



**5.74.7** - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), aferindo periodicamente, segundo as recomendações do fabricante.

**5.74.7.1** - Os termômetros utilizados na verificação das temperaturas dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos conforme recomendação dos fabricantes, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

**5.74.8** - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de recebimento na Unidade para que seja comparado o per capita solicitado e fornecido entre contratada e contratante. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

**5.74.9** - Apresentar listagem de fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

**5.74.10** - Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de boa qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

**5.74.11** - Os alimentos estocados não devem estar em contato direto com o papel, papelão ou plástico reciclados; desta forma, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.

**5.74.12** - Os lotes de materiais e/ou produtos alimentícios considerados impróprios para consumo por Órgãos de controle, inclusive nos termos da RDC 275/2002 (ANVISA), ou pelo SND da Unidade, ou com prazo de validade vencido, devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor; caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Estes lotes devem ser substituídos sem ônus para a Contratante.

**5.74.13** - Realizar o controle da temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação nas etapas de recepção e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura

não superior a 5°C (cinco graus célsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus célsius). RDC nº 216 itens 4.8.16.

Fornecer, estocar, preparar e distribuir Fórmulas Infantis elaboradas conforme técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

**5.74.14** - Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre palhetes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os palhetes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

**5.74.15** - Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

**5.74.16** - A contratada será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando o mesmo pessoal empregado na distribuição das preparações.

**5.74.17** - As identificações das dietas enterais (especificamente para o HEAN e SEAP) em sistema fechado e suplementos nutricionais serão prestadas através de etiquetas, fornecidas pela **contratada**, conforme orientações prestadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND das Unidades Hospitalares.

**5.74.18** - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso aos fiscais das Unidades.

**5.74.19** - Todos os insumos/ingredientes que compõem as preparações deverão estar identificados com etiquetas, conforme previsto na RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – ANVISA em atendimento às exigências previstas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, item B, subitem 4.3.

## **5.75 - Quanto a distribuição das preparações:**

**5.75.1** - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição das preparações, formulações e complementos a pacientes, acompanhantes, servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades, podendo estes sofrerem alterações conforme demanda da Unidade.

**5.75.1.1- Distribuir as quantidades solicitadas pela CONTRATANTE de acordo com o fluxo estabelecido pelo fiscal do contrato da Unidade, devendo apresentar comprovante de pedido atestado pela Unidade ao final de cada mês;**

**5.75.2** - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços conforme determinado pela contratante.

**5.75.3** - É expressamente vedada à **contratada**, a utilização das dependências da Unidade da **contratante** para processamento/fornecimento/distribuição de preparações para outras Unidades não integrantes desta Fundação Saúde.

**5.75.4** - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização das Unidades Hospitalares.

**5.75.5** - Conservar as preparações em recipientes e equipamentos apropriados, de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**5.75.6** - Deverá garantir a distribuição pontual de preparações nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo SND das Unidades Hospitalares.

**5.75.7** - Assegurar as reservas solicitadas com antecedência pelo SND, para funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

**5.75.8** - Atender as solicitações de dietas prescritas por nutricionista, sem alteração no preço da preparação, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

**5.75.9** - Fornecer sachê de sal, açúcar, azeite, adoçante e palito junto com as preparações ou conforme estabelecido pela nutricionista da Unidade. Disponibilizar em cada

unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição. Tal solicitação deverá ser mantida também para as Unidades que recebem preparações transportadas, porém realizam armazenamento de alimentos *in loco*.

**5.75.10** - Fornecer, **preferencialmente**, embalagem térmica de isopor com divisórias, de material de boa qualidade, para distribuição das preparações aos pacientes, com a finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos, evitando que a alimentação se torne imprópria para consumo.

**5.75.11** - Dispor de balcão térmico quente e frio com capacidade apropriada ao atendimento da demanda de distribuição de cada unidade, de modo a garantir a temperatura adequada dos alimentos expostos, evitando que estes se tornem impróprios para o consumo.

#### **5.76 - Quanto à higienização e desinfecção:**

**5.76.1** - Atender as disposições da Resolução nº 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

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

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

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

**5.76.5** - Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

**5.76.6** - Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND das

Unidades.

**5.76.7** - Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a contratante.

**5.76.8** - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados, sendo passível de notificação, advertência ou impedidos de trabalhar aqueles que não estiverem de acordo com as normas de estabelecidas no Manual de Boas Práticas da Unidade.

**5.77 - Quanto a situações de emergência / contingência:**

Elaborar e manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

**5.78 - Quanto ao pessoal necessário a execução do serviço nas Unidades:**

**5.78.1** - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico e operacional, fixo, conforme proposta comercial apresentada e em número solicitado para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste TR.

**5.78.2** - De acordo com a Instrução Normativa 07/2017, art. 4º, parágrafo único, a prestação de serviço terceirizado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e da Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

**5.78.3** - No **ANEXO I-E** encontram-se os quantitativos mínimo de pessoal, por categoria, para composição do quadro de pessoal mínimo necessário para execução do serviço dedicada a execução do objeto de acordo com a demanda de cada Unidade. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços objeto do presente Termo de Referência.

Informamos que tal dimensionamento foi preparado com base na expertise da prestação anterior e contínua dos serviços de alimentação das unidades abrangidas na presente contratação bem como através de estudo sistemático realizado conjuntamente

com as Nutricionistas responsáveis de pelo SND das Unidades.

Insta esclarecer que foram observadas a peculiaridade da unidade hospitalar, como número de leitos, perfil de atendimento e enfermarias, tamanho do local e quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para tais estimativas.

**5.78.4** - Cumpre ressaltar que apesar das Unidades hospitalares disporem de corpo técnico de nutricionistas, as mesmas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à contratada uma vez que a atuação destas servidoras se restringe à área clínica.

**5.78.5** - A CONTRATADA deverá apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's, em especial a NR 5, NR 7 NR 9 e NR 32, no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato.

**5.78.5.1** – O SESMT da Fundação Saúde poderá avaliar se a contratada está atendendo ao requisitado.

**5.78.5.2** – A contratada deverá cumprir com a devida insalubridade para a equipe;

**5.78.6** - Aplicar as definições estabelecidas pela Resolução CFN nº. 600/18 quanto as atividades desempenhadas pelas nutricionistas.

**5.78.7** - Comprovar, quando solicitado, o registro de regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

**5.78.8** - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários.

**5.78.9** - Afastar imediatamente das dependências da contratante qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada nos locais de prestação dos serviços, promovendo a sua imediata substituição.

**5.78.10** - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da contratante.



**5.78.11** - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

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

**5.78.13** – Apresentar a Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas.

Remeter mensalmente, ao fiscal do Contrato, escala de serviço com alterações ordinárias ou extraordinárias, que haja ocorrido durante o período para fins de conhecimento.

**5.78.14** – Utilizar para seus empregados, Sindicatos que abranjam os postos referentes ao serviço de alimentação coletiva do Rio de Janeiro.

**5.78.15**- Designar o supervisor técnico (nutricionista), sem compor o quadro de pessoal fixo da Unidade para a formação de preços. Ele será o responsável por fiscalizar e ministrar a orientação necessária à sua execução, além de cuidar da disciplina, controlar a frequência e horário, bem como a apresentação pessoal dos empregados e, ainda, estar sempre em contato com a Fiscalização do Contrato, para reportar-se quando houver necessidade de serem tomadas providências para a correção de todas as falhas detectadas;

Este colaborador deverá assinar toda a documentação de check list junto ao fiscal do contrato bem com comprovar sua rotina de supervisão conforme exigidos neste Termo de Referência.

### **5.79 - Quanto ao transporte de alimentos:**

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos e a RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, cumpre estabelecer as seguintes diretrizes para o transporte dos alimentos:

**5.79.1-** Transportar as preparações e materiais descartáveis devidamente dispostos e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**5.79.2-** Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

**5.79.3 -** Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo art. 5º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

**5.79.4 -** O veículo utilizado para transporte das preparações deverá ter a cabine isolada da parte que acondiciona os alimentos. Esta por sua vez deverá ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

**5.79.5 -** Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

**5.79.6 -** Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento cos seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível de acordo com o preconizado no Art. 3º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade como Art. 4º da

mesma norma.

**5.79.7-** 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.

**5.79.8 -** Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

**5.79.9 -** Os alimentos perecíveis e prontos para consumo quando transportados em veículos obedecerão, ainda aos preconizados na Resolução SMG “N” n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, art.10 e 11.

**5.79.10 -** Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.

**5.79.11 -** Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

**5.79.12 -** Cumprir os horários de entrega estabelecidos.

O prazo de tolerância para atrasos na entrega e distribuição das preparações será de 15 (quinze) minutos, após este limite aplicar-se-á o desconto de acordo com o **ANEXO II-B** deste Termo de Referência.

**5.79.13 -** Os responsáveis pela entrega e distribuição das preparações deverão estar devidamente identificados.

**5.79.14 -** É totalmente proibido o transporte das preparações em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária.

**5.79.15 -** Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

**5.79.16 -** Os equipamentos térmicos, para acondicionamento de preparações quentes deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as

seguintes informações: horário de início e término o envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

**5.79.17-** Preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade produzida e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase, data, lote, bem como a identificação da preparação e/ou quantidade de porções.

**5.79.18 -** Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

**5.79.19 -** A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

#### **5.80 - Quanto às obrigações gerais:**

**5.80.1 -** É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das Unidades Hospitalares pela Nutricionista da **contratada**.

**5.80.2 -** A contratada não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

**5.80.3 -** A contratada deverá dispor em cada Unidade Hospitalar, de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

**5.80.4 -** A CONTRATADA deverá cumprir as normas e resoluções expedidas pelo Ministério Público do Trabalho, notadamente a NOTA TÉCNICA GT COVID-19 N. 18/2020, o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's

**5.80.5 -** A nutricionista, parte do corpo técnico da CONTRATADA, deverá dar anuência as notificações e/ou glosas aplicadas pela fiscalização do contrato.

## **06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO**

São atribuições do Fiscal do Contrato:

**6.1** - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da contratada a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

**6.2** - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, conforme os Art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro nº 45.600/2016.

**6.3** - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto neste TR e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.

**6.4** - O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providencias necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

**6.5** - O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos art. 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

**6.6** - Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer as sanções previstas nos Art. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

**6.7** - Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste TR, tais como coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) de todas as preparações elaboradas e gêneros alimentícios utilizados, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

**6.8** - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar

aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

**6.8.1** - A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando suas respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e modo de uso.

**6.9** - Atestar com carimbo próprio a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela contratada, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

**6.9.1** - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO II deste TR, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser “scaneado” para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.

**6.10** - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários.

**6.11** - Comunicar por escrito à contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do contrato, relatar por escrito a este setor de Nutrição da Fundação Saúde.

**6.12** - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.



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

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

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

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

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

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

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

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

deste acompanhamento.

## 07 - DA VISITA TÉCNICA

**7.1** - As empresas interessadas em participar da licitação, poderão através de, no mínimo, um profissional técnico (nutricionista) vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética in loco, para conhecimento das condições das Unidades, tais como: infraestrutura, instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários a execução do serviço nas Unidades contempladas neste Termo de Referência, no prazo máximo de até 01 (um) dia útil antes da licitação.

**7.1.1** – A visita é **não é obrigatória**, sendo necessário apresentar a Declaração contida no ANEXO III responsabilizando-se por assumir este serviço.

Tal alternativa se dá uma vez que trata-se de fornecimento de refeições transportadas, onde não há grandes instalações e utilizações da área estrutural das Unidades para o fornecimento de alimentações.

**7.2** - Para que ocorram as visitas, os proponentes interessados deverão entrar em contato com o setor de Nutrição da Gerência de Serviços desta Fundação Saúde, através do e-mail: [nutricao@fs.rj.gov.br](mailto:nutricao@fs.rj.gov.br);

### **Deverão informar:**

- Unidades visitadas;
- Turno e/ou dias de seu interesse;
- Nome completo com identificação (CPF/ Identidade) de quem realizará a visita.

## 08 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

**8.1** - Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa deve comprovar capacidade técnica e profissional:

- Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa;
- Apresentar Certidão vigente de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

- Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 50% (cinquenta por cento) referente ao Lote do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.**

**8.2** - Deverá apresentar documento, devidamente assinado pelo Representante Legal da empresa, declarando possuir cozinha central industrial dentro de um raio de 60km das Unidades de seu interesse, com seu respectivo endereço.

**8.2.1-** Da exigência de uma cozinha industrial:

A mesma faz-se necessária, considerando se tratar de um serviço de **alimentação transportada**, sendo este de caráter essencial a manutenção da saúde dos pacientes assistidos nas Unidades e a possibilidade de haver necessidade de início imediato do serviço, conforme previsto no item 17 deste TR. Ressalta-se que para que a empresa estar apta a prestação do serviço, é necessário que na contratação apresente Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) ou Licença Sanitária de Atividades Relacionadas (LSAR) da cozinha industrial central da empresa, e que estes documentos podem demandar prazos longos para emissão bem como tempo hábil para a estruturação de uma cozinha dentro as Leis da ANVISA, atendendo o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

**8.2.2 – Da exigência da cozinha ser em um raio de 60km das Unidades arrematadas:**

Considerando que há horários pré-estabelecidos nas Unidades para o fornecimento das refeições tanto para pacientes quanto para colaboradores assistenciais, cuja as rotinas de atendimentos são estabelecidas também de acordo com o funcionamento do refeitório, bem como a obrigatoriedade de manter as refeições em condições higiênicas sanitárias para consumo, onde fatores extrínsecos como trânsito e distância podem afetar.

Mediante a todo o exposto, considerou-se prudente estabelecer um raio em km

da cozinha central das Unidades atendidas, visando efetividade na prestação do serviço.

**8.3** – Apresentar declaração contida no ANEXO III devidamente preenchido e assinado de optante ou não pela realização de Visita Técnica.

## **09. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

**9.1** - Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

**9.2** - Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

**9.3** - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

**9.4** - Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

**9.5** - Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

**9.6** - Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

**9.7** - Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

**9.8** - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

**9.9** - Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

**9.10** - Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

**9.11** - Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

**9.12** - RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

**9.13** - Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB – Dispõe sobre Condições de acondicionamento, estocagem, coleta e destinação final do lixo infectante gerado em Unidades de Trato de Saúde.

**9.14** - Resolução SES/RJ 521, de 17/01/2013 - Disciplina O Fornecimento De Refeições Nas Unidades Assistenciais Da Secretaria De Estado De Saúde.

**9.15** - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

**9.16** - RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**9.17** - Lei nº. 8.069, de 13/07/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

**9.18** - LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

**9.19** - DECRETO Nº 2.271, DE 7 DE JULHO DE 1997 -Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências

**9.20** - INSTRUÇÃO NORMATIVA No 02, de 30 de abril de 2008 - Dispõe sobre regras e diretrizes para a contratação de serviços, continuados ou não.

**9.21** – Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

**9.22** – art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

**9.23** - Resolução RDC Nº 52 de 22 de outubro de 2009 – ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**9.24** - Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

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

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

**9.27** - Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico sanitárias E de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos.

**9.28** - Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro - Da necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação

**9.29** - RDC 306/04 ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

## **10 - DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES TÉCNICAS:**

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos



processos digestivo e absorção;

- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes;
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
- Módulos: Administração oral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

## **11- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):**

### **11.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:**

- PEQUENAS PREPARAÇÕES;
- GRANDES PREPARAÇÕES;

PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 kcal	Merenda 490 kcal	Ceia 490 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA		
<b>I</b>	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) OU LEITE DE SOJA;	ML	150	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200	200
<b>II</b>	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80	80
<b>III</b>	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)	1 (10g)
<b>IV</b>	- QUEIJOS	G	40	40	40
	- FRIOS	G	40	40	40
<b>V</b>	- FRUTA	G	EQ	EQ	EQ

**OBS 1:** (\*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

**OBS 2:** (\*\*) QS: quantidade suficiente.

**OBS 3:** Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

**OBS:** (\*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetra Pack ou em pó.

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
<b>I</b>	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
<b>II</b>	CEREAIS E/OU MASSA	G	200	200
<b>III</b>	LEGUMINOSAS	G	150	150
<b>IV</b>	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA)	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170

	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
<b>V</b>	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA SIMPLES	G	50	50
	-OU FAROFA COMPOSTA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	100	100
<b>VI</b>	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
<b>VII</b>	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
<b>VIII</b>	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
<b>IX</b>	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

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

## 11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES						
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)		
				SEMANAL	QUINZENAL	MENSAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	4	-	-
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	-	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1	1
5	SUÍNO	COPA	ASSADO/FRITO	1	-	
	LÍNGUA	LOMBO,	ENSOPADO			

		CARRÉ,	ENSOPADO/ FRITO ENSOPADO/ FRITO			
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1	-
7	FEIJOADA	-	COZIDA	-	-	1
8	LINGUA					1
9	BOVINO	CHÁ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL		
10	VEGANOS	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ERVILHA, GRÃO DE BICO OU LENTILHA (150G)	QUANDO REQUISITADO			

VARIAÇÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B E/OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B E/OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA
	ARROZ	SIMPLES, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B E/ OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSAS, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*)
		FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*)
		DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE
		CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE
9	REFRESCO	POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

NO PREPARO DE GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES SERÃO UTILIZADOS:			
10	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		- CEBOLA	Q.S
		- TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S

**OBS 1:** (\*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

**OBS 2:** (\*\*) QS: quantidade suficiente.

**OBS 3:** Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

### 11.3 – DIETAS BÁSICAS

#### 11.3.1- PACIENTES

**OBS:** Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetra pack ou em pó.

**CONSISTÊNCIA:** NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (\*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES

b) GRANDES PREPARAÇÕES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40

	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1:** (\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS 3:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 4:** O pão das pequenas preparações alimentares poderá ser de forma, sem ônus a contratante.

**OBS 5:** (\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6:** (\*\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7:** (\*\*\*\*) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120



	- MASSAS, LEGUMINOSAS EM SALADAS OU SOPAS	G	250	250
<b>II</b>	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
<b>III</b>	- LEGUMINOSAS	G	150	150
<b>IV</b>	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
<b>V</b>	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
<b>VI</b>	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
<b>VII</b>	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
<b>VIII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

### 11.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

- A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas conforme previsto no ANEXO IV-C;  
Deverá fornecer garrafa de água mineral de 1,5L para complementar as Fórmulas Infantis;

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

## 11.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

### 11.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (\*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*\*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1	-	1	1
	- OU ACHOCOLATADO DIETÉTICO OU COM CACAU 50%	ML	(200ml) 200	-	(200ml) 200	(200ml) 200
III	- PÃO NORMAL OU INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO NORMAL OU INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	-	40
	- OU TORRADA NORMAL OU INTEGRAL OU BOLO DIET	G	45/70	-	40	-
	- OU FARINHA NORMAL OU INTEGRAL (PARA MINGAU) + BISCOITO NORMAL OU INTEGRAL C/ OU S/ SAL	G	20/25	-	45/70 20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-

<b>VII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-
<b>VIII</b>	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1:** (\*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

**Obs 2:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

**OBS 3:** (\*\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 4:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 5:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 6:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

**OBS 7:(\*\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 8:(\*\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 9:** (\*\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 10:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
<b>I</b>	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
<b>II</b>	CARNES: - BOVINA	G	120	120

	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
III	<u>ARROZ NORMAL OU INTEGRAL</u>	G	-	-
	- OU MASSAS NORMAL OU INTEGRAL	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u>			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	60	60
- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60	
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

#### 11.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*\*)

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	360	70	290	205

Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	-
	- OU IOGURTE (OU SOJA PARA OS DOIS, QUANDO REQUISITADO)	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	1 EQ (***)

**OBS 1:** (\*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

**OBS 2:** (\*\*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 3:** A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 4:** Substituir o item I pelo leite de soja ao leite de vaca sem ônus quando solicitado.

**OBS 5:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 6:**(\*\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 7:**(\*\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 8:** (\*\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 9:** Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação

de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ		200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B E/OU C (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
	<u>SOBREMESA:</u>			
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

**OBS 5:** Os produtos alimentícios refinados podem ser substituídos pelos integrais conforme solicitação do SND.



### 11.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			285	70	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
	IOGURTE SEM LACTOSE	ML	1 (200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA SEM LACTOSE	G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) SEM LACTOSE OU DE SOJA (TOFU)	G	30	-	30	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1: (\*)** As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 3:(\*\*)** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 4:(\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 5: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 6:** Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste,

complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*) E/OU LEGUMINOSAS	G	80	80/150
II	<u>CEREAL:</u> - ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	<u>CARNES:</u> - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS EM GERAL(**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

#### 11.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI- LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO OU CACAU 50%	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	80	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1: (\*)** As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS 3:** Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 4:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 5: (\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante

oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6:**(\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	<u>LEGUMINOSAS EM:</u>	G	100	100
	- SALADAS - OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

**OBS 4: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 5:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

#### 11.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

##### CONSISTÊNCIA:

NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-

<b>VI</b>	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
<b>VII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
<b>VIII</b>	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

**OBS 1: (\*)** As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS 3:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 4:** O pão, das pequenas preparações alimentares, será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 5: (\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6: (\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
<b>I</b>	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS - OU SOPAS	G	100	100
		ML	250	250
<b>II</b>	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
<b>III</b>	- LEGUMINOSAS	G	150	150
<b>IV</b>	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120



	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
<b>V</b>	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
<b>VI</b>	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA	G	100	100
<b>VII</b>	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
<b>VIII</b>	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

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

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

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

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

#### 11.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
<b>Valor energético aproximado (kcal)</b>	<b>300</b>	<b>150</b>	<b>300</b>	<b>300</b>
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)				
- OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML)				
- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML)				
- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML)				

- OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)
- + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)
- + ÁGUA MINERAL (200ML)

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

**OBS 2:** Substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

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

**OBS 4:**(\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	350	350
I) PORÇÃO DE 300ML		
- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE		
- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS		
- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO		
- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA		
- OU CALDO DE FEIJÃO		
II) PORÇÃO EM GRAMAS		
- GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)		
- OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)		
- OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO DE 200ML		
- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		
IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)		

#### 11.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

#### 11.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas

complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

## **12- DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS – ANEXO I e ANEXO III-A:**

### **12.1-Das estimativas de preparações alimentares (refeições):**

**12.1.1-** Foi estimada através da média de consumo dos últimos meses de prestação de serviços;

**12.1.1.1.** – Cumpre informar que tal estimativa só não foi aplicada para Valença, uma vez que não havia histórico de consumo e nem previsão de atendimento, logo foi considerada a estimativa de acordo com o fornecido mês de setembro de 2022.

**12.1.2** – Para formação de preços a fim de compor o serviço, o custo unitário das refeições deverá englobar todos os custos da contratada, exceto o de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.

Desta forma deverá ser apresentado o custo unitário por refeições multiplicado pela estimativa mensal apresentada por Unidade, conforme ANEXO IV-A;

**12.1.3** - Ratificamos que só será faturada as refeições efetivamente solicitadas pela Unidades no mês de vigência;

### **12.2 – Das alimentações complementares:**

**12.2.1-** Visto que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO IV-B por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos. Esclarecemos que será utilizado como parâmetro a porcentagem de 2% do valor apresentado ao total do valor de refeições estimadas, do ANEXO IV-A para Alimentações Complementares por Unidade;

**12.2.2** - Tais valores originados deverão ser somados por Unidade, totalizando o valor final mensal do custo;

**12.2.3** - Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor previsto no contrato.

### **12.3 – Das Fórmulas Infantis:**

**12.3.1-** Considerando que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO IV-C por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos.

**12.3.2-** Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 2% do valor apresentado ao ANEXO IV-A para Fórmulas Infantis para as Unidades.

**12.3.3** - Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao ANEXO IV-A para Fórmulas Infantis para as UPA's PEDIÁTRICAS: ILHA DO GOVERNADOR e SÃO PEDRO DA ALDEIA, uma vez que o consumo é em maior volume as demais Unidades;

**12.3.4-** Tais valores originados deverão ser somados a cotação por Unidade, totalizando o valor final mensal do custo;

**12.3.5-** Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor estimado do contrato.

### **12.4 – Do pessoal mínimo necessário a execução do serviço:**

**12.4.1-** Deverá ser mantido o quantitativo dimensionado conforme ANEXO I-E durante toda vigência contratual, sendo faturado em valor fixo adicionado a planilha de faturamento conforme formação de preços do mesmo anexo a fim de compor o valor final da nota de serviço.

**12.4.2** – Em caso de falta do posto de serviço sem a devida reposição conforme item **5.4.1.1**, será aplicada a glosa referente ao dia do colaborador sem substituição.

## **13 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO**

O pagamento da (s) Nota (s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante

assinatura na frente de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização do contrato na unidade de saúde e apresentação das documentações descritas abaixo.

**13.1 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):**

Deverá entregar a Nota Fiscal física atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares na sede desta Fundação Saúde, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerencia de Serviços, junto a ela deverá apresentar mensalmente via mídia digital (CD ou Pen driver), em arquivos devidamente separados:

**Os documentos deverão vir em pastas, por Unidade, documentos compilados por assunto e em ordem alfabética.**

- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-A, do que foi efetivamente fornecido;
- Relação de Efetivo;
- Relação de Admitidos e Desligados no mês vigente;
- ASO dos funcionários em caso de admissão ou desligamento;
- Contrato de Trabalho ou Rescisório e Cópia da CTPS, quando da entrada e/ou saída de colaborador.  
(\* Inclusive no primeiro e último mês de vigência contratual;
- Folha de Ponto e atestado em caso de falta;
- Folha de Pagamento de Salário e/ou contracheque assinado;
- Comprovante de pagamento de Salário;
- Comprovante de Pagamento de Vale Transporte e não optante Vale Transporte;
- Comprovante de Pagamento Auxílio-alimentação ou Cesta Básica;
- Guia e Comprovante de Recolhimento FGTS;
- Guia e Comprovante de Recolhimento GPS;

- Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- Relatório GEFIP ;
- Relatório SEFIP ;

**13.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Unidade (Fiscal do Contrato):**

- Nota fiscal legível;
- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-A, do que foi efetivamente fornecido;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo;
- Análises Microbiológicas:
  - Alimentos;
  - Utensílios;
  - Superfície;
  - Mão de manipuladores;
  - Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;

**(\* Na falta de quaisquer documentações acima, a contratada deverá apresentar declaração justificando para análise e deliberação;**

**13.3 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DA UNIDADE para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):**

O serviço de Nutrição da Fundação Saúde, é responsável pelo acompanhamento



da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

A Unidade deverá **encaminhar via sistema SEI** para o setor de Nutrição desta Fundação Saúde, na ordem abaixo os seguintes documentos para abertura do pagamento das Notas Fiscais:

- Nota fiscal com dois atesto (fiscal da Unidade e Direção) e data na frente da nota, em caneta azul;
- Faturamento de refeições efetivamente fornecidas no mês;
- ANEXO II deste Termo de Referência, que trata de:
  - Relatório de Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchido e assinado;
  - Planilhas de Descontos com assinatura da contratada dando ciência;
  - Relatório de anuência da contratada em caso de notificações;
  - Relatório de Liberação de Refeições;
  - Relatório de Faltas de Funcionários;
  - Relatório de Alimentação Complementares e Fórmulas Infantis fornecidos;

(\*) Em caso de não utilização de qualquer relatório acima no mês, o mesmo deverá vir escrito “não se aplica” ou traçado na diagonal (zerado) e devidamente assinado;

- Laudo de Potabilidade da Água (devendo ser atualizado a cada 6 meses);
- Comprovante de dedetização e desratização da Unidade;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Análises Microbiológicas:
  - Alimentos;
  - Utensílios;
  - Superfície;
  - Mão de manipuladores;
- Em caso de necessidade de transporte de refeições: Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;

- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo – Em caso de TRANSPORTADA;

### 13.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser apenas uma composta da quantidade de serviços de refeições fornecidas, fórmulas infantis e alimentação complementares de acordo com o que for efetivamente fornecido, somado ao custo fixo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.

O faturamento será mensal, incidindo sobre as quantidades, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido pela Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 de janeiro de 2013.

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
COLABORADORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA): • DESJEJUM/ ALMOÇO Ou • MERENDA/ JANTAR
COLABORADORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
COLABORADORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1 PREPARAÇÃO: GRANDE • ALMOÇO ou JANTAR
LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
RESIDENTES	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***)
		DIETAS DE RESTRIÇÃO
		DIETAS PARA LACTENTES
		ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS
	b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU	OUTRAS DIETAS

	INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)
--	---	---

**13.4.1-** Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

## **14 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:**

### **A.1 UTENSÍLIOS**

A.1.1 Bandeja térmicas de isopor ou alumínio a critério do SND da Unidade, sendo de material de boa qualidade;

A.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café descartáveis, de boa qualidade;

A.1.3 Copo térmico com tampa própria.

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

### **A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

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

A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

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

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

A.2.6.1 – O fiscal do contrato da Unidade poderá solicitar a troca do tipo de embalagem do contratante caso note que as temperaturas da refeição não se mantem adequada até o paciente.

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

A.2.8 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;

A.2.9. Canudo articulado embalado individualmente.

A.2.10 Papel descartável para bandeja

## **B) PARA SERVIDORES:**

### **B.1 UTENSÍLIOS:**

B.1.1 Bandejas lisas de boa qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

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

B.1.3 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa e sopeiras de 500ml, em louça branca de boa qualidade;

### **B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

B.2.1 Copo plástico com capacidade mínima 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade mínima 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco de boa absorção.

B.2.4 Embalagem plástica com tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

B.2.6. Embalagem térmica que mantenha a temperatura da refeição, com tampa tipo “quentinha ou marmitex” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso, para refeições transportadas conforme solicitado pelo SND da Unidade;

B.2.6.1 – O fiscal do contrato da Unidade poderá solicitar a troca do tipo de embalagem do contratante caso note que as temperaturas da refeição não se mantem adequada até o paciente.

## **C) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:**

### **C.1 DE GÊNEROS:**

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa de boa qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de boa qualidade para transporte.

### **C.2 DE LIXO:**

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

## **15 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**15.1** - O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, contados da data assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei nº 8666/93.

## **16- DA GARANTIA DO CONTRATO**

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

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

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

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

A garantia poderá ser dispensada, e o dispositivo suprimido, a critério e com justificativa específica da Autoridade Competente (art. 56, caput da Lei nº 8.666/93).

## 17- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1 – Considerando a essencialidade do serviço se manter ininterrupto, o prazo para início das atividades pode ser tanto de 24h ou conforme prazo acordado com as atuais empresas e esta Fundação Saúde.

## 18- DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO

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

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os proponentes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

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

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

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

$$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} > \text{OU} = 1,0$$

PASSIVO CIRCULANTE



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

$$\text{ISG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

**PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO**

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

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

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

A qualificação econômico-financeira será comprovada por meio da apresentação de resultados dos índices de liquidez geral (LG), liquidez corrente (LC), e solvência geral (SG) iguais ou superiores a 1 (um).

Nas situações em que as empresas licitantes não atinjam valores maiores ou iguais aos índices acima previstos, a comprovação poderá ser feita de forma alternativa, com a apresentação de patrimônio líquido correspondente a, no mínimo, 5% do valor estimado

da contratação, devendo esta ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

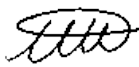
## **19 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**19.1-** A prestação dos serviços será realizada pelo regime misto, sendo empreitada por preço global a parcela relativa à mão de obra, e empreitada por preço unitário para a parcela relativa ao fornecimento de refeições.

Ressalta-se que quanto as refeições, só será efetivamente pago o que for solicitado pela Unidade no mês de referência, mantendo o valor fixo de pessoal necessário a execução do serviço.

**19.2 -** Será declarada vencedora a empresa que apresentar o menor preço global por lote.

Rio de Janeiro, 03 de abril de 2023.



**Carolyne Gallindo**

**ID 508406-1**

**Setor de Nutrição/ Gerência de Serviços – Fundação Saúde**

**ANEXO I: INFORMAÇÕES PERTINENTES A UNIDADE ABRANGIDA NESTE  
TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I- A: ENDEREÇO DAS UNIDADES**

LOTES	UNIDADES	ENDEREÇOS
I	UPA I - NOVA IGUAÇU I (BAIRRO CABUÇU)	Av. Abílio Augusto Távora, 1600 – Ipiranga - Nova Iguaçu, RJ - 26291-200
	UPA II – NOVA IGUAÇU II (BAIRRO BOTAFOGO)	Estr. de Adrianópolis, s/n - Botafogo, Nova Iguaçu - RJ, 26041-271
	UPA MESQUITA	Av. Pres. Costa e Silva, S/N - Edson Passos, Mesquita, 26584-161
	UPA QUEIMADOS	R. Mário Ferreira dos Reis, 218
II	UPA CAMPO GRANDE I	Estr. do Mendanha, S/N - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23087-286
	UPA CAMPO GRANDE II	Av. Cesário Melo (regimento Polícia Montada-São Jorge) - CEP: 23055-002 - Campo Grande - RJ.
	UPA SANTA CRUZ	Av. Cesário de Melo, 13655 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23590-060
	UPA BANGU	R. Figueiredo Camargo, S/N - Bangu, Rio de Janeiro - RJ, 21870-210
III	UPA NITEROI	R. Sá Barreto, 107 - Fonseca, Niterói - RJ, 24120-297
	UPA ITABORAÍ	Rodovia BR-493, Km 01 - Centro (Manilha), Itaboraá - RJ, 24855-256.
	UPA SÃO PEDRO DA ALDEIA	RJ-106, 2326 - Balneario São Pedro, São Pedro da Aldeia - RJ, 28940-000
IV	UPA BOTAFOGO	R. São Clemente, S/N - Botafogo, Rio de Janeiro - RJ, 22260-000
	UPA COPACABANA	R. Siqueira Campos, 129 - Copacabana, Rio de Janeiro - RJ, 22031-071
	UPA ILHA DO GOVERNADOR	Praia da Bandeira, S/n - Cocotá, Rio de Janeiro - RJ, 21910-296
	UPA TIJUCA	Rua Conde de Bonfim, s/n - Tijuca, Rio de Janeiro - RJ, 20520-054
	UPA ENGENHO NOVO	Endereço: Rua Sousa Barros, 70 - Engenho Novo, Rio de Janeiro - RJ, 20961-150
	UPA MARÉ	Av. Brasil, 4880 - Mangueiros, Rio de Janeiro - RJ, 21040-361
V	UPA JACAREPAGUA	R. André Rocha - Taquara, Rio de Janeiro - RJ, 22730-522
	UPA MARECHAL HERMES	R. Xavier Curado, s/n - Mal. Hermes, Rio de Janeiro - RJ, 26610-330
	UPA IRAJÁ	Av. Monsenhor Félix, 380 - Irajá, Rio de Janeiro - RJ, 21361-132
	UPA RICARDO DE ALBUQUERQUE	Estr. Mal. Alencastro, s/n - Ricardo de Albuquerque, Rio de Janeiro - RJ, 21625-130
	UPA REALENGO	R. Mal. Joaquim Inácio, s/n - Realengo, Rio de Janeiro - RJ, 21735-320
VI	UPA VALENÇA	Estr. Valença Rio Das Flores, 1085 - Valença, RJ, 27600-000
VII	UPA CAMPOS DOS GOYTACAZES	Av. Souza Mota, 200 - Parque Vera Cruz, Campos dos Goytacazes - RJ, 28060-001
VIII	HEAN	R. Carlos Seidl, 785 - Caju, Rio de Janeiro - RJ, 20031-000
	LACENN	R. do Rezende, 118 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20231-092

**ANEXO I-B: SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE NA UPA**

<b>SETORIZAÇÃO ÁREA DE NUTRIÇÃO</b>
COPA
REFEITÓRIO

### ANEXO I – C: HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

Os horários apresentados podem sofrer alterações conforme determinação das responsáveis pelo serviço de Nutrição e Dietética das Unidades.

Os horários abaixo foram apresentados pela SES/ OS, onde utilizamos uma UPA como padrão para todas as Unidades previstas neste Termo de Referência, conforme determinação da Direção.

<b>HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES</b>			
<b>Preparações Alimentares</b>	<b>Pacientes</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	06:30H	07:00H	06:30H
Colação	09:00H	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
Almoço	11:30H	12:00H	11:30H
Merenda	15:30H	16:00H	NÃO SE APLICA
Jantar	18:30H	19:00H	18:30H
Ceia	20:00H	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA



**ANEXO I – D: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

A estimativa mensal quantificada abaixo foi apresentada de acordo com a média obtida pelo histórico de consumo dos últimos 3 meses de prestação de serviço para a Unidade prevista neste Termo de Referência. Obs: A UPA Bangu encaminhou seu histórico baseado em seus controles internos, visto estar em TAC e ter iniciado o emergencial em janeiro/2023.

- **LOTE I – UPA MESQUITA, NOVA IGUAÇU I (CABUÇU), NOVA IGUAÇU II (BAIRRO BOTAFOGO), QUEIMADOS**

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - MESQUITA</b>				
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>NOVEMBRO DE 2023</b>	<b>DEZEMBRO DE 2023</b>	<b>JANEIRO DE 2023</b>	<b>Média Mensal de Consumo</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	1729	1659	1600	1662,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	1822	1733	1600	1718,33
Merenda	1500	1519	1350	1456,33
Jantar	1399	1403	1350	1384,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>6450</b>	<b>6314</b>	<b>5900</b>	<b>6221,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	14	40	59	37,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	15	42	65	40,67
Merenda	17	32	52	33,67
Jantar	15	35	58	36,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>61</b>	<b>149</b>	<b>234</b>	<b>148,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	136	0	0	45,33
Colação	87	0	0	29
Almoço	203	0	0	67,67
Merenda	111	0	0	37
Jantar	198	0	0	66
Ceia	93	0	0	31
<b>Total</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>

Dieta Branda	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	115	38,33
Colação	0	0	125	41,67
Almoço	0	0	155	51,67
Merenda	0	0	155	51,67
Jantar	0	0	198	66,00
Ceia	0	0	155	51,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>903</b>	<b>301,00</b>
Dieta Pastosa	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	35	11,67
Colação	0	0	35	11,67
Almoço	0	0	51	17,00
Merenda	0	0	51	17,00
Jantar	0	0	64	21,33
Ceia	0	0	38	12,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>274</b>	<b>91,33</b>
Dieta Semilíquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Dieta Líquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	10	3,33
Colação	0	0	10	3,33
Almoço	0	0	13	4,33
Merenda	0	0	13	4,33
Jantar	0	0	22	7,33
Ceia	0	0	22	7,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>30,00</b>
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0

Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>7339</b>	<b>6463</b>	<b>7401</b>	<b>7067,67</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - NOVA IGUAÇU I (CABUÇU)				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2023	DEZEMBRO DE 2023	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	1350	1395	1395	1380,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	1620	1702	1702	1674,67
Merenda	1050	1085	1085	1073,33
Jantar	1200	1240	1240	1226,67
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>5220</b>	<b>5422</b>	<b>5422</b>	<b>5354,67</b>
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	15	2	21	12,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	16	1	19	12,00
Merenda	13	1	18	10,67
Jantar	15	1	17	11,00
Ceia	14	1	17	10,67
<b>Total</b>	<b>73</b>	<b>6</b>	<b>92</b>	<b>57,00</b>
Dieta Normal	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Branda	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	59	56	24	46,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	59	76	34	56,33
Merenda	60	59	19	46,00
Jantar	60	69	28	52,33
Ceia	39	51	18	36,00
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>311</b>	<b>123</b>	<b>237,00</b>

Dieta Pastosa	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	36	16	10	20,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	36	21	13	23,33
Merenda	6	17	5	9,33
Jantar	34	19	10	21,00
Ceia	31	15	4	16,67
<b>Total</b>	<b>143</b>	<b>88</b>	<b>42</b>	<b>91,00</b>
Dieta Semiliquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Líquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	5	8	0	4,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	5	9	0	4,67
Merenda	3	8	1	4,00
Jantar	8	7	1	5,33
Ceia	7	7	1	5,00
<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>39</b>	<b>3</b>	<b>23,33</b>
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Hipoproteica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0

Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>5741</b>	<b>5866</b>	<b>5682</b>	<b>5763,00</b>

**HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA NOVA IGUAÇU II (BAIRRO BOTAFOGO)**

TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	2658	2651	2453	<b>2587,33</b>
Colação	0	0	0	<b>0</b>
Almoço	2189	2149	2097	<b>2145,00</b>
Merenda	2039	2016	1878	<b>1977,67</b>



Jantar	1364		1351		1345		1353,33	
Ceia	0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>8250</b>		<b>8167</b>		<b>7773</b>		<b>8063,33</b>	
<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>	
Desjejum	19		32		50		33,67	
Colação	0		0		0		0,00	
Almoço	19		32		50		33,67	
Merenda	19		32		50		33,67	
Jantar	19		32		50		33,67	
Ceia	0		0		0		0,00	
<b>Total</b>	<b>76</b>		<b>128</b>		<b>200</b>		<b>134,67</b>	
<b>Dieta Normal</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	47	8	41	4	57	0	48,33	4,00
Colação	47	8	41	4	57	0	48,33	4,00
Almoço	77	8	72	4	88	0	79,00	4,00
Merenda	47	8	41	4	57	0	48,33	4,00
Jantar	77	8	72	4	88	0	79,00	4,00
Ceia	47	8	41	4	57	0	48,33	4,00
<b>Total</b>	<b>342</b>	<b>48</b>	<b>308</b>	<b>24</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>351,33</b>	<b>24,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	18	1	16	6	30	0	21,33	2,33
Colação	18	1	16	6	30	0	21,33	2,33
Almoço	18	1	16	6	30	0	21,33	2,33
Merenda	18	1	16	6	30	0	21,33	2,33
Jantar	18	1	16	6	30	0	21,33	2,33
Ceia	18	1	16	6	30	0	21,33	2,33
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>96</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>128,00</b>	<b>14,00</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	4	2	9	5	11	0	8,00	2,33
Colação	4	2	9	5	11	0	8,00	2,33
Almoço	4	2	9	5	11	0	8,00	2,33
Merenda	4	2	9	5	11	0	8,00	2,33
Jantar	4	2	9	5	11	0	8,00	2,33
Ceia	4	2	9	5	11	0	8,00	2,33
<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>54</b>	<b>30</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>48,00</b>	<b>14,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

Total	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Dieta Hipolipídica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>8800</b>	<b>66</b>	<b>8753</b>	<b>90</b>	<b>8623</b>	<b>0</b>	<b>8725,33</b>	<b>52,00</b>
<b>Total</b>	<b>8866</b>		<b>8843</b>		<b>8623</b>		<b>8777,33</b>	

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA QUEIMADOS				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	2025	2089	2170	2094,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2183	2246	2232	2220,33
Merenda	1768	1846	1550	1721,33
Jantar	1694	1736	1560	1663,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>7670</b>	<b>7917</b>	<b>7512</b>	<b>7699,67</b>
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	145	82	98	108,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	144	100	115	119,67
Merenda	145	96	119	120,00
Jantar	146	96	101	114,33

Ceia	147	96	97	113,33
<b>Total</b>	<b>727</b>	<b>470</b>	<b>530</b>	<b>575,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	220	0	0	73,33
Colação	295	0	0	98,33
Almoço	217	0	0	72,33
Merenda	217	0	0	72,33
Jantar	294	0	0	98,00
Ceia	215	0	0	71,67
<b>Total</b>	<b>1458</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>486,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	85	135	73,33
Colação	0	84	140	74,67
Almoço	0	84	121	68,33
Merenda	0	88	87	58,33
Jantar	0	88	86	58,00
Ceia	0	88	75	54,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>517</b>	<b>644</b>	<b>387,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	74	60	44,67
Colação	0	74	78	50,67
Almoço	0	74	88	54,00
Merenda	0	62	58	40,00
Jantar	0	62	71	44,33
Ceia	0	62	58	40,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>408</b>	<b>413</b>	<b>273,67</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	35	11,67

Colação	0	0	35	11,67
Almoço	0	0	47	15,67
Merenda	0	0	27	9,00
Jantar	0	0	33	11,00
Ceia	0	0	28	9,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>205</b>	<b>68,33</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	14	0	4,67
Colação	0	14	0	4,67
Almoço	0	14	0	4,67
Merenda	0	10	0	3,33
Jantar	0	10	0	3,33
Ceia	0	10	0	3,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>24,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0

<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9855</b>	<b>9384</b>	<b>9304</b>	<b>9514,33</b>

• **LOTE II – UPA CAMPO GRANDE I, CAMPO GRANDE II, BANGU, SANTA CRUZ**

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA CAMPO GRANDE I</b>				
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>NOVEMBRO DE 2022</b>	<b>DEZEMBRO DE 2022</b>	<b>JANEIRO DE 2023</b>	<b>Média Mensal de Consumo</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	1984	1978	1965	1975,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2105	2144	2104	2117,67
Merenda	1618	1655	1533	1602,00
Jantar	1535	1595	1602	1577,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>7242</b>	<b>7372</b>	<b>7204</b>	<b>7272,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	0	0	45	15,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	3	15	46	21,33
Merenda	3	0	46	16,33
Jantar	3	15	46	21,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>30</b>	<b>183</b>	<b>74,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	284	0	0	94,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	328	0	0	109,33
Merenda	254	0	0	84,67



Jantar	323	0	0	107,67
Ceia	323	0	0	107,67
<b>Total</b>	<b>1512</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>504,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	192	180	124,00
Colação	0	192	201	131,00
Almoço	0	192	201	131,00
Merenda	0	158	158	105,33
Jantar	0	158	177	111,67
Ceia	0	158	158	105,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>1050</b>	<b>1075</b>	<b>708,33</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	142	98	80,00
Colação	0	142	83	75,00
Almoço	0	142	104	82,00
Merenda	0	136	116	84,00
Jantar	0	136	117	84,33
Ceia	0	136	120	85,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>834</b>	<b>638</b>	<b>490,67</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	16	32	16,00
Colação	0	16	35	17,00
Almoço	0	16	34	16,67
Merenda	0	20	21	13,67
Jantar	0	20	22	14,00
Ceia	0	20	28	16,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>172</b>	<b>93,33</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00

Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00

<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>8763</b>	<b>9394</b>	<b>9272</b>	<b>9143,00</b>

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA CAMPO GRANDE II</b>				
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>NOVEMBRO DE 2022</b>	<b>DEZEMBRO DE 2022</b>	<b>JANEIRO DE 2023</b>	<b>Média Mensal de Consumo</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
<b>Desjejum</b>	1920	1958	2080	1986,00
<b>Colação</b>	0	0	0	0,00
<b>Almoço</b>	2224	2294	2080	2199,33
<b>Merenda</b>	1600	1650	1328	1526,00
<b>Jantar</b>	1532	1598	1292	1474,00
<b>Ceia</b>	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>7276</b>	<b>7500</b>	<b>6780</b>	<b>7185,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
<b>Desjejum</b>	0	0	154	51,33
<b>Colação</b>	0	0	0	0,00
<b>Almoço</b>	111	115	177	134,33
<b>Merenda</b>	0	0	0	0,00
<b>Jantar</b>	121	118	165	134,67
<b>Ceia</b>	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>232</b>	<b>233</b>	<b>496</b>	<b>320,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	352	0	0	117,33
<b>Colação</b>	0	0	0	0,00
<b>Almoço</b>	387	0	0	129,00
<b>Merenda</b>	361	0	0	120,33
<b>Jantar</b>	373	0	0	124,33
<b>Ceia</b>	357	0	0	119,00
<b>Total</b>	<b>1830</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>610,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	0	222	200	140,67
<b>Colação</b>	0	222	200	140,67
<b>Almoço</b>	0	222	200	140,67
<b>Merenda</b>	0	274	204	159,33
<b>Jantar</b>	0	274	208	160,67

Ceia	0	274	200	158,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>1488</b>	<b>1212</b>	<b>900,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	90	100	63,33
Colação	0	90	100	63,33
Almoço	0	90	90	60,00
Merenda	0	55	55	36,67
Jantar	0	55	55	36,67
Ceia	0	55	55	36,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>435</b>	<b>455</b>	<b>296,67</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	10	10	6,67
Colação	0	10	10	6,67
Almoço	0	10	10	6,67
Merenda	0	10	10	6,67
Jantar	0	10	10	6,67
Ceia	0	10	10	6,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>40,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00

Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9338</b>	<b>9716</b>	<b>9003</b>	<b>9352,33</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA SANTA CRUZ				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	2617	2314	2258	2396,33
Colação	0	0	0	0,00

Almoço	2644	2450	2416	2503,33
Merenda	1584	1605	1575	1588,00
Jantar	1586	1983	1906	1825,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>8431</b>	<b>8352</b>	<b>8155</b>	<b>8312,67</b>
<b>Acompanhantes</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	32	17	33	27,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	30	18	29	25,67
Merenda	30	18	26	24,67
Jantar	23	18	27	22,67
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>71</b>	<b>115</b>	<b>100,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	141	111	210	154,00
Colação	147	113	210	156,67
Almoço	126	103	193	140,67
Merenda	122	92	174	129,33
Jantar	111	95	172	126,00
Ceia	110	99	185	131,33
<b>Total</b>	<b>757</b>	<b>613</b>	<b>1144</b>	<b>838,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	10	32	10	17,33
Colação	10	32	10	17,33
Almoço	12	29	12	17,67
Merenda	10	26	8	14,67
Jantar	15	27	5	15,67
Ceia	15	29	5	16,33
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>175</b>	<b>50</b>	<b>99,00</b>

Dieta Semiliquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Liquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	15	0	5,00
Colação	0	16	0	5,33
Almoço	0	15	0	5,00
Merenda	0	13	0	4,33
Jantar	0	14	0	4,67
Ceia	0	14	0	4,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>29,00</b>
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Hipoproteica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Hipossódica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00



Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9375</b>	<b>9298</b>	<b>9464</b>	<b>9379,00</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA BANGU				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	2100	2100	2100	2100,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2100	2100	2100	2100,00
Merenda	1650	1650	1650	1650,00
Jantar	1350	1350	1350	1350,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>7200</b>	<b>7200</b>	<b>7200</b>	<b>7200,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	0	38	35	24,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	45	40	28,33
Merenda	0	37	28	21,67
Jantar	0	33	30	21,00

Ceia	0	39	30	23,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>163</b>	<b>118,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	150	150	145	148,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	188	180	145	171,00
Merenda	139	129	120	129,33
Jantar	175	166	129	156,67
Ceia	134	134	120	129,33
<b>Total</b>	<b>786</b>	<b>759</b>	<b>659</b>	<b>734,67</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	113	105	85	101,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	129	110	102	113,67
Merenda	100	102	85	95,67
Jantar	127	119	80	108,67
Ceia	98	112	89	99,67
<b>Total</b>	<b>567</b>	<b>548</b>	<b>441</b>	<b>518,67</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	144	128	112	128,00
Colação	0	0	0	0,00

Almoço	168	145	115	142,67
Merenda	126	102	100	109,33
Jantar	159	150	130	146,33
Ceia	100	110	99	103,00
<b>Total</b>	<b>697</b>	<b>635</b>	<b>556</b>	<b>629,33</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>

Dieta Isenta de Lactose	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9250</b>	<b>9334</b>	<b>9019</b>	<b>9201,00</b>

## Danielle Araujo de Melo

---

**De:** Priscila Rodrigues <priscilanutri6@gmail.com>  
**Enviado em:** quinta-feira, 9 de março de 2023 12:22  
**Para:** Danielle Araujo de Melo  
**Assunto:** Hist de refeições Upa Bangu  
**Anexos:** HITS DE REFEIÇÕES (UPA BANGU).pdf

BOA TARDE, DANIELLE!  
SEGUE EM ANEXO PLANILHA DE HIST DE REFEIÇÕES UPA BANGU ALTERADA.

ATT:  
Priscila De Souza Vezu Rodrigues  
CRN: 14100789  
Nutricionista Responsável

TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	2100	2100	2100
Colação	*	*	*
Almoço	2.100	2.100	2.100
Merenda	1650	1650	1650
Janta	1350	1350	1350
Ceia			
<b>Total</b>	<b>7.200</b>	<b>7200</b>	<b>7200</b>
<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	*	38	35
Colação	*	*	*
Almoço	*	45	40
Merenda	*	37	28
Janta	*	33	30
Ceia	*	39	30
<b>Total</b>		<b>192</b>	<b>163</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Colação	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Almoço	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Merenda	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Janta	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Ceia	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>			
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	150	150	145
Colação	*	*	*
Almoço	188	180	145
Merenda	139	129	120
Janta	175	166	129
Ceia	134	134	120
<b>Total</b>	<b>786</b>	<b>759</b>	<b>659</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	113	105	85
Colação	*	*	*
Almoço	129	110	102
Merenda	100	102	85
Janta	127	119	80
Ceia	98	112	89
<b>Total</b>	<b>567</b>	<b>548</b>	<b>441</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Colação	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Almoço	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Merenda	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Janta	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Ceia	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>	<b>Não se aplica</b>	<b>Não se aplica</b>	<b>Não se aplica</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>



<b>Desjejum</b>	144	128	112
<b>Colação</b>	*	*	*
<b>Almoço</b>	168	145	115
<b>Merenda</b>	126	102	100
<b>Janta</b>	159	150	130
<b>Ceia</b>	100	110	99
<b>Total</b>	<b>697</b>	<b>635</b>	<b>556</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Colação</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Almoço</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Merenda</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Janta</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Ceia</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>			
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Colação</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Almoço</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Merenda</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Janta</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Ceia</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>			
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Colação</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Almoço</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Merenda</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Janta</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Ceia</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>			
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Colação</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Almoço</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Merenda</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Janta</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Ceia</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>			
<b>Dieta Isenta de Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Colação</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Almoço</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Merenda</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Janta</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Ceia</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Total</b>			



---

*Jorge Damasceno Silva de Souza*  
Diretor Administrativo e RH  
Id: 2419466-4

---

DIRETOR ADMINISTRATIVO

*Carla D. M. ...*  
Nutricionista  
CRN 7410729

---

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL

**ANEXO I – D: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

- **LOTE III – UPA SÃO PEDRO DA ALDEIA, NITERÓI (FONSECA), ITABORAÍ**

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA SÃO PEDRO DA ALDEIA</b>						
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>DEZEMBRO DE 2022</b>		<b>JANEIRO DE 2023</b>		<b>Média Mensal de Consumo</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>	
<b>Desjejum</b>	1295		2593		1944	
<b>Colação</b>	0		0		0	
<b>Almoço</b>	1298		2590		1944	
<b>Merenda</b>	722		1459		1091	
<b>Jantar</b>	736		1472		1104	
<b>Ceia</b>	0		0		0	
<b>Total</b>	<b>4051</b>		<b>8114</b>		<b>6083</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>	
<b>Desjejum</b>	32		50		41	
<b>Colação</b>	0		0		0	
<b>Almoço</b>	30		50		40	
<b>Merenda</b>	0		0		0	
<b>Jantar</b>	29		50		40	
<b>Ceia</b>	0		0		0	
<b>Total</b>	<b>91</b>		<b>150</b>		<b>121</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	0	50	0	50	0	50
<b>Colação</b>	0	50	0	50	0	50
<b>Almoço</b>	0	50	0	50	0	50
<b>Merenda</b>	0	50	0	50	0	50
<b>Jantar</b>	0	50	0	50	0	50
<b>Ceia</b>	0	50	0	50	0	50
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>300</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	0	32	0	50	0	41
<b>Colação</b>	0	30	0	50	0	40

Almoço	0	31	0	50	0	41
Merenda	0	30	0	50	0	40
Jantar	0	33	0	50	0	42
Ceia	0	29	0	50	0	40
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>185</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>243</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	33	0	50	0	42
Colação	0	30	0	50	0	40
Almoço	0	32	0	50	0	41
Merenda	0	29	0	50	0	40
Jantar	0	33	0	50	0	42
Ceia	0	30	0	50	0	40
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>187</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>244</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0

Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0

<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>4142</b>	<b>672</b>	<b>8264</b>	<b>900</b>	<b>6203</b>	<b>786</b>
<b>Total</b>	<b>4814</b>		<b>9164</b>		<b>6989</b>	

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA NITERÓI (FONSECA)								
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022		DEZEMBRO DE 2022		JANEIRO DE 2023		Média de Consumo	
Dieta Normal	Funcionários		Funcionários		Funcionários		Funcionários	
Desjejum	2174		2174		2153		2167	
Colação	0		0		0		0	
Almoço	2174		2174		2160		2169	
Merenda	1380		1380		1369		1376	
Jantar	1380		1380		1374		1378	
Ceia	0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>7108</b>		<b>7108</b>		<b>7056</b>		<b>7091</b>	
Dieta Normal	Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes	
Desjejum	35		35		35		35	
Colação	0		0		0		0	
Almoço	35		35		35		35	
Merenda	0		0		0		0	
Jantar	35		35		35		35	
Ceia	0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>105</b>		<b>105</b>		<b>105</b>		<b>105</b>	
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA
Desjejum	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Colação	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Almoço	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00

Merenda	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Jantar	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Ceia	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
<b>Total</b>	<b>1038</b>	<b>210</b>	<b>1038</b>	<b>210</b>	<b>1038</b>	<b>210</b>	<b>1038,00</b>	<b>210,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Colação	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Almoço	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Merenda	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Jantar	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
Ceia	173	35	173	35	173	35	173,00	35,00
<b>Total</b>	<b>1038</b>	<b>210</b>	<b>1038</b>	<b>210</b>	<b>1038</b>	<b>210</b>	<b>1038,00</b>	<b>210,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	35	0	35	0	35	0	35,00	0,00
Colação	35	0	35	0	35	0	35,00	0,00
Almoço	35	0	35	0	35	0	35,00	0,00
Merenda	35	0	35	0	35	0	35,00	0,00
Jantar	35	0	35	0	35	0	35,00	0,00
Ceia	35	0	35	0	35	0	35,00	0,00
<b>Total</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>210,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	69	0	69	0	69	0	69,00	0,00
Colação	69	0	69	0	69	0	69,00	0,00
Almoço	69	0	69	0	69	0	69,00	0,00
Merenda	69	0	69	0	69	0	69,00	0,00
Jantar	69	0	69	0	69	0	69,00	0,00

Ceia	69	0	69	0	69	0	69,00	0,00
<b>Total</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>414,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	173	0	173	0	173	0	173,00	0,00
Colação	173	0	173	0	173	0	173,00	0,00
Almoço	173	0	173	0	173	0	173,00	0,00
Merenda	173	0	173	0	173	0	173,00	0,00
Jantar	173	0	173	0	173	0	173,00	0,00
Ceia	173	0	173	0	173	0	173,00	0,00
<b>Total</b>	<b>1038</b>	<b>0</b>	<b>1038</b>	<b>0</b>	<b>1038</b>	<b>0</b>	<b>1038,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>	<b>Paciente ADULTO</b>	<b>Paciente PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>



<b>Total</b>	<b>10951</b>	<b>420</b>	<b>10951</b>	<b>420</b>	<b>10899</b>	<b>420</b>	<b>10933,67</b>	<b>420,00</b>
<b>Total (A+P)</b>	<b>11371</b>		<b>11371</b>		<b>11319</b>		<b>11353,67</b>	

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA ITABORAÍ</b>								
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>NOVEMBRO DE 2022</b>		<b>DEZEMBRO DE 2022</b>		<b>JANEIRO DE 2023</b>		<b>Média Mensal de Consumo</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>	
<b>Desjejum</b>	2025		1880		1879		<b>1928,00</b>	
<b>Colação</b>	0		0		0		<b>0</b>	
<b>Almoço</b>	2100		1950		1950		<b>2000,00</b>	
<b>Merenda</b>	2060		1882		1882		<b>1941,33</b>	
<b>Jantar</b>	2080		1950		1950		<b>1993,33</b>	
<b>Ceia</b>	0		0		0		<b>0</b>	
<b>Total</b>	<b>8265</b>		<b>7662</b>		<b>7661</b>		<b>7862,67</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>	
<b>Desjejum</b>	46		100		100		<b>82,00</b>	
<b>Colação</b>	0		0		0		<b>0,00</b>	
<b>Almoço</b>	45		100		110		<b>85,00</b>	
<b>Merenda</b>	0		0		0		<b>0,00</b>	
<b>Jantar</b>	45		100		100		<b>81,67</b>	
<b>Ceia</b>	0		0		0		<b>0,00</b>	
<b>Total</b>	<b>136</b>		<b>300</b>		<b>310</b>		<b>248,67</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	85	8	120	10	125	10	110,00	9,33
<b>Colação</b>	84	8	120	10	120	10	108,00	9,33
<b>Almoço</b>	84	8	120	10	125	10	109,67	9,33
<b>Merenda</b>	84	8	120	10	125	10	109,67	9,33
<b>Jantar</b>	84	8	120	10	125	10	109,67	9,33
<b>Ceia</b>	84	8	120	10	120	10	108,00	9,33
<b>Total</b>	<b>505</b>	<b>48</b>	<b>720</b>	<b>60</b>	<b>740</b>	<b>60</b>	<b>655,00</b>	<b>56,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
<b>Desjejum</b>	105	9	110	12	110	12	108,33	11,00
<b>Colação</b>	105	9	110	12	110	12	108,33	11,00
<b>Almoço</b>	105	9	110	12	110	12	108,33	11,00
<b>Merenda</b>	105	9	110	12	110	12	108,33	11,00
<b>Jantar</b>	105	9	110	12	110	12	108,33	11,00
<b>Ceia</b>	105	9	110	12	110	12	108,33	11,00

Total	630	54	660	72	660	72	650,00	66,00
<b>Dieta Pastosa</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	79	2	95	5	90	5	88,00	4,00
Colação	79	2	95	6	90	6	88,00	4,67
Almoço	79	2	95	5	90	5	88,00	4,00
Merenda	79	2	95	5	90	5	88,00	4,00
Jantar	79	2	95	5	90	5	88,00	4,00
Ceia	79	2	95	5	90	5	88,00	4,00
<b>Total</b>	<b>474</b>	<b>12</b>	<b>570</b>	<b>31</b>	<b>540</b>	<b>31</b>	<b>528,00</b>	<b>24,67</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	67	3	70	3	70	3	69,00	3,00
Colação	67	3	70	3	70	3	69,00	3,00
Almoço	67	3	70	3	70	3	69,00	3,00
Merenda	67	3	70	3	70	3	69,00	3,00
Jantar	67	3	70	3	70	3	69,00	3,00
Ceia	67	3	70	3	70	3	69,00	3,00
<b>Total</b>	<b>402</b>	<b>18</b>	<b>420</b>	<b>18</b>	<b>420</b>	<b>18</b>	<b>414,00</b>	<b>18,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Merenda</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Jantar</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	59	0	58	0	58	0	58,33	0,00
<b>Colação</b>	59	0	58	0	58	0	58,33	0,00
<b>Almoço</b>	59	0	58	0	58	0	58,33	0,00
<b>Merenda</b>	59	0	58	0	58	0	58,33	0,00
<b>Jantar</b>	59	0	58	0	58	0	58,33	0,00
<b>Ceia</b>	59	0	58	0	58	0	58,33	0,00
<b>Total</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>0</b>	<b>350,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Merenda</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Jantar</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	2	7	30	7	30	7	20,67	7,00
<b>Colação</b>	2	5	30	5	30	5	20,67	5,00
<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Merenda</b>	2	5	30	5	30	5	20,67	5,00
<b>Jantar</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Ceia</b>	2	5	30	5	30	5	20,67	5,00
	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>120</b>	<b>22</b>	<b>120</b>	<b>22</b>	<b>82,67</b>	<b>22,00</b>
<b>Total</b>	<b>10774</b>	<b>154</b>	<b>10800</b>	<b>203</b>	<b>10799</b>	<b>203</b>	<b>10791,00</b>	<b>186,67</b>
<b>Total</b>	<b>10928</b>		<b>11003</b>		<b>11002</b>		<b>10977,67</b>	

- **LOTE IV – UPA BOTAFOGO, COPACABANA, ILHA DO GOVERNADOR, TIJUCA, ENGENHO NOVO, MARÉ**

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA BOTAFOGO								
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022		DEZEMBRO DE 2022		JANEIRO DE 2023		Média Mensal de Consumo	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>		<b>Funcionários</b>	
Desjejum	2174		2174		2174		2174,00	
Colação	0		0		0		0	
Almoço	2174		2174		2174		2174,00	
Merenda	1380		1380		1380		1380,00	
Jantar	1380		1380		1380		1380,00	
Ceia	0		0		0		0	
<b>Total</b>	<b>7108</b>		<b>7108</b>		<b>7108</b>		<b>7108,00</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>	
Desjejum	87		194		95		125,33	
Colação	0		0		0		0,00	
Almoço	87		194		95		125,33	
Merenda	0		0		0		0,00	
Jantar	92		98		92		94,00	
Ceia	0		0		0		0,00	
<b>Total</b>	<b>266</b>		<b>486</b>		<b>282</b>		<b>344,67</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	204	0	251	0	167	0	207,33	0,00
Colação	204	0	251	0	167	0	207,33	0,00
Almoço	204	0	251	0	167	0	207,33	0,00
Merenda	189	0	245	0	174	0	202,67	0,00
Jantar	189	0	245	0	174	0	202,67	0,00
Ceia	189	0	245	0	174	0	202,67	0,00

<b>Total</b>	<b>1179</b>	<b>0</b>	<b>1488</b>	<b>0</b>	<b>1023</b>	<b>0</b>	<b>1230,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	130	8	99	0	220	0	149,67	2,67
<b>Colação</b>	130	8	99	0	220	0	149,67	2,67
<b>Almoço</b>	130	8	99	0	220	0	149,67	2,67
<b>Merenda</b>	142	6	103	0	226	0	157,00	2,00
<b>Jantar</b>	142	6	103	0	226	0	157,00	2,00
<b>Ceia</b>	142	6	103	0	226	0	157,00	2,00
<b>Total</b>	<b>816</b>	<b>42</b>	<b>606</b>	<b>0</b>	<b>1338</b>	<b>0</b>	<b>920,00</b>	<b>14,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	43	0	41	0	14	0	32,67	0,00
<b>Colação</b>	43	0	41	0	14	0	32,67	0,00
<b>Almoço</b>	43	0	41	0	14	0	32,67	0,00
<b>Merenda</b>	47	0	39	0	14	0	33,33	0,00
<b>Jantar</b>	47	0	39	0	14	0	33,33	0,00
<b>Ceia</b>	47	0	39	0	14	0	33,33	0,00
<b>Total</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>198,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	0	0	7	0	0	0	2,33	0,00
<b>Colação</b>	0	0	7	0	0	0	2,33	0,00
<b>Almoço</b>	0	0	7	0	0	0	2,33	0,00
<b>Merenda</b>	0	0	6	0	0	0	2,00	0,00
<b>Jantar</b>	0	0	6	0	0	0	2,00	0,00
<b>Ceia</b>	0	0	6	0	0	0	2,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Almoço</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Merenda</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Jantar</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Ceia</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Colação</b>	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9639</b>	<b>42</b>	<b>9967</b>	<b>0</b>	<b>9835</b>	<b>0</b>	<b>9813,67</b>	<b>14,00</b>
<b>Total</b>	<b>9681</b>		<b>9967</b>		<b>9835</b>		<b>9827,67</b>	

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA COPACABANA				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários

Desjejum	2174	2174	2174	<b>2174,00</b>
Colação	0	0	0	<b>0</b>
Almoço	2174	2174	2174	<b>2174,00</b>
Merenda	1380	1380	1380	<b>1380,00</b>
Janta	1380	1380	1380	<b>1380,00</b>
Ceia	0	0	0	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>7108</b>	<b>7108</b>	<b>7108</b>	<b>7108,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	140	140	96	<b>125,33</b>
Colação	0	0	0	<b>0,00</b>
Almoço	140	140	96	<b>125,33</b>
Merenda	0	0	0	<b>0,00</b>
Janta	132	132	105	<b>123,00</b>
Ceia	0	0	0	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>412</b>	<b>412</b>	<b>297</b>	<b>373,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	<b>0,00</b>
Colação	0	0	0	<b>0,00</b>
Almoço	0	0	0	<b>0,00</b>
Merenda	0	0	0	<b>0,00</b>
Janta	0	0	0	<b>0,00</b>
Ceia	0	0	0	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	296	294	261	<b>283,67</b>
Colação	296	294	261	<b>283,67</b>
Almoço	296	296	261	<b>284,33</b>
Merenda	283	281	262	<b>275,33</b>
Janta	283	281	262	<b>275,33</b>
Ceia	283	281	262	<b>275,33</b>
<b>Total</b>	<b>1737</b>	<b>1727</b>	<b>1569</b>	<b>1677,67</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	183	180	165	<b>176,00</b>
Colação	183	180	165	<b>176,00</b>
Almoço	183	180	165	<b>176,00</b>
Merenda	176	175	158	<b>169,67</b>



Janta	176	175	158	169,67
Ceia	176	175	158	169,67
<b>Total</b>	<b>1077</b>	<b>1065</b>	<b>969</b>	<b>1037,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	93	92	149	111,33
Colação	93	92	149	111,33
Almoço	93	92	149	111,33
Merenda	91	90	147	109,33
Janta	91	90	147	109,33
Ceia	91	90	147	109,33
<b>Total</b>	<b>552</b>	<b>546</b>	<b>888</b>	<b>662,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>

Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Janta	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>10886</b>	<b>10858</b>	<b>10831</b>	<b>10858,33</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA ILHA DO GOVERNADOR				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	1750	1835	2090	1891,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	1750	1835	2090	1891,67
Merenda	1750	1795	2090	1878,33
Jantar	1200	1240	1240	1226,67
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>6450</b>	<b>6705</b>	<b>7510</b>	<b>6888,33</b>
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes

<b>Desjejum</b>	158	151	100	136,33
<b>Colação</b>	0	0	0	0,00
<b>Almoço</b>	158	151	100	136,33
<b>Merenda</b>	116	110	88	104,67
<b>Jantar</b>	116	108	88	104,00
<b>Ceia</b>	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>548</b>	<b>520</b>	<b>376</b>	<b>481,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0,00
<b>Colação</b>	0	0	0	0,00
<b>Almoço</b>	0	0	0	0,00
<b>Merenda</b>	0	0	0	0,00
<b>Jantar</b>	0	0	0	0,00
<b>Ceia</b>	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	225	224	187	212,00
<b>Colação</b>	225	224	187	212,00
<b>Almoço</b>	225	224	187	212,00
<b>Merenda</b>	202	200	176	192,67
<b>Jantar</b>	202	200	176	192,67
<b>Ceia</b>	202	200	176	192,67
<b>Total</b>	<b>1281</b>	<b>1272</b>	<b>1089</b>	<b>1214,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	10	12	11	11,00
<b>Colação</b>	10	12	11	11,00
<b>Almoço</b>	10	12	11	11,00
<b>Merenda</b>	3	8	9	6,67
<b>Jantar</b>	3	8	9	6,67
<b>Ceia</b>	3	8	9	6,67
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>53,00</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
<b>Desjejum</b>	0	0	0	0,00
<b>Colação</b>	0	0	0	0,00
<b>Almoço</b>	0	0	0	0,00
<b>Merenda</b>	0	0	0	0,00

Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
Desjejum	0	4	0	1,33
Colação	0	4	0	1,33
Almoço	0	4	0	1,33
Merenda	0	4	0	1,33
Jantar	0	4	0	1,33
Ceia	0	4	0	1,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>8,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	1	0	0	0,33
Jantar	1	0	0	0,33
Ceia	1	0	0	0,33
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	1	0,33
Colação	0	0	1	0,33
Almoço	0	0	1	0,33
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1,00</b>

Dieta Hipolipídica	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
Dieta Isenta De Lactose	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
	<b>8321</b>	<b>8581</b>	<b>9038</b>	<b>8646,67</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA TIJUCA				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	2054	1898	1981	1977,67
Colação	0	0	0	0
Almoço	2032	1896	2115	2014,33
Merenda	1525	1550	1494	1523,00
Jantar	1433	1500	1529	1487,33
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>7044</b>	<b>6844</b>	<b>7119</b>	<b>7002,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	158	128	162	149,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	168	128	174	156,67
Merenda	100	110	149	119,67
Jantar	120	110	149	126,33

Ceia	0	0	0	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>546</b>	<b>476</b>	<b>634</b>	<b>552,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	323	0	0	107,67
Colação	288	0	0	96,00
Almoço	323	0	0	107,67
Merenda	272	0	0	90,67
Jantar	265	0	0	88,33
Ceia	243	0	0	81,00
<b>Total</b>	<b>1714</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>571,33</b>
<b>Dieta Branda</b>	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	234	284	172,67
Colação	0	234	298	177,33
Almoço	0	234	298	177,33
Merenda	0	223	278	167,00
Jantar	0	223	267	163,33
Ceia	0	223	228	150,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>1371</b>	<b>1653</b>	<b>1008,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	134	151	95,00
Colação	0	134	151	95,00
Almoço	0	134	151	95,00
Merenda	0	140	151	97,00
Jantar	0	140	158	99,33
Ceia	0	140	158	99,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>822</b>	<b>920</b>	<b>580,67</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	34	0	11,33
Colação	0	34	0	11,33
Almoço	0	34	0	11,33
Merenda	0	32	0	10,67
Jantar	0	32	0	10,67
Ceia	0	32	0	10,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>66,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	59	19,67

Colação	0	0	59	19,67
Almoço	0	0	59	19,67
Merenda	0	0	47	15,67
Jantar	0	0	47	15,67
Ceia	0	0	47	15,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>106,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00



Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9304</b>	<b>9711</b>	<b>10644</b>	<b>9886,33</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA ENGENHO NOVO				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média Mensal de Consumo
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	1800	2120	2165	2028,33
Colação	0	0	0	0
Almoço	1800	2120	2180	2033,33
Merenda	1800	2120	2180	2033,33
Jantar	1200	1240	1670	1370,00
Ceia	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>6600</b>	<b>7600</b>	<b>8195</b>	<b>7465,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	66	49	91	68,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	66	47	89	67,33
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	65	48	86	66,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>197</b>	<b>144</b>	<b>266</b>	<b>202,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00

Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	47	41	31	39,67
Colação	47	41	31	39,67
Almoço	47	41	31	39,67
Merenda	41	35	31	35,67
Jantar	41	35	34	36,67
Ceia	41	32	31	34,67
<b>Total</b>	<b>264</b>	<b>225</b>	<b>189</b>	<b>226,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	34	22	15	23,67
Colação	34	22	15	23,67
Almoço	34	22	15	23,67
Merenda	34	13	16	21,00
Jantar	34	13	16	21,00
Ceia	34	13	16	21,00
<b>Total</b>	<b>204</b>	<b>105</b>	<b>93</b>	<b>134,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	2	0,67
Colação	0	0	2	0,67
Almoço	0	0	2	0,67
Merenda	0	0	4	1,33
Jantar	0	0	4	1,33
Ceia	0	0	4	1,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>6,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	4	1	1,67
Colação	0	6	1	2,33
Almoço	0	4	1	1,67
Merenda	0	8	1	3,00
Jantar	0	8	1	3,00
Ceia	0	8	1	3,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>14,67</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>

Desjejum	59	94	62	71,67
Colação	59	94	62	71,67
Almoço	59	94	60	71,00
Merenda	66	97	64	75,67
Jantar	66	97	63	75,33
Ceia	66	97	63	75,33
<b>Total</b>	<b>375</b>	<b>573</b>	<b>374</b>	<b>440,67</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	6	6	1	4,33
Colação	6	6	1	4,33
Almoço	6	6	1	4,33
Merenda	5	6	3	4,67
Jantar	5	6	1	4,00
Ceia	5	6	4	5,00
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>11</b>	<b>26,67</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	178	177	247	200,67
Colação	178	177	247	200,67
Almoço	178	177	247	200,67
Merenda	165	193	250	202,67
Jantar	165	193	250	202,67
Ceia	165	193	253	203,67
<b>Total</b>	<b>1029</b>	<b>1110</b>	<b>1494</b>	<b>1211,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	3	1,00
Colação	0	0	3	1,00
Almoço	0	0	5	1,67
Merenda	0	0	3	1,00
Jantar	0	0	3	1,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>5,67</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	14	0	0	4,67
Colação	14	0	0	4,67
Almoço	14	0	0	4,67
Merenda	6	0	0	2,00

Jantar	6	0	0	2,00
Ceia	6	0	0	2,00
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20,00</b>
<b>Total MENSAL</b>	<b>8.762</b>	<b>9.831</b>	<b>10.663</b>	<b>9752,00</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA MARÉ				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2022	Média Mensal de Consumo
<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	1860	1854	2114	1942,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	1860	1846	2226	1977,33
Merenda	1395	1396	1795	1528,67
Jantar	1395	1403	1661	1486,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>6510</b>	<b>6499</b>	<b>7796</b>	<b>6935,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	17	68	79	54,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	18	80	93	63,67
Merenda	12	68	82	54,00
Jantar	11	68	63	47,33
Ceia	12	0	0	4,00
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>284</b>	<b>317</b>	<b>223,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	263	0	0	87,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	355	0	0	118,33
Merenda	267	0	0	89,00
Jantar	337	0	0	112,33
Ceia	254	0	0	84,67
<b>Total</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>492,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	225	299	174,67
Colação	0	225	344	189,67
Almoço	0	225	301	175,33

Merenda	0	212	299	170,33
Jantar	0	212	286	166,00
Ceia	0	212	349	187,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>1311</b>	<b>1878</b>	<b>1063,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	45	110	51,67
Colação	0	45	106	50,33
Almoço	0	45	112	52,33
Merenda	0	28	70	32,67
Jantar	0	28	69	32,33
Ceia	0	28	69	32,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>219</b>	<b>536</b>	<b>251,67</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	12	63	25,00
Colação	0	12	61	24,33
Almoço	0	12	76	29,33
Merenda	0	12	38	16,67
Jantar	0	12	46	19,33
Ceia	0	12	37	16,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>321</b>	<b>131,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>

<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>8056</b>	<b>8385</b>	<b>10848</b>	<b>9096,33</b>

**ANEXO I – D: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO  
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

- **LOTE V – UPA JACAREPAGUÁ, MARECHAL HERMES, IRAJÁ, RICARDO DE ALBUQUERQUE, REALENGO**

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA JACAREPAGUA								
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022		DEZEMBRO DE 2022		JANEIRO DE 2023		MÉDIA DE CONSUMO	
Dieta Normal	Funcionários		Funcionários		Funcionários		Funcionários	
Desjejum	1780		1800		1800		1793,33	
Colação	0		0		0		0,00	
Almoço	1500		1500		1500		1500,00	
Merenda	1500		1500		1500		1500,00	
Jantar	900		900		900		900,00	
Ceia	0		0		0		0,00	
<b>Total</b>	<b>5680</b>		<b>5700</b>		<b>5700</b>		<b>5693,33</b>	
Dieta Normal	Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes		Acompanhantes	
Desjejum	91		90		94		91,67	
Colação	0		0		0		0,00	
Almoço	91		90		94		91,67	
Merenda	0		0		0		0,00	
Jantar	86		80		87		84,33	
Ceia	0		0		0		0,00	
<b>Total</b>	<b>268</b>		<b>260</b>		<b>275</b>		<b>267,67</b>	
Dieta Normal	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Dieta Branda	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA	ADULTO	PEDIATRIA
Desjejum	206	2	212	8	253	9	223,67	6,33
Colação	204	2	210	8	254	9	222,67	6,33
Almoço	206	2	212	8	356	8	258,00	6,00
Merenda	184	1	174	7	224	6	194,00	4,67



Jantar	184	1	174	7	224	5	194,00	4,33
Ceia	184	1	174	7	224	5	194,00	4,33
<b>Total</b>	<b>1168</b>	<b>9</b>	<b>1156</b>	<b>45</b>	<b>1535</b>	<b>42</b>	<b>1286,33</b>	<b>32,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	178	1	165	1	181	1	174,67	1,00
Colação	178	1	165	1	181	1	174,67	1,00
Almoço	178	1	165	1	181	1	174,67	1,00
Merenda	155	3	150	1	157	1	154,00	1,67
Jantar	155	3	150	1	157	1	154,00	1,67
Ceia	155	3	150	1	157	1	154,00	1,67
<b>Total</b>	<b>999</b>	<b>12</b>	<b>945</b>	<b>6</b>	<b>1014</b>	<b>6</b>	<b>986,00</b>	<b>8,00</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	18	0	24	0	17	0	19,67	0,00
Colação	18	0	24	0	17	0	19,67	0,00
Almoço	18	0	24	0	17	0	19,67	0,00
Merenda	18	0	23	0	21	0	20,67	0,00
Jantar	18	0	23	0	21	0	20,67	0,00
Ceia	18	0	23	0	21	0	20,67	0,00
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>141</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>121,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	1	0	0,33	0,00
Jantar	0	0	0	0	1	0	0,33	0,00
Ceia	0	0	0	0	1	0	0,33	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	127	0	113	0	58	0	99,33	0,00
Colação	127	0	115	0	58	0	100,00	0,00
Almoço	127	0	115	0	58	0	100,00	0,00
Merenda	126	0	110	0	53	0	96,33	0,00
Jantar	126	0	110	0	53	0	96,33	0,00
Ceia	126	0	110	0	53	0	96,33	0,00
<b>Total</b>	<b>759</b>	<b>0</b>	<b>673</b>	<b>0</b>	<b>333</b>	<b>0</b>	<b>588,33</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	2	0	0	0	0,67	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	1	0	0	0	0,33	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	293	0	406	0	233,00	0,00
Colação	0	0	300	0	406	0	235,33	0,00
Almoço	0	0	300	0	406	0	235,33	0,00
Merenda	1	0	260	0	362	0	207,67	0,00
Jantar	1	0	260	0	362	0	207,67	0,00
Ceia	1	0	260	0	362	0	207,67	0,00
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1673</b>	<b>0</b>	<b>2304</b>	<b>0</b>	<b>1326,67</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	243	0	0	0	0	0	81,00	0,00
Colação	243	0	0	0	0	0	81,00	0,00
Almoço	243	0	0	0	0	0	81,00	0,00
Merenda	225	0	0	0	0	0	75,00	0,00
Jantar	225	0	0	0	0	0	75,00	0,00
Ceia	225	0	0	0	0	0	75,00	0,00
<b>Total</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>468,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>10389</b>	<b>21</b>	<b>10551</b>	<b>51</b>	<b>11278</b>	<b>48</b>	<b>10739,33</b>	<b>40</b>
<b>Total Mensal (A+P)</b>	<b>10410</b>		<b>10602</b>		<b>11326</b>		<b>10779,33</b>	

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA MARECHAL HERMES				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	MÉDIA DE CONSUMO
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários

Desjejum	2298	2015	1998	2103,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2490	2104	2122	2238,67
Merenda	1589	1705	2066	1786,67
Jantar	1410	1828	1879	1705,67
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>7787</b>	<b>7652</b>	<b>8065</b>	<b>7834,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	46	23	21	30,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	48	20	15	27,67
Merenda	52	21	10	27,67
Jantar	45	21	13	26,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>191</b>	<b>85</b>	<b>59</b>	<b>111,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	254	0	0	84,67
Colação	201	0	0	67,00
Almoço	316	0	0	105,33
Merenda	189	0	0	63,00
Jantar	318	0	0	106,00
Ceia	196	0	0	65,33
<b>Total</b>	<b>1474</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>491,33</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	99	125	74,67
Colação	0	100	100	66,67
Almoço	0	226	254	160,00
Merenda	0	120	132	84,00
Jantar	0	100	189	96,33
Ceia	0	69	89	52,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>714</b>	<b>889</b>	<b>534,33</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	55	34	29,67
Colação	0	50	30	26,67
Almoço	0	70	50	40,00
Merenda	0	52	68	40,00
Jantar	0	61	72	44,33

Ceia	0	30	41	23,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>295</b>	<b>204,33</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	10	9	6,33
Colação	0	10	8	6,00
Almoço	0	15	12	9,00
Merenda	0	15	9	8,00
Jantar	0	10	8	6,00
Ceia	0	10	9	6,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>55</b>	<b>41,67</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00

Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9452</b>	<b>8839</b>	<b>9363</b>	<b>9218,00</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA IRAJÁ				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	MÉDIA DE CONSUMO
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	2380	2610	1655	2215,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2380	2610	2134	2374,67
Merenda	2380	2610	2134	2374,67
Jantar	1670	1770	1550	1663,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>8810</b>	<b>9600</b>	<b>7473</b>	<b>8627,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	132	123	94	116,33
Colação	0	0	0	0,00

Almoço	132	123	94	116,33
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	136	116	91	114,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>362</b>	<b>279</b>	<b>347,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	81	110	112	101,00
Colação	81	110	112	101,00
Almoço	81	110	112	101,00
Merenda	82	109	115	102,00
Jantar	82	109	115	102,00
Ceia	82	109	115	102,00
<b>Total</b>	<b>489</b>	<b>657</b>	<b>681</b>	<b>609,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	56	62	56	58,00
Colação	56	62	56	58,00
Almoço	56	62	56	58,00
Merenda	52	62	52	55,33
Jantar	52	62	52	55,33
Ceia	52	62	52	55,33
<b>Total</b>	<b>324</b>	<b>372</b>	<b>324</b>	<b>340,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	4	2	5	3,67
Colação	4	2	5	3,67
Almoço	4	2	5	3,67
Merenda	1	2	3	2,00
Jantar	1	2	3	2,00
Ceia	1	2	3	2,00
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>17,00</b>

Dieta Líquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	59	73	46	59,33
Colação	59	73	46	59,33
Almoço	59	73	46	59,33
Merenda	60	72	49	60,33
Jantar	60	72	49	60,33
Ceia	60	72	49	60,33
<b>Total</b>	<b>357</b>	<b>435</b>	<b>285</b>	<b>359,00</b>
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	141	102	85	109,33
Colação	141	102	85	109,33
Almoço	141	102	85	109,33
Merenda	152	103	90	115,00
Jantar	152	103	90	115,00
Ceia	152	103	90	115,00
<b>Total</b>	<b>879</b>	<b>615</b>	<b>525</b>	<b>673,00</b>
Dieta Hipoproteica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	21	3	1	8,33
Colação	21	3	1	8,33
Almoço	21	3	1	8,33
Merenda	21	3	1	8,33
Jantar	21	3	1	8,33
Ceia	21	3	1	8,33
<b>Total</b>	<b>126</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>50,00</b>
Dieta Hipossódica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	122	139	168	143,00
Colação	122	139	168	143,00
Almoço	122	139	168	143,00
Merenda	122	139	166	142,33
Jantar	122	139	166	142,33
Ceia	122	139	166	142,33
<b>Total</b>	<b>732</b>	<b>834</b>	<b>1002</b>	<b>856,00</b>
Dieta Hipolípídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00



Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>12132</b>	<b>12905</b>	<b>10599</b>	<b>11878,67</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA RICARDO DE ALBUQUERQUE				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	Média de Consumo
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	2298	2173	2497	2322,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2490	2305	2533	2442,67
Merenda	1589	1558	1609	1585,33
Jantar	1410	1393	1535	1446,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>7787</b>	<b>7429</b>	<b>8174</b>	<b>7796,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	46	62	83	63,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	48	62	99	69,67
Merenda	52	57	65	58,00
Jantar	45	69	77	63,67
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>191</b>	<b>250</b>	<b>324</b>	<b>255,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	254	0	0	84,67
Colação	201	0	0	67,00
Almoço	316	0	0	105,33
Merenda	189	0	0	63,00

Jantar	318	0	0	106,00
Ceia	196	0	0	65,33
<b>Total</b>	<b>1474</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>491,33</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	222	201	141,00
Colação	0	197	222	139,67
Almoço	0	254	264	172,67
Merenda	0	226	206	144,00
Jantar	0	221	238	153,00
Ceia	0	200	200	133,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>1320</b>	<b>1331</b>	<b>883,67</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	57	68	41,67
Colação	0	50	73	41,00
Almoço	0	76	96	57,33
Merenda	0	58	56	38,00
Jantar	0	79	75	51,33
Ceia	0	52	55	35,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>372</b>	<b>423</b>	<b>265,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	17	5,67
Colação	0	0	22	7,33
Almoço	0	0	32	10,67
Merenda	0	0	16	5,33
Jantar	0	0	19	6,33
Ceia	0	0	17	5,67
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>123</b>	<b>41,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00

Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00

<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>9452</b>	<b>9371</b>	<b>10375</b>	<b>9732,67</b>

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA REALENGO</b>				
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>NOVEMBRO DE 2022</b>	<b>DEZEMBRO DE 2022</b>	<b>JANEIRO DE 2023</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	2749	2774	2749	2757,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2766	2784	2398	2649,33
Merenda	2488	2146	2188	2274,00
Jantar	1682	1912	1593	1729,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>9685</b>	<b>9616</b>	<b>8928</b>	<b>9409,67</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	17	76	10	34,33
Colação	0	68	0	22,67
Almoço	17	76	10	34,33
Merenda	0	68	0	22,67
Jantar	17	76	10	34,33
Ceia	0	60	0	20,00
<b>Total</b>	<b>51</b>	<b>424</b>	<b>30</b>	<b>168,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	135	45,00
Colação	0	0	130	43,33
Almoço	0	0	150	50,00
Merenda	0	0	150	50,00
Jantar	0	0	150	50,00
Ceia	0	0	150	50,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>865</b>	<b>288,33</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	69	90	69	76,00
Colação	70	88	70	76,00
Almoço	69	90	69	76,00
Merenda	69	90	69	76,00
Jantar	68	90	68	75,33
Ceia	69	90	69	76,00

<b>Total</b>	<b>414</b>	<b>538</b>	<b>414</b>	<b>455,33</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	68	95	80	81,00
Colação	68	95	80	81,00
Almoço	68	95	80	81,00
Merenda	68	95	80	81,00
Jantar	68	95	80	81,00
Ceia	68	95	80	81,00
<b>Total</b>	<b>408</b>	<b>570</b>	<b>480</b>	<b>486,00</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	17	5	0	7,33
Colação	17	5	0	7,33
Almoço	17	5	0	7,33
Merenda	17	5	0	7,33
Jantar	17	5	0	7,33
Ceia	17	5	0	7,33
<b>Total</b>	<b>102</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>44,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	32	29	50	37,00
Colação	32	29	50	37,00
Almoço	32	29	50	37,00
Merenda	32	29	50	37,00
Jantar	32	29	50	37,00
Ceia	32	29	50	37,00
<b>Total</b>	<b>192</b>	<b>174</b>	<b>300</b>	<b>222,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00

Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	55	31	55	47,00
Colação	55	31	55	47,00
Almoço	55	31	55	47,00
Merenda	55	31	55	47,00
Jantar	55	31	55	47,00
Ceia	55	31	55	47,00
<b>Total</b>	<b>330</b>	<b>186</b>	<b>330</b>	<b>282,00</b>
<b>Dieta Hipolípídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>11182</b>	<b>11538</b>	<b>11347</b>	<b>11355,67</b>

- **LOTE VI – UPA VALENÇA**

HISTÓRICO DE CONSUMO - UPA VALENÇA				
TIPO DA REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	MÉDIA DE CONSUMO
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	2179	2165	2266	2203,33

Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2312	2380	2556	2416,00
Merenda	1862	1860	2958	2226,67
Jantar	1829	1828	1836	1831,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>8182</b>	<b>8233</b>	<b>9616</b>	<b>8677,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	30	32	63	41,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	80	80	97	85,67
Merenda	39	39	59	45,67
Jantar	36	36	58	43,33
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>185</b>	<b>187</b>	<b>277</b>	<b>216,33</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	81	0	0	27,00
Colação	81	0	0	27,00
Almoço	81	0	0	27,00
Merenda	81	0	0	27,00
Jantar	81	0	0	27,00
Ceia	81	0	0	27,00
<b>Total</b>	<b>486</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	55	68	41,00
Colação	0	55	68	41,00
Almoço	0	55	68	41,00
Merenda	0	43	51	31,33
Jantar	0	43	51	31,33
Ceia	0	43	51	31,33
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>294</b>	<b>357</b>	<b>217,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	12	29	13,67
Colação	0	12	33	15,00
Almoço	0	12	41	17,67
Merenda	0	6	25	10,33
Jantar	0	6	38	14,67
Ceia	0	6	36	14,00



<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>202</b>	<b>85,33</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00

Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>8853</b>	<b>8768</b>	<b>10452</b>	<b>9357,67</b>

**ANEXO I – D: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

• **LOTE VII – UPA CAMPOS DOS GOYTACAZES**

HISTÓRICO DE CONSUMO - CAMPOS DOS GOYTACAZES						
TIPO DA REFEIÇÃO	DEZEMBRO DE 2022		JANEIRO DE 2023		MÉDIA DE CONSUMO	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Dieta Normal</b>		<b>Dieta Normal</b>		<b>Dieta Normal</b>	
Desjejum	2314		2312		2313,00	
Colação	0		0		0,00	
Almoço	1833		2009		1921,00	
Merenda	2314		2312		2313,00	
Jantar	1085		1085		1085,00	
Ceia	0		1085		542,50	
<b>Total</b>	<b>7546</b>		<b>8803</b>		<b>8174,50</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>		<b>Acompanhantes</b>	
Desjejum	29		49		39,00	
Colação	0		0		0,00	
Almoço	31		44		37,50	
Merenda	28		40		34,00	
Jantar	29		36		32,50	
Ceia	0		0		0,00	
<b>Total</b>	<b>117</b>		<b>169</b>		<b>143</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	5	0	4	1	4,50	0,50
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	5	1	3	1	4,00	1,00
Merenda	5	2	3	2	4,00	2,00
Jantar	5	0	3	1	4,00	0,50
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>16,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	6	3	7	11	6,50	7,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	6	2	13	13	9,50	7,50
Merenda	6	2	9	8	7,50	5,00

Jantar	6	3	6	4	6,00	3,50
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>29,5</b>	<b>23</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	9	0	11	0	10,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	12	0	14	0	13,00	0,00
Merenda	4	0	11	0	7,50	0,00
Jantar	6	0	14	1	10,00	0,50
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	<b>40,50</b>	<b>0,50</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	5	0	4	0	4,50	0,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	4	0	3	0	3,50	0,00
Merenda	7	0	5	0	6,00	0,00
Jantar	6	0	5	0	5,50	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>19,5</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	14	0	23	1	18,50	0,50
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	12	0	21	0	16,50	0,00
Merenda	13	0	22	0	17,50	0,00
Jantar	14	0	21	0	17,50	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>87</b>	<b>1</b>	<b>70,00</b>	<b>0,50</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0,00	0,00

Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	15	0	14	0	14,50	0,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	16	0	45	0	30,50	0,00
Merenda	9	0	40	0	24,50	0,00
Jantar	9	0	34	0	21,50	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>133</b>	<b>0</b>	<b>91,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>	<b>ADULTO</b>	<b>PEDIATRIA</b>
Desjejum	0	0	0	0	0,00	0,00
Colação	0	0	0	0	0,00	0,00
Almoço	0	0	0	0	0,00	0,00
Merenda	0	0	0	0	0,00	0,00
Jantar	0	0	0	0	0,00	0,00
Ceia	0	0	0	0	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>7862</b>	<b>13</b>	<b>9307</b>	<b>43</b>	<b>8584,5</b>	<b>28</b>
<b>Total</b>	<b>7875</b>		<b>9350</b>		<b>8612,50</b>	

• **LOTE VIII – HEAN E LACENN**

<b>HISTÓRICO DE CONSUMO - HEAN</b>				
<b>TIPO DA REFEIÇÃO</b>	<b>NOVEMBRO DE 2022</b>	<b>DEZEMBRO DE 2022</b>	<b>JANEIRO DE 2023</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>	<b>Funcionários</b>
Desjejum	1605	1500	1625	1576,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	2200	2010	2300	2170,00
Merenda	1800	1780	1770	1783,33
Jantar	1595	1560	1625	1593,33
Ceia	0	0	1232	410,67
<b>Total</b>	<b>7200</b>	<b>6850</b>	<b>8552</b>	<b>7534,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	415	344	368	375,67
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	415	344	368	375,67
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	415	344	368	375,67
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>1245</b>	<b>1032</b>	<b>1104</b>	<b>1127,00</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	712	695	776	727,67
Colação	703	695	776	724,67
Almoço	683	832	816	777,00
Merenda	709	695	776	726,67
Jantar	715	818	731	754,67
Ceia	733	703	785	740,33
<b>Total</b>	<b>4255</b>	<b>4438</b>	<b>4660</b>	<b>4451,00</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>

Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	2	0	7	3,00
Colação	2	0	5	2,33
Almoço	149	141	153	147,67
Merenda	2	0	7	3,00
Jantar	413	496	663	524,00
Ceia	2	0	7	3,00
<b>Total</b>	<b>570</b>	<b>637</b>	<b>842</b>	<b>683,00</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	701	776	782	753,00
Colação	701	776	782	753,00
Almoço	845	799	884	842,67
Merenda	701	770	782	751,00
Jantar	783	607	660	683,33
Ceia	701	756	782	746,33
<b>Total</b>	<b>4432</b>	<b>4484</b>	<b>4672</b>	<b>4529,33</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00



Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0,00
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	0	0	0	0,00
Merenda	0	0	0	0,00
Jantar	0	0	0	0,00
Ceia	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>17702</b>	<b>17441</b>	<b>19830</b>	<b>18324,33</b>

HISTÓRICO DE CONSUMO - LACENN				
TIPO DE REFEIÇÃO	NOVEMBRO DE 2022	DEZEMBRO DE 2022	JANEIRO DE 2023	MÉDIA DE CONSUMO
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	40	34	38	37,33
Colação	0	0	0	0,00
Almoço	871	976	1023	956,67
Merenda	319	368	271	319,33
Jantar	28	31	22	27,00

<b>Ceia</b>	0	0	0	0,00
<b>Total</b>	<b>1258</b>	<b>1409</b>	<b>1354</b>	<b>1340,33</b>

**ANEXO I-E: QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO À EXECUÇÃO DO SERVIÇO.**

**(\*) Atenção, este é o quantitativo de PESSOAS FÍSICAS necessárias à execução do serviço;**

LOTE I				
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO			
	UPA MESQUITA	UPA NOVA IGUAÇU I (CABUÇU)	UPA NOVA IGUAÇU II (BAIRRO BOTAFOGO)	UPA QUEIMADOS
<b>Copeiro PLANTONISTA</b>	4	4	4	4

LOTE II				
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO			
	UPA CAMPO GRANDE I	UPA CAMPO GRANDE II	UPA BANGU	UPA SANTA CRUZ
<b>Copeiro PLANTONISTA</b>	4	4	4	4

LOTE III			
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO		
	UPA SÃO PEDRO ALDEIA	UPA NITERÓI - FONSECA	UPA ITABORAI
<b>Copeiro PLANTONISTA</b>	4	4	4

LOTE IV						
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO					
	UPA BOTAFOGO	UPA COPACABANA	UPA ILHA DO GOVERNADOR	UPA TIJUCA	UPA ENGENHO NOVO	UPA MARE
<b>Copeiro PLANTONISTA</b>	4	4	4	4	4	4

LOTE V					
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO				
	UPA JACAREPAGUÁ	UPA MARECHAL HERMES	UPA IRAJÁ	UPA RICARDO DE ALBUQUERQUE	UPA REALENGO
Copeiro PLANTONISTA	4	4	4	4	4

LOTE VI	
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO
	UPA VALENÇA
Copeiro PLANTONISTA	4

LOTE VII	
Distribuição de Pessoal	QUANTITATIVO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO
	UPA CAMPOS DOS GOYTACAZES
Copeiro PLANTONISTA	4

LOTE VIII			
Distribuição Pessoal	QUANTITATIVOS DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO		
	DIARISTA		12x36 Diurno
	HEAN	LACENN	HEAN
Nutricionista - Chefe	-	1	1
Nutricionista - Produção	-	-	1
Copeiro	1	1	5
Auxiliar de Limpeza	-	1	2
<b>Total por Unidade</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
<b>Total por Lote e Escala</b>	<b>4</b>		<b>9</b>
<b>Total por Lote</b>	<b>13</b>		

**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

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

**ANEXO II-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO**

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

Mês de competência:

Unidade:

Empresa:

**LEGENDAS**

S – SIM

N - NÃO

**PRIORIDADES:**

1 – ALTA

2 – MÉDIA

3 - BAIXA

<b>1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO</b>						
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						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>							

**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						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>							

### 3- CHECKLIST MÃO DE OBRA

Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>						

### 4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
44						
45						
46						

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						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>							

<b>Total da pontuação:</b>	
<b>Classificação</b>	<b>Desconto (valor da nota)</b>
Ruim (15 pontos)	2%
Regular (16 a 32 pontos)	0,5%
Bom (33 a 50 pontos)	-
<b>Valor do Desconto (\$)</b>	

**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.

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

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

<b>GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA</b>	<b>PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>
CAFÉ	2%

LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA E AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

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

<b>PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO</b>						
<b>UNIDADE:</b>						
<b>MÊS:</b>						
<b>TIPO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>	<b>INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA</b>	<b>QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS</b>	<b>DATA DA OCORRENCIA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.</b>	<b>% DE DESCONTO CONTIDA NO PB</b>	<b>VALOR DO DESCONTO</b>
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.

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

<b>PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO - OUTROS</b>					
<b>UNIDADE:</b>					
<b>MÊS:</b>					
<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA</b>	<b>QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS NOTIFICADAS</b>	<b>DATAS DA OCORRENCIA</b>	<b>% DE DESCONTO CONTIDA NO PB</b>	<b>VALOR DO DESCONTO</b>
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:**

<b>DATA</b>	<b>OCORRÊNCIA</b>	<b>PRAZO ACORDADO PARA ATENDIMENTO DA INCONFORMIDADE</b>	<b>ANUÊNCIA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA</b>	<b>RATIFICO FISCAL DO CONTRATO</b>





**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 VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A  
FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS**

Proc SEL: 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 licitação referente ao Pregão Eletrônico \_\_\_\_\_ referente ao serviço de preparo e  
fornecimento de refeições para a (s) Unidade (s): \_\_\_\_\_, que  
optei por:

( ) Realizar a visita técnica nas Unidades 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 Unidade (Nome/Cargo/ Matrícula ou ID)**

( ) Não realizar a visita técnica na (s) unidade (s) 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**