



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

ANEXO I- A: ENDEREÇO DA UNIDADE

| LOTES | UNIDADES | ENDEREÇOS |
|-------|--------------------------------|---|
| I | HOSPITAL ESTADUAL AZEVEDO LIMA | Rua Teixeira de Freitas, 30 - Fonseca, Niterói - RJ, CEP: 24130-616 |

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

A estimativa mensal quantificada foi apresentada de acordo com a média obtida pelo histórico de consumo dos últimos 4 meses de fornecimento apresentado pelas Unidades, com acréscimo de 20% em função dos projetos de expansão e aumento no quantitativo de atendimentos.

| HEAL | | | | | | |
|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|---|
| TIPO DE REFEIÇÃO | JUNHO.2023 | JULHO.2023 | AGOSTO.2023 | SETEMBRO.2023 | MÉDIA DE CONSUMO MENSAL | MÉDIA DE CONSUMO MENSAL (ACRESCIDO DE 20%) |
| Dieta Normal | Funcionário | Funcionário | Funcionário | Funcionário | Funcionário | Funcionário |
| Desjejum | 2058 | 2136 | 2084 | 2200 | 2119,50 | 2543,40 |
| Almoço | 8086 | 8936 | 10581 | 12649 | 10063,00 | 12075,60 |
| Merenda | 4571 | 5781 | 10169 | 11664 | 8046,25 | 9655,50 |
| Jantar | 4453 | 4669 | 7553 | 4633 | 5327,00 | 6392,40 |
| Total | 19168 | 21522 | 30387 | 31146 | 25555,75 | 30666,9 |
| Dieta Normal | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes |
| Desjejum | 589 | 539 | 520 | 615 | 565,75 | 678,90 |
| Almoço | 984 | 954 | 921 | 999 | 964,50 | 1157,40 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 |
| Jantar | 827 | 796 | 725 | 828 | 794,00 | 952,80 |
| Total | 2400 | 2289 | 2166 | 2442 | 2324,25 | 2789,1 |
| Pacientes | | | | | | |
| Dieta Normal | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 689 | 732 | 718 | 756 | 723,75 | 868,50 |
| Colação | 688 | 731 | 717 | 755 | 722,75 | 867,30 |
| Almoço | 713 | 691 | 681 | 651 | 684,00 | 820,80 |
| Merenda | 678 | 718 | 725 | 747 | 717,00 | 860,40 |
| Jantar | 751 | 712 | 695 | 679 | 709,25 | 851,10 |
| Ceia | 692 | 741 | 761 | 783 | 744,25 | 893,10 |
| Total | 4211 | 4325 | 4297 | 4371 | 4301 | 5161,2 |
| Dieta Branda | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 2066 | 2195 | 2154 | 2268 | 2170,75 | 2604,90 |
| Colação | 2064 | 2193 | 2152 | 2265 | 2168,50 | 2602,20 |
| Almoço | 1813 | 1953 | 2067 | 2166 | 1999,75 | 2399,70 |
| Merenda | 2035 | 2153 | 2174 | 2243 | 2151,25 | 2581,50 |
| Jantar | 1823 | 2032 | 2058 | 2158 | 2017,75 | 2421,30 |

| | | | | | | |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|
| Ceia | 2075 | 2223 | 2282 | 2348 | 2232,00 | 2678,40 |
| Total | 11876 | 12749 | 12887 | 13448 | 12740 | 15288 |
| Dieta Pastosa | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 448 | 475 | 467 | 491 | 470,25 | 564,30 |
| Colação | 447 | 475 | 466 | 490 | 469,50 | 563,40 |
| Almoço | 426 | 566 | 662 | 644 | 574,50 | 689,40 |
| Merenda | 442 | 466 | 471 | 486 | 466,25 | 559,50 |
| Jantar | 392 | 509 | 623 | 559 | 520,75 | 624,90 |
| Ceia | 449 | 482 | 494 | 509 | 483,50 | 580,20 |
| Total | 2604 | 2973 | 3183 | 3179 | 2984,75 | 3581,7 |
| Dieta Semilíquida | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 241 | 256 | 251 | 265 | 253,25 | 303,90 |
| Colação | 241 | 256 | 251 | 264 | 253,00 | 303,60 |
| Almoço | 426 | 398 | 298 | 401 | 380,75 | 456,90 |
| Merenda | 237 | 252 | 254 | 262 | 251,25 | 301,50 |
| Jantar | 291 | 304 | 267 | 324 | 296,50 | 355,80 |
| Ceia | 242 | 259 | 266 | 274 | 260,25 | 312,30 |
| Total | 1678 | 1725 | 1587 | 1790 | 1695 | 2034 |
| Dieta Líquida | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 320 | 359 | 284 | 422 | 346,25 | 415,50 |
| Colação | 310 | 337 | 268 | 409 | 331,00 | 397,20 |
| Almoço | 514 | 552 | 438 | 591 | 523,75 | 628,50 |
| Merenda | 322 | 329 | 268 | 395 | 328,50 | 394,20 |
| Jantar | 799 | 829 | 555 | 808 | 747,75 | 897,30 |
| Ceia | 327 | 357 | 294 | 411 | 347,25 | 416,70 |
| Total | 2592 | 2763 | 2107 | 3036 | 2624,5 | 3149,4 |
| Dieta Hipoglicídica | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| 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 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Hipoproteica | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| 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 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Hipossódica | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| 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 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Hipolipídica | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| 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 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Isenta De Lactose | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| 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 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 44529 | 48346 | 56614 | 59412 | 52225,25 | 62670,3 |

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

Listados abaixo o quadro de funcionários da Unidade que compõe o mínimo necessário para o funcionamento do Serviço de Nutrição.

| UNIDADE: HOSPITAL ESTADUAL AZEVEDO LIMA | | | |
|---|---|---------------|----------------|
| Distribuição Pessoal | QUANTITATIVO MÃO OBRA POR POSTO COMPILADO | | |
| | DIARISTA | 12x36h Diurno | 12x36h Noturno |
| Nutricionista - Chefe | 1 | | |
| Nutricionista - Produção | 1 | 2 | |
| Nutricionista - lactário | | | |
| Técnico de Nutrição e Dietética | | 2 | |
| Cozinheiro - Geral | | | |
| Almozarife | | | |
| Copeiro | 2 | 22 | 4 |
| Administração (empresa) | | | |
| Magarefe | | | |
| Cozinheiro - Dieta | | | |
| Auxiliar de Almozarifado | 1 | | |
| Auxiliar de Cozinha | | 2 | |
| Auxiliar de Limpeza | 1 | 2 | |
| TOTAL | 6 | 30 | 4 |
| TOTAL GERAL | | 40 | |

ANEXO I – D: PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;

- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente;

- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C.

| DESCRIÇÃO | UNIDADE | (\$ VALOR UNITÁRIO) |
|--|-------------|---------------------|
| 1- Água de coco natural | Litro | |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | Copo 200 ml | |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | Gf. 500 ml | |
| 4- Água mineral industrializado galão 20 litros | Unid | |
| 5- Balas de frutas (pç) | 5 g | |
| 6- Bebidas isotônicas | 473 ml | |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc) | 50 g. | |
| 8- Bolo industrializado | 45g | |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | Litro | |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | Unid | |
| 11- Frasco diet de 300 a 500 ml | Unid | |
| 12.1- Abacaxi | 150g | |
| 12.2- Ameixa seca | 150g | |
| 12.3- Banana | 150g | |
| 12.4- Laranja | 50g | |
| 12.5- Maçã | 150 g. | |
| 12.6- Mamão | 150 g. | |
| 12.7- Melancia | 150g. | |
| 12.8- Melão | 150g. | |
| 12.9- Pêra | 150 g. | |
| 13- Gelatina comum | 100g. | |
| 14- Gelatina dietética | 100g. | |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 100g. | |
| 16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g) | Unid | |

| | | |
|--|-------|--|
| 17- Geleia de mocotó | 80g. | |
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | Und | |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | Und | |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | Und | |
| 21- Leite com chocolate ou similar | Litro | |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | Und | |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | Litro | |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | Und | |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | Litro | |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | Litro | |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | Litro | |
| 26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro. | Litro | |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | Litro | |
| 26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L-metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |
| 26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K. | Litro | |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 40g. | |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 5g. | |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 5g. | |



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Secretaria de Saúde
Fundação Saúde

| | | |
|--|--------|--|
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 10g. | |
| 27.4- Módulo de glutamina | 5g. | |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose | 10g. | |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 10ml | |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 5g. | |
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 5g. | |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | Und | |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | Und | |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante. | Litro | |
| 31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja. | Litro | |
| 32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga. | Und | |
| 33- Picolé de frutas | Und | |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 30 g. | |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | Litro | |
| 36- Salada de fruta | 120 g. | |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | Litro | |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 110 g. | |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | Und | |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | Litro | |



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Secretaria de Saúde
Fundação Saúde

| | | |
|--|-------|--|
| 41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não). | Litro | |
|--|-------|--|

ANEXO I – E: PLANILHA DESCRITIVA DE FÓRMULAS INFANTIS

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

| DESCRIÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | VALOR UNITÁRIO (\$) |
|---|-------------------|---------------------|
| 1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos . | Litro | |
| 2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. | Litro | |
| 3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . | Litro | |
| 4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |
| 5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |
| 6 - Fórmula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |
| 7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais. | Litro | |
| 8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais. | Porção 5 g | |
| 9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. | Litro | |

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

ANEXO I – F – ESTRUTURA FÍSICA E EQUIPAMENTOS

Quanto à caracterização da Infraestrutura física dos espaços que serão utilizados pelas futuras contratadas, cumpre informar que a UAN dispõe das seguintes áreas:

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

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

Quanto aos equipamentos, alguns são patrimônios do Estado e outros pertencem às Empresas, conforme páginas subsequentes.

| EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO PATRIMÔNIO DA UNIDADE - HEAL | | |
|---|-------------------|------------------------------|
| TIPO | QUANTIDADE | LOCAL DE USO |
| ARQUIVO GAVETA | 1 | SALA NUTRICIONISTA |
| ARMÁRIO DUAS PORTAS DE FERRO | 1 | SALA NUTRICIONISTA |
| ESTANTE C/ PRATELEIRA | 1 | SALA DE ENVASE |
| MESA TAMPO AZUL | 1 | SALA DE ENVASE |
| ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO 16 PORTAS | 1 | ESTOQUE |
| PARATELEIRA SUSPensa | 2 | ESTOQUE |
| MESA PARA APOIO FATIADOR DE FRIOS | 1 | ESTOQUE |
| PALETS PRETOS | 5 | ESTOQUE |
| ESTANTE FERRO | 1 | CORREDOR DA ÁREA DE CAFÉ |
| ARMÁRIO FIXO PORTA FÓRMICA | 1 | CORREDOR ACESSO ÁREA DE CAFÉ |
| MESA DE CAFÉ FÓRMICA | 1 | ÁREA DE CAFÉ |
| PIA DE INOX | 1 | ÁREA DE CAFÉ |

| | | |
|---------------------------------------|---|----------|
| CARRINHO DE INOX | 1 | LACTÁRIO |
| PRATELEIRA DE FERRO | 2 | LACTÁRIO |
| MESA DE INOX - RODIZIO | 2 | LACTÁRIO |
| MESA DE INOX - S/ RODIZIO | 1 | LACTÁRIO |
| MESA TAMPO MÁRMORE BRANCO | 1 | LACTÁRIO |
| MESA TAMPO FÓRMICA | 1 | LACTÁRIO |
| GELADEIRA | 1 | LACTÁRIO |
| FILTRO LACTÁRIO 4 UNIDADES FILTRANTES | 1 | LACTÁRIO |
| BANCADAS FIXAS COM PIA | 3 | LACTÁRIO |
| AQUECEDOR DE ÁGUA | 1 | LACTÁRIO |
| TANQUE | 2 | LACTÁRIO |
| AR CONDICIONADO | 1 | LACTÁRIO |
| BANHO-MARIA | 1 | LACTÁRIO |

| EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO DA EMPRESA CONTRATADA - HEAL | | |
|--|------------|-----------------------|
| TIPO | QUANTIDADE | LOCAL DE USO |
| COMPUTADOR | 2 | SALA NUTRIÇÃO |
| NO BREAK | 1 | SALA NUTRIÇÃO |
| MESA DE ESCRITÓRIO | 2 | SALA NUTRIÇÃO |
| IMPRESSORA | 1 | SALA NUTRIÇÃO |
| CADEIRA GIRATÓRIA | 2 | SALA NUTRIÇÃO |
| CADEIRA ALMOFADADA | 1 | SALA NUTRIÇÃO |
| AR CONDICIONADO SPLIT | 1 | SALA NUTRIÇÃO |
| QUADRO DE AVISO DE ACRÍLICO | 1 | SALA NUTRIÇÃO |
| PALETE 50CMX50CM | 2 | SALA NUTRIÇÃO |
| ARMÁRIO DE VESTIÁRIO COM 16 PORTAS | 1 | ÁREA DE APOIO ESTOQUE |
| CARRINHO ISOTÉRMICO PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÃO | 3 | ÁREA DE APOIO ESTOQUE |
| CARRINHO TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÃO | 1 | ÁREA DE APOIO ESTOQUE |
| CARRINHO ABERTO PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÃO | 5 | ÁREA DE APOIO ESTOQUE |
| PALETE 50CMX50CM | 4 | ÁREA DE APOIO ESTOQUE |
| ESTANTE DE FERRO COM 4 PRATELEIRAS | 12 | ESTOQUE |
| PALETE 50CMX50CM | 11 | ESTOQUE |
| GELADEIRA ESPOSITORA | 1 | ESTOQUE |
| GELADEIRA DOMÉSTICA | 1 | ESTOQUE |
| GELADEIRA INOX 4 PORTAS | 1 | ESTOQUE |
| FREEZER HORIZONTAL DE 300L | 1 | ESTOQUE |

| | | |
|---|---|---------------------------------|
| FATIADOR DE FRIOS | 1 | ESTOQUE |
| BALANÇA DIGITAL CAPACIDADE 15KG | 1 | ESTOQUE |
| ESCADA COM 3 DEGRAUS | 1 | ESTOQUE |
| CAIXA MONOBLOCO VAZADA | 7 | ESTOQUE |
| CAIXA GRANDE MONOBLOCO FECHADA | 1 | ESTOQUE |
| FOGÃO ELÉTRICO DE MESA | 1 | ESTOQUE |
| AR CONDICIONADO SPLIT | 1 | ESTOQUE |
| REFRESQUEIRA PARA ÁGUA | 1 | COPA DE APOIO |
| APARELHO MICROONDAS | 1 | COPA DE APOIO |
| GELADEIRA 4 PORTAS INOX | 1 | COPA DE APOIO |
| LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL | 3 | COPA DE APOIO |
| PALETE 50CMX50CM | 2 | COPA DE APOIO |
| LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO | 2 | COPA DE APOIO |
| TANQUE INOX C/ 1 CUBA | 1 | COPA DE APOIO |
| FORNO | 1 | ÁREA DE COCCÃO |
| FOGÃO DE 4 BOCAS | 1 | ÁREA DE COCCÃO |
| BANCADA INOX | 1 | ÁREA DE COCCÃO |
| CAFETEIRA DE 20L | 1 | ÁREA DE COCCÃO |
| COLETOR DE 150L COM PEDAL | 1 | ÁREA DE COCCÃO |
| PALETES 50CMX 50CM | 5 | ÁREA DE PRÉ-PREPARO |
| BANCADA INOX COM TAMPO DE ALTIENO | 1 | ÁREA DE PRÉ-PREPARO |
| PICADOR DE LEGUMES | 1 | ÁREA DE PRÉ-PREPARO |
| AR CONDICIONADO SPLIT | 1 | ÁREA DE PRÉ-PREPARO |
| CORTINA DE PVC TRANSPARENTE | 2 | ÁREA DE PRÉ-PREPARO |
| COLETOR DE 120L COM PEDAL | 1 | ÁREA DE PRÉ-PREPARO |
| PALETE 50CMX50CM | 6 | ÁREA DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÃO |
| BANCADA PÉ DE FERRO E TAMPO DE INOX | 1 | ÁREA DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÃO |
| BALANÇA PLATAFORMA DIGITAL | 1 | ÁREA DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÃO |
| TANQUE INOX C/ 1 CUBA | 1 | ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS |
| TANQUE DE INOX COM DUAS CUBAS | 1 | ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS |
| MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA | 1 | ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS |
| BANCADA DE INOX | 2 | ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS |
| CARRINHOS PLATAFORMA PARA TRANSPORTE DE HOT BOX | 2 | ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS |
| MESA ESCRITÓRIO | 1 | REFEITÓRIO |
| CADEIRA ESCRITÓRIO | 1 | REFEITÓRIO |
| COMPUTADOR | 1 | REFEITÓRIO |
| ROLETA | 1 | REFEITÓRIO |
| ESTUFA | 1 | REFEITÓRIO |

| | | |
|---|----|----------------|
| PASS TROUGH FRIO | 1 | REFEITÓRIO |
| BANCADA INOX | 4 | REFEITÓRIO |
| BALCÃO TÉRMICO PARA 6 CUBAS | 1 | REFEITÓRIO |
| BALCÃO PARA 3 CUBAS | 1 | REFEITÓRIO |
| AR CONDICIONADO | 2 | REFEITÓRIO |
| BANCADA COM BASE DE MADEIRA | 1 | REFEITÓRIO |
| REFRESQUEIRA 40L | 1 | REFEITÓRIO |
| BEBEDOURO DE INOX | 1 | REFEITÓRIO |
| COLETOR 120L COM PEDAL | 2 | REFEITÓRIO |
| MESA | 17 | REFEITÓRIO |
| CADEIRA | 68 | REFEITÓRIO |
| COLETOR 120L COM PEDAL | 1 | ÁREA DE ENVASE |
| PALETE 50CMX50CM | 6 | ÁREA DE ENVASE |
| BALCÃO TÉRMICO PARA 5 CUBAS | 5 | ÁREA DE ENVASE |
| BALCÃO TÉRMICO PARA 3 CUBAS | 1 | ÁREA DE ENVASE |
| AR CONDICIONADO | 1 | ÁREA DE ENVASE |
| GELADEIRA DOMÉSTICA | 1 | LACTÁRIO |
| APARELHO MICROONDAS | 1 | LACTÁRIO |
| FOGÃO ELÉTRICO DE BANCADA 2 BOCAS | 1 | LACTÁRIO |
| REFIL DE FILTRO - 4 UND FILTRANTES | 4 | LACTÁRIO |
| FILTRO - 1 UND FILTRANTE - CARVÃO ATIVADO | 1 | LACTÁRIO |
| COLETOR 60L COM PEDAL | 2 | LACTÁRIO |
| COLETOR DE 40L COM PEDAL | 1 | LACTÁRIO |
| COLETOR 120L COM PEDAL | 1 | LACTÁRIO |
| ESTERELIZADOR MAMADEIRA | 1 | LACTÁRIO |
| BALANÇA DIGITAL 15KG | 1 | LACTÁRIO |
| PALETES 50CMX50CM | 3 | LACTÁRIO |
| CARRINHO ABERTO | 1 | LACTÁRIO |



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Secretaria de Saúde
Fundação Saúde