

**ANEXO I: INFORMAÇÕES PERTINENTES ÀS UNIDADES ABRANGIDAS NESTE  
TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I-A: ENDEREÇO DAS UNIDADE POR LOTE**

LOTES	UNIDADES	ENDEREÇOS
I	HTO VEREADOR MELCHIADES CALAZANS (HTO BAIXADA)	Rua João de Castro, 1250 – Cabuís – Nilópolis – RJ – CEP: 26540-390
II	HTO DONA LINDU	Av das Nações – Limoeiro, Paraíba do Sul – RJ – CEP: 25850-000

**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 3 meses de fornecimento apresentado pelas Unidades, acrescido em 20% visando uma margem de segurança.

<b>HTO VEREADOR MELCHIADES CALAZANS - HTO BAIXADA</b>					
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>JULHO.2023</b>	<b>AGOSTO.2023</b>	<b>SETEMBRO.2023</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO MENSAL</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO MENSAL (acrescido de 20%)</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Funcionário</b>
Desjejum	2795	2851	2633	2759,67	3311,6
Almoço	5166	5255	4642	5021,00	6025,2
Merenda	1625	1551	1409	1528,33	1834
Jantar	1050	1137	1178	1121,67	1346
<b>Total</b>	<b>10636</b>	<b>10794</b>	<b>9862</b>	<b>10430,67</b>	<b>12516,8</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Acompanhantes</b>
Desjejum	219	341	307	289	346,8
Almoço	292	559	420	423,67	508,4
Merenda	0	0	0	0	0
Jantar	210	367	333	303,33	364
<b>Total</b>	<b>721</b>	<b>1267</b>	<b>1060</b>	<b>1016</b>	<b>1219,2</b>
<b>Pacientes</b>					
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	1000	849	1124	991	1189,2
Colação	1000	849	1124	991	1189,2
Almoço	1000	200	1224	808	969,6
Merenda	900	1133	1126	1053	1263,6
Jantar	900	1110	1206	1072	1286,4
Ceia	900	1110	1201	1070,33	1284,4



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

<b>Total</b>	<b>5700</b>	<b>5251</b>	<b>7005</b>	<b>5985,33</b>	<b>7182,4</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	100	100	100	100	120
Colação	100	100	100	100	120
Almoço	300	300	100	233,33	280
Merenda	300	300	100	233,33	280
Jantar	350	323	100	257,67	309,2
Ceia	350	300	100	250	300
<b>Total</b>	<b>1500</b>	<b>1423</b>	<b>600</b>	<b>1174,33</b>	<b>1409,2</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	150	150	150	150	180
Colação	150	150	150	150	180
Almoço	300	150	150	200	240
Merenda	200	200	200	200	240
Jantar	250	200	300	250	300
Ceia	250	233	300	261	313,2
<b>Total</b>	<b>1300</b>	<b>1083</b>	<b>1250</b>	<b>1211</b>	<b>1453,2</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	50	50	150	83,33	100
Colação	50	50	150	83,33	100
Almoço	100	100	150	116,67	140
Merenda	95	95	200	130	156
Jantar	80	95	300	158,33	190
Ceia	80	95	300	158,33	190
<b>Total</b>	<b>455</b>	<b>485</b>	<b>1250</b>	<b>730</b>	<b>876</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	300	300	300	300	360
Colação	300	300	300	300	360
Almoço	300	300	300	300	360
Merenda	300	300	400	333,33	400
Jantar	400	436	400	412	494,4
Ceia	400	436	400	412	494,4
<b>Total</b>	<b>2000</b>	<b>2072</b>	<b>2100</b>	<b>2057,333333</b>	<b>2468,8</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0

Jantar	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</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>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	289	289	379	319	382,8
Colação	289	289	379	319	382,8
Almoço	273	289	414	325,33	390,4
Merenda	273	273	414	320	384
Jantar	355	373	487	405	486
Ceia	355	373	487	405	486
<b>Total</b>	<b>1834</b>	<b>1886</b>	<b>2560</b>	<b>2093,33</b>	<b>2512</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</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>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
Desjejum	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0
Jantar	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>24146</b>	<b>24261</b>	<b>25687</b>	<b>24698</b>	<b>29637,6</b>

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



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

Merenda	2164	2270	2221	2218	2662
Jantar	575	547	556	559	671,2
<b>Total</b>	<b>7938</b>	<b>8293</b>	<b>7901</b>	<b>8044</b>	<b>9652,8</b>
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
<b>Total</b>	<b>3175</b>	<b>3381</b>	<b>2933</b>	<b>3163</b>	<b>3795,6</b>
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
<b>Total</b>	<b>2883</b>	<b>3432</b>	<b>2192</b>	<b>2835,666667</b>	<b>3402,8</b>
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
Jantar	93	62	120	92	110
Ceia	93	62	120	92	110
<b>Total</b>	<b>558</b>	<b>372</b>	<b>720</b>	<b>550</b>	<b>660</b>
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
<b>Total</b>	<b>1080</b>	<b>1200</b>	<b>1110</b>	<b>1130</b>	<b>1356</b>
Dieta Semilíquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO

<b>Desjejum</b>	15	18	20	18	21,2
<b>Colação</b>	15	18	20	18	21,2
<b>Almoço</b>	16	19	23	19	23,2
<b>Merenda</b>	16	20	23	20	23,6
<b>Jantar</b>	15	18	25	19	23,2
<b>Ceia</b>	15	18	24	19	22,8
<b>Total</b>	<b>92</b>	<b>111</b>	<b>135</b>	<b>113</b>	<b>135</b>
<b>Dieta Líquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	10	5	10	8	10
<b>Colação</b>	10	5	10	8	10
<b>Almoço</b>	12	6	10	9	11,2
<b>Merenda</b>	12	8	7	9	10,8
<b>Jantar</b>	10	8	7	8	10
<b>Ceia</b>	10	8	8	9	10,4
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>62</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	372	310	372	351	421,6
<b>Colação</b>	372	310	372	351	421,6
<b>Almoço</b>	465	372	465	434	520,8
<b>Merenda</b>	465	372	465	434	520,8
<b>Jantar</b>	558	403	558	506	607,6
<b>Ceia</b>	558	403	558	506	607,6
<b>Total</b>	<b>2790</b>	<b>2170</b>	<b>2790</b>	<b>2583</b>	<b>3100</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	31	31	62	41	49,6
<b>Colação</b>	31	31	62	41	49,6
<b>Almoço</b>	31	31	62	41	49,6
<b>Merenda</b>	31	31	62	41	49,6
<b>Jantar</b>	31	31	62	41	49,6
<b>Ceia</b>	31	31	62	41	49,6
<b>Total</b>	<b>186</b>	<b>186</b>	<b>372</b>	<b>248</b>	<b>298</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
<b>Desjejum</b>	217	279	310	269	322,4
<b>Colação</b>	217	279	310	269	322,4
<b>Almoço</b>	310	310	360	327	392
<b>Merenda</b>	310	310	360	327	392
<b>Jantar</b>	310	341	330	327	392,4
<b>Ceia</b>	310	341	330	327	392,4

<b>Total</b>	<b>1674</b>	<b>1860</b>	<b>2000</b>	<b>1845</b>	<b>2214</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
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
<b>Total</b>	<b>85</b>	<b>58</b>	<b>68</b>	<b>70</b>	<b>84</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>
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
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>34</b>	<b>27</b>	<b>33</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>20552</b>	<b>21124</b>	<b>20307</b>	<b>20661</b>	<b>24793</b>



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

<b>UNIDADE: HTO BAIXADA</b>			
<b>TIPO DE REFEIÇÃO</b>	<b>MÉDIA DE CONSUMO MENSAL</b>	<b>FORMAÇÃO DE PREÇOS</b>	
<b>Dieta Normal</b>	<b>Funcionário</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Pacientes</b>			
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -

Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Semiliquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Liquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Hipoglicídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Hipoproteica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -

Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Alimentação Complementar (5% do valor mensal total)</b>		R\$ -	R\$ -
<b>Somatório Mensal (\$)</b>		<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>

UNIDADE: HTO DONA LINDU			
TIPO DE REFEIÇÃO	MÉDIA DE CONSUMO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS	
		Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Dieta Normal	Funcionário		
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Normal</b>	<b>Acompanhantes</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>

Desjejum		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Pacientes</b>			
<b>Dieta Normal</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Branda</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Pastosa</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Semilíquida</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

Dieta Liquida	ADULTO	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipoproteica	ADULTO	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipossódica	ADULTO	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
Dieta Hipolipídica	ADULTO	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Dieta Isenta De Lactose</b>	<b>ADULTO</b>	<b>Custo Unitário (\$)</b>	<b>Custo Total (\$)</b>
Desjejum		R\$ -	R\$ -
Colação		R\$ -	R\$ -
Almoço		R\$ -	R\$ -
Merenda		R\$ -	R\$ -
Jantar		R\$ -	R\$ -
Ceia		R\$ -	R\$ -
<b>Total</b>	<b>0</b>		<b>R\$ -</b>
<b>Total Mensal</b>	<b>0</b>	<b>(*)</b>	<b>R\$ -</b>
<b>Alimentação Complementar (5% do valor mensal total)</b>		R\$	-
	<b>Somatório Mensal (\$)</b>	<b>R\$</b>	<b>-</b>

**ANEXO I-C: QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NAS UNIDADES**

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

<b>UNIDADE: HTO VEREADOR MELCHIADES CALAZANS (HTO BAIXADA)</b>			
<b>Distribuição Pessoal</b>	<b>QUANTITATIVO DE MÃO OBRA POR POSTO COMPILADO</b>		
	<b>DIARISTA</b>	<b>12x36h Diurno</b>	<b>12x36h Noturno</b>
Nutricionista - Chefe	1		
Nutricionista - Produção		2	
Técnico de Nutrição e Dietética	1		
Cozinheiro - Geral		2	
Almoxarife			
Copeiro	1	6	2
Administração (empresa)	1		
Magarefe	1		
Cozinheiro - Dieta		2	
Auxiliar de Almoxarifado		2	
Auxiliar de Cozinha		2	
Auxiliar de Limpeza	1	4	
<b>TOTAL POR POSTO</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
<b>TOTAL DE MÃO DE OBRA</b>		<b>28</b>	

<b>HTO DONA LINDU</b>			
<b>Distribuição Pessoal</b>	<b>QUANTITATIVO MÃO OBRA POR POSTO COMPILADO</b>		
	<b>DIARISTA</b>	<b>12x36h Diurno</b>	<b>12x36h Noturno</b>
Nutricionista - Chefe	1		
Nutricionista - Produção			
Técnico de Nutrição e Dietética			
Cozinheiro - Geral	1	2	
Almoxarife			

<b>Copeiro</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	
Administração (empresa)			
Magarefe			
Cozinheiro - Dieta			
Auxiliar de Almoxarifado	<b>1</b>		
Auxiliar de Cozinha	<b>1</b>	<b>2</b>	
Auxiliar de Limpeza		<b>2</b>	
<b>TOTAL POR POSTO</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL DE MÃO DE OBRA</b>	<b>15</b>		



**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.	
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.	
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 – 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.

<b>EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO PATRIMÔNIO DA UNIDADE - HTO BAIXADA</b>		
<b>TIPO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>LOCAL DE USO</b>
MESA PEQUENA DE APOIO P/ O LIVRO	1	REFEITÓRIO
AR CONDICIONADO CARRIER	2	REFEITÓRIO
DISPENSE DE PAPELEIRA	1	REFEITÓRIO
DISPENSE DE SABÃO / ÁLCOOL	1	REFEITÓRIO
TELEFONE INTELBRÁS	1	ÁREA DE APOIO
AR CONDICIONADO COMFEE	1	ÁREA DE PRÉ-PREPARO
DISPENSE DE SABÃO / ÁLCOOL	1	COZINHA GERAL
DISPENSE DE PAPELEIRA	1	ÁREA DA DIETA



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

DISPENSE DE SABÃO / ÁLCOOL	1	ÁREA DA DIETA
ARMÁRIO GAVETEIRO 4 GAVETAS	1	SALA DA NUTRICIONISTA
MESA DE ESCRITÓRIO	1	SALA DA NUTRICIONISTA
CADEIRAS DE ESCRITÓRIO	2	SALA DA NUTRICIONISTA
AR CONDICIONADO SPRINGER	1	SALA DA NUTRICIONISTA

<b>EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO DA EMPRESA CONTRATADA - HTO BAIXADA</b>		
<b>TIPO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>LOCAL DE USO</b>
MESAS	10	REFEITÓRIO
CADEIRAS	40	REFEITÓRIO
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE E FRIO	1	REFEITÓRIO
- BANCADA P/ APOIO C/ RODIZIO	1	REFEITÓRIO
- BANCADA P/ APOIO DA REFRESQUEIRA	1	REFEITÓRIO
- BANCADA P/ APOIO DOS PRATOS	1	REFEITÓRIO
- BALCÃO DE APOIO DA REFRESQUEIRA	1	REFEITÓRIO
REFRESQUEIRA	1	REFEITÓRIO
BANCADA 1.63/0.90 m	1	ÁREA DE APOIO
SUORTE DE IMÃ P/ FACAS	1	ÁREA DO MAGAREFE
FACAS DE CORTES	5	ÁREA DO MAGAREFE
BALANÇA DIGITAL	1	ÁREA DO MAGAREFE
PICADOR DE LEGUMES	1	ÁREA DE PRÉ-PREPARO
RELÓGIO DE PAREDE	1	COZINHA GERAL
FOGÃO C/ 8 QUEIMADORES C/ CHAPA	1	COZINHA GERAL
ESTANTE DE INOX P/ APOIO DAS CUBAS, PANELAS, UTENSÍLIOS 2.00/ 1.76 m	1	ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS
BANCADA PEQUENA C/ RODIZIO	1	ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**

Secretaria de Saúde  
Fundação Saúde

RODO DE PIA	1	ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS
FOGÃO C/4 QUEIMADORES	1	ÁREA DA DIETA
BALCÃO QUENTE	1	ÁREA DA DIETA
FORNO DE INOX COM TRÊS ABERTURAS	1	ÁREA DA DIETA
BANCADA GRANDE DE APOIO 2.21/0.90m	1	ÁREA DA DIETA
GELADEIRA (PEQUENA)	1	ÁREA DA DIETA
BANCADA PEQUENA P/ APOIO C/ RODIZIO	1	ÁREA DA DIETA
CARRINHOS INOX ABERTOS P/ DAS DIETAS	2	ÁREA DA DIETA
CARRINHOS DE PLASTICO ABERTOS P/ DAS DIETAS	1	ÁREA DA DIETA
CARRINHO DE TERMICO FECHADO DIETAS	2	ÁREA DA DIETA
GELADEIRA DE INOX C/ 4 PORTAS	1	ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
FREEZER PEQUENO	1	ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
ESTANTE DE INOX DA CÂMARA 1.87/1.00 m	1	ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
ESTANTE DE INOX GRANDE 1.77/2.02m	1	ESTOQUE
ESTANTE DE INOX MENOR 1.50/1.00m	1	ESTOQUE
BALANÇA DE ELETRONICA	1	ESTOQUE
ESTANTE DE INOX DA CÂMARA 1.87/1.00 m	3	ESTOQUE
LIXEIRAS GRANDES 200LT	6	
LIXEIRAS PEQUENAS 100LT	3	
CPU QBEX	1	SALA DA NUTRICIONISTA
MOUSE MULTILASER	1	SALA DA NUTRICIONISTA
TECLADO LEADERSHIP	1	SALA DA NUTRICIONISTA
MONITOR POSITIVO	1	SALA DA NUTRICIONISTA
IMPRESSORA HP	1	SALA DA NUTRICIONISTA
RELÓGIO DE PONTO	1	SALA DA NUTRICIONISTA
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	1	COZINHA
DESCASCADOR DE ALIMENTOS	1	COZINHA
MAQUINA DE LAVAR LOUCA	1	COZINHA

MOEDOR DE CARNE	1	COZINHA
FORNO ELETRICO INDUSTRIAL	1	COZINHA
CAFETEIRA INDUSTRIAL	1	COZINHA
AMACIADOR DE BIFE E CARNE	1	COZINHA
MICROONDAS REFEITÓRIO	1	COZINHA

<b>EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO PATRIMÔNIO DA UNIDADE - HTO DONA LINDU</b>		
<b>TIPO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>LOCAL DE USO</b>
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
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

<b>EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO DA EMPRESA CONTRATADA - HTO DONA LINDU</b>		
<b>TIPO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>LOCAL DE USO</b>
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