



ANEXO I – CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE E ESTIMATIVA DE CUSTOS

ANEXO I-A: PERFIL DA UNIDADE

HOSPITAL DE TRAUMATO-ORTOPEDIA DONA LINDU (HTO DONA LINDU)

Inaugurado em junho de 2010, o Hospital Estadual de Traumatologia e Ortopedia Dona Lindu é uma das maiores referências em Traumatologia e Ortopedia do país. A unidade é especializada em Cirurgia Ortopédica do país. A unidade é especializada em Cirurgia Ortopédica e possui 70 leitos de enfermaria, 10 leitos de UTI e 6 salas cirúrgicas.

O HTO Dona Lindu realiza cirurgias nas especialidades de trauma, pé, mão, microcirurgia, quadril, joelho e ombro, além de exames de imagem como ultrassonografia, tomografia computadorizada e ecocardiografias. Em 2022 iniciou também atendimentos na especialidade de Reumatologia.

Em média, a unidade realiza cerca de 4,5 mil atendimentos, entre consultas, internações e exames. Desde a inauguração, a unidade atendeu mais de 130 mil pacientes e realizou mais de 40 mil cirurgias e 400 mil exames de imagem.



Fundação Saúde

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

A estimativa mensal quantificada foi apresentada de acordo com a média obtida pelo histórico de consumo utilizado no contrato emergencial vigente proveniente do SEI-080002/000179/2024.

UNIDADE: HTO DONA LINDU					
TIPO DE REFEIÇÃO	JULHO.2023	AGOSTO.2023	SETEMBRO.2023	MÉDIA DE CONSUMO MENSAL	MÉDIA DE CONSUMO MENSAL (acrescido de 20%)
Dieta Normal	Funcionário	Funcionário	Funcionário	Funcionário	Funcionário
Desjejum	1615	1643	1545	1601	1921,2
Almoço	3584	3833	3579	3665	4398,4
Merenda	2164	2270	2221	2218	2662
Jantar	575	547	556	559	671,2
Total	7938	8293	7901	8044	9652,8
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	773	853	743	790	947,6
Almoço	932	970	888	930	1116
Merenda	758	796	655	736	883,6
Jantar	712	762	647	707	848,4
Total	3175	3381	2933	3163	3795,6
Pacientes					
Dieta Normal	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	549	562	408	506	607,6
Colação	549	562	408	506	607,6
Almoço	444	570	303	439	526,8
Merenda	421	500	339	420	504
Jantar	550	675	441	555	666,4
Ceia	370	563	293	409	490,4
Total	2883	3432	2192	2835,66667	3402,8
Dieta Branda	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	93	62	120	92	110
Colação	93	62	120	92	110
Almoço	93	62	120	92	110
Merenda	93	62	120	92	110





Fundação Saúde

Jantar	93	62	120	92	110
Ceia	93	62	120	92	110
Total	558	372	720	550	660
Dieta Pastosa	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	180	200	185	188	226
Colação	180	200	185	188	226
Almoço	180	200	185	188	226
Merenda	180	200	185	188	226
Jantar	180	200	185	188	226
Ceia	180	200	185	188	226
Total	1080	1200	1110	1130	1356
Dieta Semiliquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	15	18	20	18	21,2
Colação	15	18	20	18	21,2
Almoço	16	19	23	19	23,2
Merenda	16	20	23	20	23,6
Jantar	15	18	25	19	23,2
Ceia	15	18	24	19	22,8
Total	92	111	135	113	135
Dieta Liquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	10	5	10	8	10
Colação	10	5	10	8	10
Almoço	12	6	10	9	11,2
Merenda	12	8	7	9	10,8
Jantar	10	8	7	8	10
Ceia	10	8	8	9	10,4
Total	64	40	52	52	62
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	372	310	372	351	421,6
Colação	372	310	372	351	421,6
Almoço	465	372	465	434	520,8
Merenda	465	372	465	434	520,8
Jantar	558	403	558	506	607,6
Ceia	558	403	558	506	607,6
Total	2790	2170	2790	2583	3100
Dieta Hipoproteica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO





Fundação Saúde

Desjejum	31	31	62	41	49,6
Colação	31	31	62	41	49,6
Almoço	31	31	62	41	49,6
Merenda	31	31	62	41	49,6
Jantar	31	31	62	41	49,6
Ceia	31	31	62	41	49,6
Total	186	186	372	248	298
Dieta Hipossódica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	217	279	310	269	322,4
Colação	217	279	310	269	322,4
Almoço	310	310	360	327	392
Merenda	310	310	360	327	392
Jantar	310	341	330	327	392,4
Ceia	310	341	330	327	392,4
Total	1674	1860	2000	1845	2214
Dieta Hipolipídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	11	10	12	11	13,2
Colação	11	10	12	11	13,2
Almoço	12	9	12	11	13,2
Merenda	15	9	12	12	14,4
Jantar	18	10	10	13	15,2
Ceia	18	10	10	13	15,2
Total	85	58	68	70	84
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	5	3	6	5	5,6
Colação	5	3	6	5	5,6
Almoço	5	3	6	5	5,6
Merenda	4	4	6	5	5,6
Jantar	4	4	5	4	5,2
Ceia	4	4	5	4	5,2
Total	27	21	34	27	33
Total Mensal	20552	21124	20307	20661	24793





Fundação Saúde

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, enviado pela Unidade.

HTO DONA LINDU			
Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO MÃO OBRA POR POSTO COMPILADO		
	DIARISTA	12x36h Diurno	12x36h Noturno
Nutricionista - Chefe	1		
Nutricionista - Produção			
Técnico de Nutrição e Dietética			
Cozinheiro - Geral	1	2	
Almoxarife			
Copeiro	1	4	
Administração (empresa)			
Magarefe			
Cozinheiro - Dieta			
Auxiliar de Almoxarifado	1		
Auxiliar de Cozinha	1	2	
Auxiliar de Limpeza		2	
TOTAL POR POSTO	5	10	0
TOTAL DE MÃO DE OBRA	15		





Fundação Saúde

ANEXO I-D: PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;
- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente;
- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao ANEXO IV-C, de acordo com a Unidade.

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





Fundação Saúde

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





Fundação Saúde

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





Fundação Saúde

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





Fundação Saúde

ANEXO I-F: ESTRUTURA FÍSICA E EQUIPAMENTOS

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

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

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

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

EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO PATRIMÔNIO DA UNIDADE - HTO DONA LINDU		
TIPO	QUANTIDADE	LOCAL DE USO
CÂMARA FRIA	2	COZINHA
FREEZER 2 PORTAS	2	COZINHA
BALANÇA	1	COZINHA
PROCESSADOR	1	COZINHA
BALANÇA DE PRECISÃO	1	COZINHA
ESPRESSADOR DE SUCO	1	COZINHA
CORTADOR DE LEGUMES	1	COZINHA
GELADEIRA 4 PORTAS	2	COZINHA
LIQUIDIFICADOR	2	COZINHA
CHAPA	1	COZINHA
FORNO INDUSTRIAL	1	COZINHA
COIFA	3	COZINHA
FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS	1	COZINHA





Fundação Saúde

CARRO TÉRMICO	2	COZINHA
LAVA LOUÇAS	1	COZINHA
FRIGOBAR	1	COZINHA
BALCÃO TÉRMICO	1	REFEITÓRIO
MESAS	19	REFEITÓRIO
MESAS	1	COZINHA
CADEIRA	58	REFEITÓRIO
LIXEIRA	9	COZINHA
PRATO	84	COZINHA
BANDEJA	13	COZINHA
PANELA DE PRESSÃO	2	COZINHA
PANELA GRANDE	5	COZINHA
PANELA PEQUENA	9	COZINHA
FRIGIDEIRA	4	COZINHA
ARMÁRIO DE 6 PORTAS DE ALUMÍNIO	4	COZINHA
ARMÁRIO 2 PORTAS	1	SALA DA NUTRICIONISTA
ARMÁRIO PEQUENO	1	SALA DA NUTRICIONISTA
GAVETEIRO	1	SALA DA NUTRICIONISTA
MESA 1	1	SALA DA NUTRICIONISTA
BANCADA INOX	13	COZINHA

EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO DA EMPRESA CONTRATADA - HTO DONA LINDU		
TIPO	QUANTIDADE	LOCAL DE USO
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS	1	COZINHA
CAIXA TÉRMICA	1	COZINHA
BALANÇA	1	COZINHA
TALHERES / GARFO	55	COZINHA
TALHERES / FACA	43	COZINHA
BANDEJAS	40	COZINHA
PANELA DE PRESSÃO	1	COZINHA
PANELA GRANDE	2	COZINHA
BOMBONA 5 LITROS	4	COZINHA
BOMBONA 10 LITROS	2	COZINHA

