

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 1.1. Lei nº 8.666/1993 e alterações
- 1.2. Portaria nº 3.214 de 08/06/1978; Portaria nº 304 de 22/04/1996 e Portaria nº 1020 de 13/05/2009.
- 1.3. RDC nº 275 de 21/10/2002; RDC nº 216 de 15/09/2004 e RDC nº 153 de 14/06/2004.
- 1.4. Resolução CFN nº 312/2003 e Resolução CFN nº 380/2005.
- 1.5. Resolução CFN nº 510/2012.
- 1.6. Lei Complementar nº 062 de 14/01/2003.
- 1.7. Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03;
- 1.8. Lei nº 8.078 de 11/09/1990; Lei nº 8.080 de 19/09/1990 e Lei nº 986 e 21/10/1969.
- 1.9. Normas reguladoras do Ministério do Trabalho: NR-06; NR-07; NR-10; NR-17; NR-23; NR-24; NR-26; NR-32.
- 1.10. Decreto 18.292-E de 22 de Janeiro de 2015 DOE 2450.

### OBJETO

**2.1.** Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento e preparo de Alimentação Hospitalar e fórmulas lácteas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, servidores, em CARÁTER EMERGENCIAL, visando atender as Unidades de Saúde da Capital.

### 3. JUSTIFICATIVA

3.1. Inicialmente cabe expor que esta atual Coordenadora Geral de Urgência e Emergência – CGUE/SESAU/RR, iniciou suas atividades de Coordenação a partir da data de **10/07/2019** por meio do DECRETO Nº 1381-P DE 10 DE JULHO DE 2019, publicado no DOE de 10/07/2019.

3.2. Sendo necessário expor que a Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência – CGUE/RR possui em tramitação 28 (vinte e oito) Processos Administrativos, conforme a seguir listados: **20601.010804/16-13; 20601.001441/15-90; 20601.007810/16-48; 20601.005123/16-05; 20601.010803/16-50; 20601.003906/13-50; 020601.008200/18-14; 020601.001202/18-91; 20601.001005/15-48; 020601.007193/19; 020601.004514/19; 020601.007273/19; 020601.006888/19; 020601.007018/18; 020601.003763/19; 020601.007192/19; 020601.000651/19; 020601.007360/19; 020601.003061/18; 020601.003060/18; 020601.003984/19; 020601.006626/18; 020601.007598/19; 020601.007019/19; 020601.008391/18; 020601.008242/19; 020601.000658/19.**

3.3. Desta forma, após o levantamento de informações sobre os processos oriundos desta CGUE, realizou-se a filtragem dos processos de maiores vultos e necessidades urgentes de execução e manutenção do objeto e ou serviço.

3.4. Dentre os processos de maior necessidade e vulto, encontra-se o Processo 20601.010804/16-13, cujo objeto é a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições (dietas livres e brandas, dietas pastosas, dietas Hiperproteicas e/ou Hiperclóricas e dietas especiais, entre outras), Assegurando uma Alimentação Balanceada e em condições Higiénico-Sanitárias adequadas, destinadas aos pacientes e acompanhantes, doadores e funcionários de Unidades de Saúde da Secretaria do Estado de Saúde.

3.5. Compulsando a documentação constante nesta Coordenadoria foi constatado que em **26/03/2019** a Comissão Especial de Suporte, Presidida pelo Sr. FRANCISO DE ASSIS W. LASMAR, exarou o **Relatório de Análise Preliminar do Processo: 20601.010804-16-13 da lavra do Sr. OSCAR JOSE DRESH**, conforme cópia anexo.

3.6. No supracitado Relatório foi exposto diversas inconsistências de cunho formal e material, bem como apresentado que “o serviço de fornecimento de alimentação é essencial, não podendo haver interrupção.”, expondo ainda que “a abertura de novo certame licitatório é necessidade premente, via processo ordinário ...”.

3.7. Sendo de conhecimento público que em data anterior a nomeação desta Coordenadora, na data de **04 de junho de 2019**, Deputados<sup>1</sup> da Ale/RR, utilizaram o plenário da Casa Legislativa para relatar que pacientes e acompanhantes estavam informando que a alimentação não era de qualidade.

<sup>1</sup><https://al.rr.leg.br/2019/06/04/ieferson-alves-compara-alimentacao-do-hgr-a-lavagem-de-porco/>

- 3.8. Foi instaurada a CPI da Saúde onde pediu a suspensão do atual contrato e abertura de nova contratação<sup>2</sup> apontando irregularidades como fornecimento de alimento vencido e ausência de alvará sanitários. Neste ponto, cabe expor que os Alvarás Sanitários encontram-se em situação regular, conforme cópia anexa. A SESAU foi notificada na data de 19/09/2019, sobre o pedido de suspensão.
- 3.9. Ocorre que devido a natureza de serviço contínuo, e sendo um serviço que não pode haver a interrupção nem por um dia, somente é possível realizar a paralisação da execução do Contrato oriundo do Processo 20601.010804/16-13, quando houver outra empresa devidamente contratada, para que não ocorra prejuízos aos pacientes e acompanhantes. Pois, a saúde é um direito fundamental do ser humano, e devendo o Estado prover as condições necessárias (Lei Federal nº 8.080, de 19/09/1990), sendo a alimentação nutricionalmente equilibrada condição essencial na manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos, inclusive doadores de sangue com a oferta de lanches visando à doação adequada ao proporcionar lanches nutritivos que favoreçam o ato (Resolução-RDC Nº 153 de 14/06/2004, incs. B.5.1.11, B.7.7).
- 3.10. Insta salientar que na data de **20/09/2019** foi emitido o Relatório da Análise do Processo Administrativo 20601.10804/16-13, exarado pela Consultoria Técnica do Gabinete da SESAU (cópia anexa), onde foi exposto os achados das falhas inerentes ao citado processo, o qual possui em um dos tópicos de sua conclusão "*recomenda-se a abertura de novo certame licitatório...*"
- 3.11. Sendo imperioso trazer a baila que na data de **11/10/2019** os fiscais do Processo 20601.010804/16-13, foram ouvidos pela CPI da Saúde<sup>3</sup> no qual foi exposto que "*em oitivas, fiscais confirmam irregularidades em contrato de alimentação em unidades de saúde de RR*".
- 3.12. Considerando que as Unidades Hospitalares têm como missão proporcionar assistência médica integral, atendendo as necessidades da população que delas dependem. Alimentação de qualidade é essencial para o ser humano. O conceito de qualidade vai muito além da capacidade nutricional dos ingredientes. Significa garantia de procedência, condições perfeitas de transporte, acondicionamento, manuseio e preparo, equilíbrio nutricional, constância no fornecimento e boa aceitabilidade por parte do público consumidor das refeições
- 3.13. Neste prisma a prestação de serviços de alimentação hospitalar visa o fornecimento de dietas especiais, destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.
- 3.14. Considerando que a alimentação hospitalar adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes, seja atuando diretamente na cura da doença ou como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, uma vez que reflete diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Considerando que a alimentação hospitalar deve obedecer a um criterioso controle e avaliação desde seu estágio de produção, compreendendo sua composição calórica, até o momento em que é servido, atendendo a inúmeras características.
- 3.15. Ainda que notório cabe explicar que esta SESAU **não possui em número suficiente** em seu quadro de servidores efetivos cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições, desta forma ficando impossibilitada de realizar diretamente tal serviço.
- 3.16. Em face dos fatos expostos neste tópico, ficou de clareza solar a impossibilidade de permanecer a regular execução do **Processo 20601.010804/16-13**, diante do Pedido da CPI da Saúde, combinado com as diversas falhas expostas nos relatórios que analisaram o citado processo.
- 3.17. Logo, por outro lado não se pode paralisar um serviço de natureza contínua e essencial, bem como é notório que o rito ordinário de contratação exige um lapso temporal maior, em virtude da burocracia no trâmite procedimental.
- 3.18. Mediante a impossibilidade da manutenção da execução do **Processo 20601.010804/16-13**, e, em face a necessidade imediata e urgente em realizar a nova contratação, sem vícios e falhas, combinado com a impossibilidade de paralisar a prestação do serviço em epígrafe até a conclusão da contratação por meio do rito ordinário, surge a necessidade da contratação emergencial do serviço em epígrafe durante o lapso temporal o qual o rito ordinário irá tramitar de forma paralela, em atendimento ao posicionamento do TCU, positivado no Acórdão 1130/2019-Primeira Câmara (Representação, Relator Ministro Bruno Dantas), vejamos o teor do citado acórdão, *in verbis*:

<sup>2</sup><https://g1.globo.com/rr/roraima/noticia/2019/09/18/cpi-da-saude-pede-suspensao-de-contrato-com-empresa-que-fornece-comida-a-hospitais-de-rr.ghtml>

<sup>3</sup><https://roraimaemtempo.com/ultimas-noticias/em-oitivas-fiscais-confirmam-irregularidades-em-contrato-de-alimentacao-em-unidades-de-saude-de-rr.322277.jhtml>

**TCU - Boletim de Jurisprudência nº 252**  
**Acórdão nº 1130/2019 Primeira Câmara – TCU**  
**Sessões: 5 e 6 de fevereiro de 2019.**

Nas contratações diretas fundadas em emergência (art. 24, inciso IV, da Lei 8.666/93), **cabe ao Gestor demonstrar a impossibilidade de esperar o tempo necessário à realização do procedimento licitatório, em face ao risco de prejuízo ou comprometimento da segurança de pessoas e de bens públicos ou particulares, além de justificar a escolha do fornecedor e preço pactuado.**

3.19. Corroborando o seu posicionamento o Tribunal de Contas de União - TCU, exarou o Acórdão 1876/2007-Plenário (Ministro Aroldo Cedraz), com belíssimo voto, in verbis:

1. a situação prevista no art. 24, IV, da Lei nº 8.666/93 não distingue emergência real, resultante do imprevisível, daquela resultante da incúria ou inércia administrativa, sendo cabível, em ambas hipóteses, a contratação direta, desde que devidamente caracterizada a urgência de atendimento a situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares.

14. Consoante bem definiu o voto acima referenciado que sustentou a Decisão nº 138/98-PLENÁRIO, a ausência de planejamento e a contratação direta fundamentada em situação de emergência caracterizam situação distintas, não necessariamente excludentes. Estará incorrendo em duplo erro o administrador que, ante a situação de eminente perigo, deixar de adotar as situações emergenciais recomendáveis, ainda que a emergência tenha sido causada por incúria administrativa. Há que se fazer a clara definição da responsabilidade: na eventual situação aludida, o responsável responderá pela incúria, não pela contratação emergencial.

3.20. Logo, conforme demonstrado de forma fática e fundamentada, **JUSTIFICA-SE** a contratação em **caráter emergencialde empresa especializada na prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua para atender as necessidades das unidades de saúde da rede pública estadual conforme padronização dos serviços de nutrição de cada unidade hospitalar - com dietas gerais e especiais.**

#### **4. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES**

4.1 Os quantitativos e especificações do objeto, bem como planilha das dietas, estão descritos nos ANEXO I deste Termo.

4.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no edital e as especificações constantes neste Termo, prevalecerão as do Termo.

#### **5. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1. As informações detalhadas de como o serviço deve ser executado, encontra-se no ANEXO III, deste Termo;

5.2. A CONTRATADA iniciará os serviços, de imediato após recebimento de uma via do Contrato, da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;

5.3. As refeições poderão ser executadas nas cozinhas (**HGR, HMINSN, e PACS**) da contratada tendo como exigência que o serviço de produção e preparo de fórmulas ou alimentos infantis destinados aos pacientes internados como dietoterápicos, que deverão ter ambiente reservado dentro da unidade hospitalar e/ ou unidades que se fizerem necessário;

5.4. A CONTRATADA ficará responsável em possuir equipamentos suficientes para execução do objeto, nos locais onde serão produzidas e preparadas as refeições, caso haja necessidade de transporte dos alimentos preparados os mesmos poderão ser em HOT BOX ou em marmitas.

#### **6. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO**

6.1. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.

6.2. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

6.3. Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório à Comissão de Fiscalização e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência – CGUE, contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.

- 6.4. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).
- 6.5. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável (is) de cada Unidade de Saúde;
- 6.6. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório, a CONTRATANTE atestará a medição mensal e devolverá à CONTRATADA, no prazo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório.
- 6.7. Somente então, a Contratada deverá:
- 6.7.1. Emitir Nota fiscal/fatura com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente com o Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados – planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde – e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;
  - 6.7.2. Encaminhar à Comissão de Fiscalização e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência - CGUE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, para que seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

## **7. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS**

- 7.1. Deverão ser incluídas todas as despesas diretas e indiretas para a realização do serviço que se refiram ao objeto deste Termo de Referência de acordo com o **ANEXO VI (PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO) e ANEXO VI.1 (MEMÓRIA DE CÁLCULO)**;
- 7.2. Somente a licitante vencedora do certame deverá apresentar a proposta final juntamente com a PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO - ANEXO VI deste Termo de Referência.

## **8. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO**

- 8.1. Em razão das vedações legais, não poderá participar do procedimento de contratação:
- a) o Fornecedor suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o Governo do Estado de Roraima, durante o prazo da sanção aplicada.
  - b) o Fornecedor impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada.
  - c) o Fornecedor declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.
  - d) O Fornecedor proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, §8º, inciso V, da Lei nº 9.605/1998 (Atividades Lesivas ao Meio Ambiente).
  - e) Fornecedor proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12, da Lei nº 8.429/1992 (Improbidade Administrativa).
  - f) Os interessados que por ventura sejam enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993.
    - f.1) Entende-se por “participação indireta” nos termos do art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame ou procedimento de contratação de empresa em que uma das pessoas listadas no citado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
  - g) O Fornecedor cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste termo.
  - h) Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
  - i) As sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.
  - j) Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 8.2. A verificação do atendimento das condições indicadas na letra "a" até a letra "e" serão realizadas de forma consolidada por meio de consulta no portal do Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço eletrônico <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ou por meio de qualquer outro meio idôneo de consulta.

## **9. DO TERMO DE CESSÃO DE USO**

### **9.1. DA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS:**

- 9.1.1. A Cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação das refeições hospitalares

a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.

9.1.2. A cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no art. 1º, inciso III, do Decreto nº 99.509/90, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da administração a cessão de imóveis, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.

9.1.3. Os locais destinados à cessão de espaço físico (instalações de copa-cozinha) são os das unidades de saúde do HOSPITAL GERAL DE RORAIMA-HGR, HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH E POLICLÍNICA COSME E SILVA-PCS.

9.1.4. O valor mensal a ser ressarcido importará no valor de R\$ 8.200,00 (oito mil e duzentos reais), com base na consulta realizada à Secretaria Estadual de Infraestrutura-SEINF, conforme OFÍCIO Nº 1703/2019 GAB/SEINF, demonstrado em quadro abaixo:

UNIDADE	M <sup>2</sup>	Valor total
HGR	255,36	5.000,00
HMI	139,53	2.700,00
PACS	25,69	500,00
HC	25,30	500,00
<b>TOTAL</b>	<b>445,88</b>	<b>8.700,00</b>

9.1.5. A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do contrato de prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência;

9.1.6. O órgão cedente/SESAU autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pelo cessionário, sem ônus para esta Secretaria, caso seja necessário;

9.1.7. A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao contrato de prestação de serviços do objeto deste Termo de Referência.

9.1.8. Os valores das respectivas áreas utilizadas em cessão de uso de bem imóvel serão reajustadas anualmente, na data da prorrogação de vigência do respectivo Termo de Cessão, utilizando o IGPM – Índice Geral de Preços no Mercado.

9.2. **DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM O CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA:**  
 O valor a título de indenização pelo consumo de água e energia elétrica nas unidades com cedência de espaço físico, ficando estabelecido um percentual de 20% (vinte por cento) do valor total pela cessão do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

9.2.1. A recusa da assinatura do termo de cessão do imóvel, os descontos dos valores com as despesas da cessão do imóvel e o consumo de água e energia elétrica, importará na desclassificação do licitante.

9.2.2. Para pagamento das despesas de água e energia elétrica deverá ser gerado DARE - Documento de Arrecadação de Receitas Estadual.

9.3. **DOS UNIFORMES E EPI – EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

9.3.1. A CONTRATADA deverá ceder para seus empregados, além do crachá funcional da empresa com foto recente, uniformes e EPI's que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço;

9.3.2. **Dos Uniformes**

a) Os uniformes fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade da prestação dos serviços, devendo ser constituída de todas as peças relacionadas, vedada a distribuição de uniformes usados;

b) Nos uniformes confeccionados deverão nas costas ou na frente da camiseta/blusa, o nome da empresa, e abaixo, a frase: "A SERVIÇO DA SESAU/RR";

c) Os uniformes deverão ser fornecidos semestral e gratuitamente à mão-de-obra colocada à disposição da Unidade;

d) Os uniformes serão constituídos das seguintes peças, por empregado:

Item	Descrição da Peça/Uniforme	Quant. Semestral	Quant. Anual
01	Calça comprida em tecido tipo brim leve.	02	04
02	Camiseta em malha de algodão.	02	04
03	Sapato fechado impermeável, com solado antiderrapante.	02	04



- e) Não será permitida a utilização de uniformes manchados/desbotados, por ação química, ou pelo tempo de uso;
- f) A CONTRATADA deverá emitir recibo de entrega dos uniformes/EPI's, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada para os servidores responsáveis pela fiscalização do contrato.

### 9.3.3. Dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's

- a) Os EPI's são dispositivos de uso individual, utilizado a fim de prevenir riscos que possam ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador;
- b) A CONTRATADA deverá realizar orientação/treinamento quanto ao uso dos EPI's, bem como exigir o uso efetivo pelos empregados e deverão ser disponibilizados conforme a necessidade e o tipo de serviço a ser realizado;
- c) Os EPI's devem possuir Certificado de Autorização-CA, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego;
- d) Os EPI's a serem utilizados são os descritos abaixo:

Item	Descrição do EPI
01	Luva malha de aço
02	Luva malha de vidro
03	Luva térmica cano longo
04	Luva de Látex
05	Avental térmico impermeabilizado
06	Avental em PVC
07	Óculos de Proteção
08	Bota em material impermeável, cano longo, com solado antiderrapante.
09	Máscara descartável
10	Gorro descartável
11	Máscara N95
12	Avental descartável

- e) O trabalhador não arcará com qualquer ônus relativo ao recebimento dos uniformes e EPI's;
- f) Os EPI's deverão ser substituídos sempre que necessário, sem ônus para o trabalhador.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato.
- 10.2. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados.
- 10.3. Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em órgão de classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Saúde descritas no item 5 deste instrumento, atendendo as atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº 600/2018 e nº 603/2018 e 605/2018;
- 10.4. Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.
- 10.5. A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;
- 10.6. Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- 10.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;
- 10.8. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 10.9. Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção (RDC nº 216/2004) e de Procedimento Operacional Padrão (POP) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA, apresentando-os à Comissão de Fiscais do Contrato, no prazo máximo de 90 dias, a partir do início da execução do Contrato;
- 10.10. Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato e também os relativos à cessão de uso de imóveis, consumo de água e energia elétrica;
- 10.11. Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados à terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;
- 10.12. Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 10.13. Submeter-se à fiscalização permanente dos Fiscais e comissão Técnica do contrato designados formalmente pela CONTRATANTE;
- 10.14. Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o *Codex Alimentarius*, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
- 10.15. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
- 10.16. Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;
- 10.17. Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de conservação, limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes;
- 10.18. Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelos Serviços de Nutrição e Dietética (SND) de cada unidade;
- 10.19. Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;
- 10.20. Prover os equipamentos, materiais permanentes, carros de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório e/ou copas em complemento aos de propriedade das Unidades de Saúde, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso;
- 10.21. Repor, no prazo de até 48 horas, equipamentos e utensílios danificados (da CONTRATADA), inclusive nos finais de semana e feriados;
- 10.22. Caso seja necessário, fornecer alimentos utilizando utensílios adequados do tipo: canudo, conforme a condição clínica dos pacientes;
- 10.23. A Contratada deverá realizar manutenção, adaptação e adequação na estrutura física, hidrossanitária, elétrica e disponibilizar de equipamento na cozinha/copa, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do local onde serão executados os serviços de porcionamentos e preparo da alimentação.
- 10.24. Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para pacientes, acompanhantes, doadores e funcionários, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;
- 10.25. Fornecer as refeições e suco natural para funcionários nos refeitórios contendo: o porcionamento do prato principal/opção protéica, sobremesa e suco conforme ANEXO I servida em prato disposto em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;
- 10.26. Fornecer as refeições para pacientes/acompanhantes e servidores no sistema de produção centralizada nas cozinhas do HGR, HMINSN e PACS com distribuição nas unidades conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamentos do ANEXO I:

<b>Cozinha de Produção</b>	<b>Unidades a serem atendidas</b>
HGR	CDI
	HEMORAIMA
	CAPS III
	CAPS AD III
HMINSN	UAA
	SAMU
	HCM
PACS	HC

- 10.27. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da Contratante atendendo o ANEXO I;
- 10.28. Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelos Nutricionistas e Técnicos do Setor de Nutrição de cada unidade de saúde a fim de atender as necessidades terapêuticas dos pacientes;
- 10.29. Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA.
- 10.30. Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética e pelo acondicionamento do lixo gerado de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde da CONTRATANTE.
- 10.31. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela SESAURR.
- 10.32. Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo, sempre que necessário,
- 10.33. Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das Unidades de Saúde para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde de Roraima de qualquer responsabilidade;
- 10.34. Comunicar à CONTRATANTE, oficialmente, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento das resoluções CFN nº 600/2018 e nº CFN 605/2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções.
- 10.35. Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN e PACS).
- 10.36. Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos fornecimentos contratados;
- 10.37. Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, Preposto que atenda as solicitações emanadas da CONTRATANTE para execução dos serviços, bem como cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;
- 10.38. Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados.
- 10.39. Prover a substituição imediata de funcionários em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo, informando a CONTRATANTE em até 24 horas.
- 10.40. Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada.
- 10.41. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato.
- 10.42. Treinar e qualificar seus empregados até o final do primeiro mês da vigência do contrato, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à CONTRATANTE e serem enviadas listas de frequência após estas ações.
- 10.43. Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da cozinha, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos pacientes.
- 10.44. Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelos Nutricionistas e Técnicos da Contratante das Unidades de Saúde.
- 10.45. Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e EPI's que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;
- 10.46. Manter os empregados identificados (com nome do empregado e logo da empresa) e uniformizados quando em trabalho.
- 10.47. Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE.
- 10.48. Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 10.49. Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme a NR-7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas



- alterações.
- 10.50. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui, nem reduz essa responsabilidade.
  - 10.51. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;
  - 10.52. Permitir à CONTRATANTE, por intermédio da Comissão de Fiscais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;
  - 10.53. Apresentar à Comissão de Fiscais do Contrato, relatório técnico MENSAL das atividades (quantitativo) realizado nas Unidades de Saúde.
  - 10.54. Comunicar imediatamente ao Fiscal e/ou Gestor do Contrato, formalmente (por escrito), qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas.
  - 10.55. Realizar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores.
  - 10.56. Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição e Dietética da contratada e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais.
  - 10.57. Realizar análises da composição Nutricional (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues a Comissão Técnica e Fiscais do Processo, com no mínimo 10 dias de antecedência do início da execução mensal.
  - 10.58. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada a Comissão Técnica e Fiscal do contrato com 24 horas de antecedência, via ofício, sendo necessária a aprovação da mesma.
  - 10.59. Obedecer rigorosamente às exigências DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO do ANEXO III;
  - 10.60. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do SND das Unidades Hospitalares uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
  - 10.61. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos.
  - 10.62. Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos pacientes através de etiqueta, constando nome, localização e tipo de dieta.
  - 10.63. Apresentar junto a fatura/NF, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, funcionários para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;
  - 10.64. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Departamento Estadual de Vigilância Sanitária/SESAU;
  - 10.65. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
  - 10.66. Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários em impressos próprios pela CONTRATADA.
  - 10.67. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.
  - 10.68. Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
  - 10.69. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 16 do ANEXO III deste instrumento.
  - 10.70. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos.
  - 10.71. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária, e não garanta a manutenção da temperatura adequada.
  - 10.72. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo, embalagens ou recipientes abertos.
  - 10.73. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
  - 10.74. Atender as solicitações quanto à temperatura das dietas dos pacientes sempre que solicitado pela nutricionista de cada unidade hospitalar, usando recipientes com material e capacidade adequados.

- 10.75. Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável.
- 10.76. Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal.
- 10.77. É decisivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.
- 10.78. Fornecer as refeições de todos os dias (de Segunda a Domingo, inclusive nos feriados), conforme descrito neste instrumento.
- 10.79. A CONTRATADA deverá apresentar o Cardápio Mensal, para a Comissão de Fiscais, com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela Comissão;
- 10.80. Fornecer toda a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas, incluindo a distribuição dentro das Unidades (pacientes/acompanhantes, doadores e funcionários), observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.
- 10.81. Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços.
- 10.82. Os Equipamentos necessários para o porcionamento das refeições nas Unidades Saúde ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 10.83. É expressamente vedado à CONTRATADA:**
- 10.83.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE, que não estejam destinadas para as finalidades previstas no Contrato;
- 10.83.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da CONTRATANTE;
- 10.83.3. Manter ou utilizar em seu quadro, servidores e/ou funcionários da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;
- 10.83.4. Subcontratar empresa para execução do objeto deste Termo de Referência, exceto em caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;
- 10.83.5. O atendimento ambulatorial e clínica a pacientes das Unidades de Saúde pela Nutricionista da CONTRATADA.
- 10.83.6. Utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- 10.84. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infra-estrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/96 e 32/2005 do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 10.85. A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possui veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo).
- 10.86. A empresa contratada deverá realizar todas as adequações necessárias nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN e PACS), sendo que as cozinhas só poderão ser utilizadas para o preparo das refeições, após as adequações higiênico-sanitárias, elétricas e hidráulicas e etc. de acordo com as legislações vigentes, somente daquelas áreas disponibilizadas no Termo de Cessão de uso de bem imóvel.
- 10.87. Fornecer atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana, através de chamada telefônica para representante da CONTRATANTE;
- 10.88. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração do número telefônico e endereço.
- 10.89. Fica a CONTRATADA obrigada a reservar no mínimo 3% (três por cento) do total das vagas existentes, para sentenciados que estejam no regime aberto ou semiaberto, quando da contratação de obras e de serviços públicos.
- 10.90. A CONTRATADA solicitará Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania lista da dos sentenciados, caso não seja fornecida pela Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania a lista dos sentenciados em um prazo de 10 dias, a Empresa vencedora do certame estará desobrigada do disposto da Lei Estadual n.º 899/2013.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- 11.1. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao Gestor do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as

- devidas correções.
- 11.2. Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima - HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth – HMINSN e Pronto Atendimento Cosme e Silva– PACS), para o preparo das refeições, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos acompanhantes e funcionários, objeto deste Termo de Referência.
  - 11.3. Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à Contratada para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços objeto do presente Termo de Referência.
  - 11.4. Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
  - 11.5. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias. Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido.
  - 11.6. Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal e Gestor do Contrato.
  - 11.7. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.
  - 11.8. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente da SESA/RR;
  - 11.9. Designar a Comissão de fiscal de contrato, coordenador do Serviço de Nutrição e Dietética (ou outro servidor, no caso das unidades que não dispõem deste profissional em seu quadro, designado pela Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência) de cada Unidade para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO.
  - 11.10. Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado.
  - 11.11. Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO, ratificado pelo Coordenador Geral de Urgência e Emergência – CGUE, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.
  - 11.12. Solicitar junto à Coordenação de Vigilância Sanitária Estadual – CGVS coleta para controle microbiológico de água, alimentos, ambientes e manipuladores nas dependências da CONTRATADA.
  - 11.13. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao Lactário do Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth;
  - 11.14. A CONTRATANTE deve disponibilizar áreas, garantindo o fluxo de preparo de alimentos, evitando contato com áreas críticas da Unidade, para correta execução deste Termo de Referência
  - 11.15. Conferir (glosar) e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas, por meio das planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde fornecida pela empresa e fiscais de contrato das Unidades;
  - 11.16. Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes no lactário, registrando também as condições dos mesmos;
  - 11.17. Fornecer à Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços relacionados ao preparo, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos funcionários e acompanhantes;
  - 11.18. Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades de Saúde;
  - 11.19. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
  - 11.20. Realizar mensalmente deduções do valor da Fatura/Nota Fiscal referentes à cessão de uso de bem imóvel, consumo de água e energia elétrica, disposto nos itens 10.1.5 e 10.2;

## **12. DA HABILITAÇÃO**

- 12.1. Cópias da Cédula de Identidade – RG, dos representantes legais da Instituição;
- 12.2. No caso de Procurador, apresentar Procuração por instrumento público ou particular, com reconhecimento de firma de outorgante (titular da empresa), no Cartório competente, sendo que devem constar os poderes de representação



- para o certame, devidamente acompanhada do documento correspondente, dentre os indicados neste subitem, que comprove os poderes do mandante da outorga;
- 12.3. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações em vigor, ou o último Estatuto ou Contrato Social consolidado, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado dos documentos da eleição dos seus administradores, ou;
  - 12.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; ou ainda;
  - 12.5. Ata de Fundação e Estatuto, devidamente registrados, ou;
  - 12.6. Registro Comercial e suas alterações, ou;
  - 12.7. Certidão Simplificada da Junta Comercial, ou;
  - 12.8. Certificado de Registro Cadastral – CRC emitido por órgãos competentes;

**12.9. RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:**

- 12.9.1. Certidão ESTADUAL;
- 12.9.2. Certidão MUNICIPAL;
- 12.9.3. Comprovação de regularidade com a Fazenda Federal, através da apresentação da **CERTIDÃO DE DÉBITOS RELATIVOS A CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS E A DÍVIDA ATIVA DA UNIAO;**
- 12.9.4. Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a" do artigo 27 da Lei nº 8.036/90, devidamente atualizado;
- 12.9.5. Certidão Negativa de Débito – CND relativa às contribuições sociais, fornecida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS (Lei nº 8.212/91), devidamente atualizada, ou expedida pela Receita Federal do Brasil;
- 12.9.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

**12.10. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- 12.10.1. Apresentar CRQ da Empresa (Certificado de Registro e Quitação) emitido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN.
- 12.10.2. Alvará Sanitário emitido pelos Órgãos Competentes, compatível com o objeto deste Termo de Referência e dentro da validade;
- 12.10.3. Planilha Descritiva dos Produtos e Formação de Preços, devidamente preenchida, conforme ANEXO VI.
- 12.10.4. Apresentar DECLARAÇÃO DE VISITA técnica realizada nas unidades de saúde que possuem cozinha, conforme modelo contido no ANEXO VII, feito pela própria empresa ou a Declaração de DISPENSA DE VISITA, conforme modelo do ANEXO VIII deste Termo de Referência. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.
- 12.10.5. Os interessados deverão agendar a visita técnica através do telefone (95) 2121-0508, em dias úteis, das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00. Na Visita/Vistoria deverá ser feita avaliação dos serviços a serem executados, conhecer as Unidades de Saúde, bem como esclarecimentos adicionais. Para participar da visita técnica, os responsáveis ou procuradores das empresas deverão apresentar contrato social que tenha seu objeto social condizente com o objeto deste Termo de Referência.
- 12.10.6. Apresentar Atestado(s) ou declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha prestado ou venha prestando serviços, com características compatíveis com o objeto da licitação.

**12.11. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- 12.11.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**13.12. OUTROS DOCUMENTOS:**

- 13.12.1. DECLARAÇÃO de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, através de Declaração, que não possui no quadro de funcionários da empresa, trabalhador menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de apren-

diz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o artigo 27, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações;

13.12.2. DECLARAÇÃO de que os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes à aquisição do objeto, incluindo frete, impostos, taxas, etc.

### **13. DA VALIDADE DAS REFEIÇÕES**

13.10. As refeições prontas (pratos quentes) deverão ter a validade máxima para o consumo de até 04 horas, se mantidas em uma temperatura superior a 60°C.

### **14. DO PARCELAMENTO E CONSUMO**

#### **14.1. DO PARCELAMENTO:**

14.1.1. Considerando Acórdão nº 839/20019 – Plenário (Súmula) no qual relata que “incube ao gestor promover o parcelamento do objeto a ser licitado”, optou-se por Lotes, conforme Anexo I, motivado pela viabilidade técnica e econômica para tal ato, tendo em vista que serão confeccionados em diferentes unidades de saúde como HGR, HMINSN e PACS, que facilita a distribuição devido à logística e agilidade nas entregas dos alimentos nas unidades de saúde, minimizando os riscos de atrasos.

14.1.2. Quanto à viabilidade técnica, a licitação por Lote faz-se necessária em virtude das especificidades exigidas pelas normas de segurança impostas pela ANVISA, principalmente em matéria de segurança alimentar, nos critérios higiênico-sanitários, contaminações alimentares pelo fluxo dos serviços, manipulação dos alimentos, impossibilidade de cessão de estrutura física para mais de uma empresa, dentre outros fatores.

#### **14.2. DO CONSUMO:**

14.2.1. O consumo obedecerá a um estimativo mensal realizado pelas Unidades Hospitalares, perfazendo um estimativo anual total conforme Anexo I.

14.2.2. Ressaltamos que, por se tratar de estimativo, o consumo poderá variar de acordo com a necessidade, desde que devidamente justificado.

### **15. DA FORMA DE PAGAMENTO**

15.1. O pagamento ocorrerá em até 30 dias, após o atesto da nota fiscal, e será paga por meio de ordem bancária, preferencialmente do Banco do Brasil, após o protocolo da nota fiscal devidamente atestada junto à CONTRATANTE, devendo ser obedecido o item 6 – DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO deste Termo de Referência;

15.2. Quando da entrega da nota fiscal, a Contratada deverá estar adimplente com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluindo a regularidade perante a Justiça do Trabalho e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

15.3. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal individualizada para cada unidade de saúde acompanhada de relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, funcionários para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde.

15.4. Caso a Contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante em contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal do estabelecimento contratado e do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião do pagamento.

15.5. A nota fiscal que for apresentada com erro ou rasura deverá ser imediatamente substituída, ficando o pagamento suspenso e o prazo para pagamento suspenso até que a Contratada providencie a substituição.

15.6. No preço contratado deverão estar inclusos todos os tributos, taxas, encargos, seguros, fretes e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto.

15.7. Caso haja multa regularmente aplicada e pendente de pagamento, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor da Contratada.

15.8. Se o valor do crédito for insuficiente para cobrir o valor da multa, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 dias, contados da comunicação formal.

### **16. REAJUSTE DE PREÇOS**

16.1. Os preços contratados deverão ser reajustados após o transcurso de 1 (um) ano, contados da data de assinatura do contrato, por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

16.2. Para o cálculo do índice de reajustamento será adotada a seguinte fórmula:



$$IR = (I - I_0) / I_0$$

**Onde:**

IR – Índice de reajustamento procurado.

I<sub>0</sub> – Índice inicial: índice do mês de assinatura do contrato.

I – Índice Final: índice correspondente a data do reajuste.

16.3. Qualquer outra forma de reajustamento de preços só será admitida quando comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro por meio de planilha de custos detalhada.

16.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

## **17. DAS GARANTIAS E SEGURANÇA**

17.1. A CONTRATADA prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, no momento da assinatura, observadas as condições previstas neste Termo.

17.2. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da assinatura do contrato, comprovante de prestação da garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou título da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária;

17.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso, observando o limite máximo de 2% (dois por cento);

17.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei 8.666/93;

17.5. A exigência da garantia da execução do contrato, nos modelos do art. 56, §2º da Lei 8.666/93, com validade durante a execução do contrato, até 3 (três) meses após a vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação;

17.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

17.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nela previstas;

17.6.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

17.6.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas à Administração;

17.6.4. Obrigações Trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA;

17.7. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE, com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

17.8. A garantia será considerada extinta, com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para levantamento da importância depositada em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1. O descumprimento total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento poderá acarretar a rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, aplicando-se as penalidades estabelecidas nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.

18.2. A multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento), prevista no art. 86 da Lei nº 8.666/93, será calculada pelo percentual por dia de atraso e chegará, no máximo, a 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, recolhidas no prazo de 15 dias corridos, uma vez que comunicado oficialmente.

18.3. A multa a que se refere o inciso II do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 será calculada pelo percentual de 15% (quinze por cento), recolhida no prazo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a CONTRATANTE pela não execução total ou parcial do Contrato.

18.4. As multas previstas nos itens anteriores, que são independentes e acumuláveis, serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE, sendo assegurado o direito ao princípio do contraditório e ampla defesa da CONTRATADA.

18.5. A CONTRATANTE somente deixará de aplicar eventual sanção caso seja demonstrada a ocorrência de quaisquer das circunstâncias previstas no § 1º, artigo 57 da Lei nº 8.666/93.

18.6. A rescisão do contrato poderá ser:

18.7. Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE;

18.8. Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.

18.9. Judicial, nos termos da legislação.

18.10. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

18.11. Ocorrendo impedimento, paralisação ou suspensão do Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

18.12. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

18.13. Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA, atribuindo pontos para as ocorrências, segundo a tabela abaixo:

ALÍNEA	INFRAÇÃO	PENALIDADE
A.	Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.	1% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade.
B.	“Per capita” inadequada por ocorrência.	1 % do valor do quantitativo diária requerido por Infração.
C.	Ausência de higiene ambiental e dos alimentos.	1% do valor do quantitativo diário requerido da unidade.
D.	Em caso de deficiência no quadro de pessoal operacional.	1% sobre o valor mensal da unidade.
E.	Atraso nas refeições (superior a 30min).	2% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade.
F.	Falta do uso de EPI's/uniforme pelos funcionários da CONTRATADA	2% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade.
G.	Ausência de implantação e fiscalização dos Procedimentos Operacionais Padrão – POP.	2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade.
H.	Alteração do cardápio sem autorização prévia do CONTRATANTE.	2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade.
I.	Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos.	2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade.
J.	Uso inadequado dos carros de transporte de alimentos.	2% do valor do quantitativo mensal requerido das unidades.
K.	Ausência de implantação e supervisão do Manual de Boas Práticas, após 03 meses da assinatura do instrumento contratual.	3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade.
L.	Não realização de análise microbiológica.	3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade.
M.	Falta de materiais, utensílios, máquinas e equipamentos previstos em rotina.	3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade.
N.	Presença de toxi-infecção alimentares por ocorrência.	8% do valor do quantitativo diário requerido por unidade.
O.	Em caso de desistência de prestar o serviço de fornecimento de Alimentação.	10% sobre o valor total do Contrato.

18.13.1. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de infrações.

18.13.2. A sanção de advertência será aplicada somente uma vez.

18.13.3. A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção.

**18.14. Além das penalidades citadas acima, poderão ser aplicadas:**

18.14.1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública Estadual por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

18.14.2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

18.15. A inexecução total ou parcial da obrigação ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos artigos 77 a 80 da lei 8.666/93 e alterações posteriores, sendo assegurado o direito

ao princípio do contraditório e ampla defesa da CONTRATADA.

18.16. Toda e qualquer aplicação de penalidade administrativa será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

#### **19. DA FISCALIZAÇÃO**

19.1. Durante a vigência do contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por no mínimo 02 (dois) servidores de cada unidade de saúde responsável pela preparação da alimentação, sendo que um deles deve ser obrigatoriamente profissional na área de nutrição, devidamente designados para o fim.

19.2. As atividades de fiscalização deverão atender as prescrições do Decreto Estadual nº 19.213-E, de 23/07/2015, publicado no DOE de 24/07/2015, o qual regulamenta a fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Estado de Roraima.

19.3. A presença da fiscalização da Contratante não elide e nem diminui a responsabilidade da Contratada

19.4. O fiscal do contrato tem poderes para recusar o produto em desacordo com as especificações e recomendações deste termo de referência.

19.5. Ocorrências relevantes que impeçam a execução do contrato deverão ser formalizadas, preferencialmente, por meio eletrônico ao fiscal do contrato.

#### **20. DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA**

20.1. O contrato terá vigência de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da assinatura tendo eficácia legal após publicação no Diário Oficial do Estado de Roraima.

#### **21. RESCISÃO CONTRATUAL**

21.1. A rescisão do contrato ocorrerá motivadamente e com fundamento nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, e se dará com observância nos artigos 79 e 80 da mesma norma.

21.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da Contratada, o Contratante poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

21.3. No procedimento de rescisão contratual, será assegurado o contraditório e a ampla defesa à Contratada, que após formalmente intimada, terá o prazo decadencial de 5 dias úteis para manifestação.

#### **22. VALOR ESTIMADO**

22.1. Os valores estimados dos itens que compõem o objeto constarão em anexo do edital de licitação, após o levantamento de preços pela Gerência Especial de Cotação-GEC.

22.2. Nos preços ofertados deverão estar inclusas todas as despesas diretas, tributos, materiais de consumo, acessórios, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros necessários ao cumprimento do objeto.

#### **23. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

a) Programa de Trabalho: 10302782.434/01

b) Elemento de despesa: 33.90.39

c) Fontes: 109/107

d) Tipo de Empenho: Estimativo

#### **24. ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

24.1. O contrato poderá ser alterado nos casos previsto no Art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse do Contratante e as justificativas adequadas à situação.

Boa Vista - RR, 17 de outubro de 2019.

REVISÃO:

Elaboração/Revisão Técnica:

**Claudinéia Marinho O da Silva**  
Diretora da DSUE - CGUE/SESAU/RR

**Márcia Andrea de Brito Pimentel**  
Nutricionista – Hospital das Clínicas/Pronto  
Atendimento Cosme e Silva

**Adriana Carla Leal Campos**  
Diretora da DAH - CGUE/SESAU/RR

**Klauberth Alberth da Silva Reis**  
Nutricionista – Hospital Geral de Roraima  
HGR/SESAU

Supervisão:

Supervisão:

**Ângela Aparecida Neto Amaral**  
Coordenadora Geral da Atenção Especializada  
CGAE/SESAU/RR

**Ava Patrícia Lima Moraes**  
Coordenadora Geral de Urgência e Emergência –  
CGUE/SESAU/RR

**Cecília Smith Lorezom**  
Secretária de Estado da Saúde – SESAU/RR



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

### ANEXO I

#### 1. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

A Execução do Serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo todo fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, para pacientes, funcionários e acompanhantes da rede Hospitalar.

Em se tratando de Eventuais Campanhas de Doações e Eventos Assistenciais como (Campanhas Epidemiológicas, Sanitárias e Mutirões de Cirurgias) serão utilizados como padrão item 14 (Almoço - Dieta Livre e Branda) e se tratando de lanches itens 27 (Lanche Doador), sendo as quantidades definidas de acordo com a natureza do evento, devendo ser previamente autorizado(s) pelo(s) fiscal (is) e/ou gestor do contrato.

TABELA 1 - LOTE I – HGR/CDI/HEMORAIMA/CAPS III/CAPS AD III					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./MÊS	QTD. EST. 180 dias	CAT/SER
<b>DIETAS PARA PACIENTES</b>					
1.	<b>Desjejum (Dieta Livre e Branda)</b> 1. Café com açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	5.553	33.318	3697
2.	<b>Desjejum (Dieta Pastosa):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina, bolo ou tubérculos 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	1.384	8.304	3697
3.	<b>Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, ou tapioca, ou cuscuz 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta ou Banana frita	Und.	716	4.296	3697
4.	<b>Desjejum (Dieta Especial):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	3.781	22.686	3697
5.	<b>Desjejum (Dieta Imunodeprimido):</b> 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual,	Und.	52	312	3697





ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	6. Fruta cozida.				
6.	<b>Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	52	312	3697
7.	<b>Colação (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	4.813	28.878	3697
8.	<b>Colação (Dieta Pastosa):</b> 1. Vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia ou iogurte.	Und.	1.390	8.340	3697
9.	<b>Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com leite integral, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta	Und.	710	4.260	3697
10.	<b>Colação (Dieta Especial):</b> 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite integral ou desnatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral.	Und.	3.786	22.716	3697
11.	<b>Colação (Dieta Imunodeprimido):</b> 1. Leite pasteurizado e fervido mais café (com ou sem açúcar), ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	50	300	3697
12.	<b>Colação (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten, ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos ou tapioca. 3. Creme vegetal.	Und.	54	324	3697
13.	<b>Almoço (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou filé de peixe, ou preparações com ovos 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5.098	30.588	3697
14.	<b>Almoço (Dieta Pastosa):</b> 1. Arroz papa 2. Salada cozida 3. Caldo de feijão, 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias,	Und.	1.390	8.340	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	7. Suco de polpa de fruta				
15.	<b>Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	683	4.098	3697
16.	<b>Almoço (Dieta Especial):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.736	22.416	3697
17.	<b>Almoço (Dieta Imunodeprimido):</b> 1. Salada de vegetaiscozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und.	63	378	3697
18.	<b>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	51	306	3697
19.	<b>Lanche (Dieta Livre e Branda):</b> 1.Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado, Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. 2.Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com sal ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou patê.	Und.	5.550	33.300	3697
20.	<b>Lanche (Dieta Pastosa):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral , ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou	Und.	1.415	8.490	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão de leite ou Biscoito ou bolo, Manteiga com sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso,				
21.	<b>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz ou tapioca, Manteiga com ou sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída	Und.	717	4.302	3697
22.	<b>Lanche (Dieta Especial):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso.	Und.	3.762	22.572	3697
23.	<b>Lanche (Dieta Imunodeprimido):</b> 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual	Und.	64	384	3697
24.	<b>Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante, ou chá com açúcar ou adoçante. 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	51	306	3697
25.	<b>Pré-Lanche (Doador):</b> 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Torrada (doce ou salgada), ou Biscoito (doce ou salgado)	Und.	2.200	13.200	3697
26.	<b>Lanche (Doador):</b> 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta 2. Pão (francês, massa fina ou Hamburger), 3. Queijo e Presunto, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango.	Und.	2.200	13.200	3697
27.	<b>Jantar (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	4.872	29.232	3697



28.	<b>Jantar (Dieta Pastosa):</b> 1. Arroz 2. Caldo de feijão 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	1.413	8.478	3697
29.	<b>Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	720	4.320	3697
30.	<b>Jantar (Dieta Especial):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.774	22.644	3697
31.	<b>Jantar (Imunodeprimido):</b> 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	51	306	3697
32.	<b>Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	55	330	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

33.	<b>Sopa pacientes</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	2810	16860	3697
34.	<b>Ceia (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	4.480	26.880	3697
35.	<b>Ceia (Dieta Pastosa)</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, combolo ou pão massa fina ou, 2. Mingau.	Und.	1.402	8.412	3697
36.	<b>Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	710	4.260	3697
37.	<b>Ceia (Dieta Especial):</b> 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	3.782	22.692	3697
38.	<b>Ceia (Dieta Imunodeprimido):</b> 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	50	300	3697
39.	<b>Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	53	318	3697
<b>REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>					
40.	<b>Desjejum</b> 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal.	Und.	7.022	42.132	3697
41.	<b>Almoço</b> 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	7.260	43.560	3697
42.	<b>Jantar:</b> 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	7.260	43.560	3697
<b>REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS</b>					
43.	<b>Almoço</b> 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou	Und.	6.039	36.234	3697





	ave com ou sem osso, ou fígado ou filé de peixe ou ovos 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa, ou legumes gratinados. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.				
44.	<b>Jantar:</b> 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	3.840	23.040	3697
45.	<b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne) 1. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	930	5.580	3697

TABELA 2 - LOTE II – HMINSN/UAA/SAMU/CECM

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./ MÊS	QTD. EST./ANO	CAT/ SER
<b>DIETAS PARA PACIENTES</b>					
46.	<b>Desjejum (Dieta Livre e Branda)</b> 1. Café com açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	6.110	36.660	3697
47.	<b>Desjejum (Dieta Pastosa):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	22	3.060	3697
48.	<b>Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	11	66	697
49.	<b>Desjejum (Dieta Especial):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz,	Und.	830	3.180	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.				
50.	<b>Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	25	150	3697
51.	<b>Colação (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou mix de fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	5.909	35.454	3697
52.	<b>Colação (Dieta Pastosa):</b> 1. Iogurte ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	8	48	3697
53.	<b>Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com leite integral, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta	Und.	19	114	3697
54.	<b>Colação (Dieta Especial):</b> 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	812	4.872	3697
55.	<b>Colação (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	32	192	3697
56.	<b>Almoço (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou filé de peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5.792	34.752	3697
57.	<b>Almoço (Dieta Pastosa):</b> 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de peixe, 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	7	42	3697
58.	<b>Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão,	Und.	14	84	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	<p>4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos,</p> <p>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,</p> <p>7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>				
59.	<p><b>Almoço (Dieta Especial):</b></p> <p>1. Salada de Vegetais,</p> <p>2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido</p> <p>3. Feijão com ou sem sal/gordura,</p> <p>4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, ou proteína de origem vegetal</p> <p>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,</p> <p>7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	858	5.148	3697
60.	<p><b>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten):</b></p> <p>1. Salada de Vegetais,</p> <p>2. Arroz,</p> <p>3. Feijão,</p> <p>4. Um tipo de proteína carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe,</p> <p>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas,</p> <p>7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.</p>	Und.	36	216	3697
61.	<p><b>Lanche (Dieta Livre e Branda):</b></p> <p>1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou,</p> <p>2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	5.649	33.894	3697
62.	<p><b>Lanche (Dieta Pastosa):</b></p> <p>1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou,</p> <p>2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.</p>	Und.	5	30	3697
63.	<p><b>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b></p> <p>1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída</p> <p>2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.</p>	Und.	11	1.800	3697
64.	<p><b>Lanche (Dieta Especial):</b></p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de</p>	Und.	750	4.500	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou vitamina de frutasou salada de frutas.				
65.	<b>Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	25	150	3697
66.	<b>Jantar (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou file de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá,ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4.493	26.958	3697
67.	<b>Jantar (Dieta Pastosa):</b> 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. Legumes cozidos 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou filé de peixe), 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	21	126	3697
68.	<b>Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	11	66	3697
69.	<b>Jantar (Dieta Especial):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	893	5.358	3697
70.	<b>Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz,	Und.	23	138	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.				
71.	<b>Ceia (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	5.915	34.490	3697
72.	<b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	2182	13.092	3697
73.	<b>Ceia (Dieta Pastosa)</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, combolo ou pão massa fina ou, 2. Mingau.	Und.	21	12	3697
74.	<b>Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	11	1.800	3697
75.	<b>Ceia (Dieta Especial):</b> 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1.166	6.996	3697
76.	<b>Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose e/ ou cereais sem glúten.	Und.	21	126	3697
77.	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS</b> – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	48,083	288,498	115550
78.	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS</b> – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina.	LITRO	74,408	44,448	47996



79.	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE</b> – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semielementarhipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	0,680	4,08	29394
80.	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE</b> – mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose	LITRO	3,942	23,52	115550
<b>REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>					
81.	<b>Desjejum</b> 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal.	Und.	3.645	21.870	3697
82.	<b>Almoço</b> 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou filé de peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4.262	25.572	3697
83.	<b>Jantar:</b> 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.693	22.158	3697
<b>REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS</b>					
84.	<b>Almoço</b> 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou farofa, ou vegetais refogados. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.280	13.680	3697
85.	<b>Jantar:</b> 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou	Und.	2.850	17.100	3697





	purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta				
86.	<b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne) 1. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	450	2.700	3697

TABELA 3 - LOTE III – PACS/HC

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. EST./MÊS	QTD. EST./ANO	CAT/SER
<b>DIETAS PARA PACIENTES</b>					
87.	<b>Desjejum (Dieta Livre e Branda)</b> 1. Café com açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	2.243	13.458	3697
88.	<b>Desjejum (Dieta Pastosa):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina, bolo ou tubérculos 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	199	1.194	3697
89.	<b>Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, ou tapioca, ou cuscuz 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta ou Banana frita	Und.	138	828	3697
90.	<b>Desjejum (Dieta Especial):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1.464	8.784	3697
91.	<b>Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	165	990	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

92.	<b>Colação (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	1.461	8.766	3697
93.	<b>Colação (Dieta Pastosa):</b> 1. Vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia ou iogurte.	Und.	219	1.314	3697
94.	<b>Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com leite integral, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta	Und.	141	846	3697
95.	<b>Colação (Dieta Especial):</b> 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite integral ou desnatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral.	Und.	1.492	8.952	3697
96.	<b>Colação (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten, ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos ou tapioca. 3. Creme vegetal.	Und.	183	1.098	3697
97.	<b>Almoço (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou filé de peixe, ou preparações com ovos 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.052	12.312	3697
98.	<b>Almoço (Dieta Pastosa):</b> 1. Arroz papa 2. Salada cozida 3. Caldo de feijão, 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	258	1.548	3697
99.	<b>Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	145	870	3697



100.	<b>Almoço (Dieta Especial):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.056	12.336	3697
101.	<b>Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	90	540	3697
102.	<b>Lanche (Dieta Livre e Branda):</b> 1.Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado, Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. 2.Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com sal ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou patê.	Und.	2.272	13.632	3697
103.	<b>Lanche (Dieta Pastosa):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral , ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado,Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão de leite ou Biscoito ou bolo, Manteiga com sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso,	Und.	268	1.608	3697
104.	<b>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado,Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz ou tapioca, Manteiga com ou sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída	Und.	154	924	3697
105.	<b>Lanche (Dieta Especial):</b> 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado,Mingau ou vitamina de frutasou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso.	Und.	1.843	11.058	3697
106.	<b>Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou	Und.	205	1.230	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante, ou chá com açúcar ou adoçante. 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.				
107.	<b>Jantar (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	2.490	14.940	3697
108.	<b>Jantar (Dieta Pastosa):</b> 1. Arroz 2. Caldo de feijão 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta	Und.	222	1.332	3697
109.	<b>Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	149	894	3697
110.	<b>Jantar (Dieta Especial):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1.848	11.088	3697
111.	<b>Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão,	Und.	90	540	3697



	4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de cuscuz, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.				
112.	<b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	752	4.512	3697
113.	<b>Ceia (Dieta Livre e Branda):</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1.365	8.190	3697
114.	<b>Ceia (Dieta Pastosa)</b> 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado, combolo ou pão massa fina ou, 2. Mingau.	Und.	219	1.314	3697
115.	<b>Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</b> 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	170	1.020	3697
116.	<b>Ceia (Dieta Especial):</b> 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1.873	11.238	3697
117.	<b>Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten):</b> 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	201	1.206	3697
<b>REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>					
118.	<b>Desjejum</b> 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal.	Und.	3.483	20.898	3697
119.	<b>Almoço</b> 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.864	17.184	3697
120.	<b>Jantar:</b> 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	3.000	18.000	3697
<b>REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS</b>					
121.	<b>Almoço</b> 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão.	Und.	2.357	14.142	3697



ESTADO DE RORAIMA  
"AMAZONIA PATRIMONIO DOS BRASILEIROS"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	<p>4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>				
122.	<p><b>Jantar:</b> 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou filé peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta</p>	Und.	2.750	16.500	3697
123.	<p><b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne) 1. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta</p>	Und.	810	4.860	3697





ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**ANEXO II**

**1. DEMONSTRAÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE CONSUMO ESTIMADOS MENSAL POR UNIDADE DE SAÚDE**

**I - HOSPITAL GERAL DE RORAIMA (HGR)**

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta semLactos e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	4.813	1.384	716	3.781	52	52	10.798
Colação	4.813	1.390	710	3.786	50	54	10.800
Almoço	4.852	1.390	683	3.736	53	51	10.726
Lanche	4.810	1.415	717	3.762	64	51	10.819
Jantar	4.662	1.413	720	3.774	51	55	10.675
Ceia	4.480	1.402	710	3.782	53	53	10.480
SOPA	-	-	-	-	-	-	2.810

ACOMPANHANTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	7.022
Almoço	7.220
Sopa	7.260

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	6.039
Jantar	3.840
Sopa	930

**II - HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH (HMINSN)**

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta semLactos e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	5.750	22	11	830	25	0	6.638
Colação	5.909	8	10	812	32	0	6.771
Almoço	5.682	7	14	858	36	0	6.597
Lanche	5.289	5	11	750	25	0	6.080
Jantar	4.133	21	11	893	23	0	5.081
Ceia	5.915	21	11	1.166	21	0	7.134
SOPA	-	-	-	-	-	-	2.182

ACOMPANHANTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	3.645
Almoço	4.230
Sopa	3.693

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	2.280
Jantar	2.850
Sopa	450

**CASA DA GESTANTE - PACIENTE**  
PACIENTES



**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	Dieta semLactos e sem Glúten	Dieta para Imunodeprimidos	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	900	60	60	120	60	30	1.230
Colação	900	60	60	120	60	30	1.230
Almoço	900	60	60	120	60	30	1.230
Lanche	900	60	60	120	60	30	1.230
Jantar	900	60	60	120	60	30	1.230
Ceia	900	60	60	120	60	30	1.230

**LACTÁRIO - MAMADAS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DAS DIETAS NEONATAIS	Und.	Periodicidade Estimada	Qtd. Est./Mês	Qtd. Est./180 dias
01	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS</b> – mamadas que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	8/dia	48,083	288,498
02	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS</b> – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartrato de colina, inositol e l-histidina.	LITRO	8/dia	74,408	44,448
03	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE</b> – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semielementarhipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.	LITRO	8/dia	0,680	2,9822
04	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE</b> – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d, e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selenio, potássio) taurina, l-carnitina. Isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose.	LITRO	8/dia	3,942	23,652



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

III – Pronto Atendimento Cosme e Silva (PACS)

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	Dieta Pastosa	Dieta iperproteica e/ou hipercalórica	Dietas Especiais	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	40	0	0	12	52
Colação	41	0	0	24	65
Almoço	147	0	0	390	537
Lanche	96	0	0	78	174
Jantar	123	0	0	325	448
Ceia	0	0	0	0	0
Sopa	-	-	-	-	169

ACOMPANHANTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES
Desjejum	0
Almoço	150
Sopa	150

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES
Almoço	990
Jantar	1.500
Sopa	300

IV – Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	750	750
Almoço	510	510
Lanche	750	750
Jantar	210	210

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	32
Jantar	120

V – UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO MARIA DA C. I. DE MATOS – UAA

PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	360	360
Almoço	360	360
Lanche	360	360
Jantar	360	360

FUNCIONÁRIOS



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	32
Jantar	120

VI – CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DE ÁLCOOL E DROGAS- CAPS-AD III  
PACIENTES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	Dieta Livre e Branda	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Desjejum	780	780
Almoço	510	510
Lanche	780	780
Jantar	240	240

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	32
Jantar	120

VII – CENTRO DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM (CDI)

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	63
Jantar	30

VIII – HEMOCENTRO DO ESTADO DE RORAIMA (HEMORAIMA)

DOADORES

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Pré- Lanche	2.200
Lanche	2.200

IX – SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)

FUNCIONÁRIOS

TIPO SERVIÇOS (Refeições)	DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS
Almoço	160
Jantar	72

X – HOSPITAL CORONEL MOTA (HCM)

PACIENTES



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

<b>TIPO SERVIÇOS (Refeições)</b>	<b>Dieta Livre e Branda TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS</b>
Desjejum	179

**FUNCIONÁRIOS**

<b>TIPO SERVIÇOS (Refeições)</b>	<b>DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS</b>
Almoço	341

**XI – HOSPITAL DAS CLÍNICAS**

**PACIENTES**

<b>TIPO SERVIÇOS (Refeições)</b>	<b>Dieta Livre e Branda</b>	<b>Dieta Pastosa</b>	<b>Dieta Hiperprotéica e/ou hipercalórica</b>	<b>Dietas Especiais</b>	<b>Dieta sem Lactose e sem Glúten</b>	<b>Dieta para Imunodeprimidos</b>	<b>TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS</b>
Desjejum	1.423	199	138	1.452	165	00	<b>3.377</b>
Colação	1.437	219	141	1.452	183	00	<b>3.432</b>
Almoço	1.395	258	145	1.666	90	00	<b>3.554</b>
Lanche	1.395	268	154	1.765	205	00	<b>3.787</b>
Jantar	1.375	222	149	1.523	90	00	<b>3.359</b>
Ceia	1.365	219	170	1.548	201	00	<b>3.503</b>
Sopa	-	-	-	-	-	-	<b>583</b>

**ACOMPANHANTES**

<b>TIPO SERVIÇOS (Refeições)</b>	<b>DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS</b>
Desjejum	2.703
Almoço	2.682
Sopa	2.850

**FUNCIONÁRIOS**

<b>TIPO SERVIÇOS (Refeições)</b>	<b>DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS</b>
Almoço	1.335
Jantar	500
Sopa	510

**2. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)**

**2.1 ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIO E ACOMPANHANTES**

**a) REFEIÇÕES para ACOMPANHANTES.**

Desjejum valor energético aproximado 400 Kcal

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> LEITE COM CAFÉ (200mL de leite + 50mL de café)	ML	250
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de Carboidrato:</b> PÃO (francês ou massa fina)	Gr.	50
3	MANTEIGA (com ou sem sal)	Gr.	08

**b) GRANDES REFEIÇÕES – para ACOMPANHANTES.**

ALMOÇO - valor energético aproximado 800 Kcal

JANTAR (sopa) valor energético aproximado 600 Kcal

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
1	Acompanhamento: Arroz	Gr.	180



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

	Feijão		140
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso)	Gr.	110/150
	Aves (sem osso/ com osso)		120/160
	Linguiça de frango		130
	Peixe (filé / posta)		100/150
3	Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa	Gr.	60
	Pirão		80
	Polenta		80
	Macarrão		40
4	Sopas	ML	500

**c) GRANDES REFEIÇÕES - Almoço e Jantar para FUNCIONÁRIOS**  
 Valor energético aproximado 800 Kcal (por refeição)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Salada crua	Gr.	50
2	<b>Acompanhamento:</b> Arroz	Gr.	200
	Feijão		150
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*).</b> Carne Bovina (sem osso/ com osso)	Gr.	120/160
	Aves (sem osso/ com osso)		120/160
	Peixe (filé)		120/160
	Fígado, Língua		120
	Carne Seca,		120
	Linguiça		140
	Carne Suína (sem osso/ com osso) (almoço)		130/160
	<b>Ovos</b>	<b>Und.</b>	<b>02</b>
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> <b>Farofa</b>	Gr.	<b>60</b>
	<b>Pirão</b>		<b>80</b>
	<b>Batata sauté</b>		<b>80</b>
	<b>Batata a doré</b>		<b>80</b>
	<b>Suflê</b>		<b>80</b>
	<b>Macaxeira frita</b>		<b>60</b>
	<b>Legumes cozidos ou grelhados</b>		<b>80</b>
	<b>Purê</b>		<b>80</b>
	<b>Macarrão</b>		<b>80</b>
<b>Vatapá</b>	<b>80</b>		
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> <b>Frutas (**)</b>	Gr.	<b>100</b>
	<b>Gelatina/ Pudim/Manjar</b>		<b>40</b>
	<b>Doces (pasta/cremoso)</b>		<b>40</b>
	<b>Doces (tablete)</b>		<b>20</b>
6	Suco c/ ou sem açúcar ou adoçante	ML	250

(\*\*) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e Manga - 100g. ficando condicionadas à safra.

**2.2. ALIMENTAÇÃO DE DOADORES**

**a) REFEIÇÕES**





**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

Valor energético aproximado (kcal): Pré-Lanche = 300 Kcal  
 Lanche = 450 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	
			Pré- Lanche	Lanche
1	Suco de Polpa de Fruta ou Fruta	ML	250	250
2	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão (Francês ou Massa fina ou Hamburger)	Gr.	--	50
	Biscoitos (Maria/Maisena/Salgado)		40	--
3	Manteiga	Gr.		10
4	Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Queijo e Presunto	Gr.	--	20
	Carne Bovina: Coxão Mole ou Alcatra		--	50
	Frango: Peito de Frango sem osso		--	50
5	Frutas (*)	Und.		1 EQ (*)

(\*) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, melão -100g. Ficando condicionadas à safra.

### 2.3. ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES

#### a) DIETA LIVRE OU BÁSICA

##### PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 450 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Leite (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	250	250
	Café mais Leite		250	--	250	--
	Café (com ou sem açúcar)		50	--	150	--
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar)		250	--	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Suco			250	250	250
	Iogurte		-	180	180	180
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		45	25	40	40
	Torrada		40	30	40	40
	Bolo		--	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		20/30	20/30	20/30	20/30
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Manteiga (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas		10	--	10	10
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo do tipo: Minas, Prato ou Cremoso. (OBS .5)</b>	Gr.	20	--	20	--
5	<b>Frutas</b>	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**OBS. 1:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS. 3:** O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

**OBS. 4:** Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quotalgídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

**OBS.5:** O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

**OBS.6:** Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante e para ospacientes Diabéticos ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia)

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e manga- 100g.

**GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 800 Kcal
- JANTAR: 800 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	<b>Acompanhamento (**)</b> Arroz	Gr.	180	180
	Feijão		140	140
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	120	120
	Aves (sem osso / com osso)		120/160	120/160
	Peixe (filé/ posta)		120/160	120/160
	Fígado		120	120
	Carne Seca		120	120
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Farofa	Gr.	60	60
	Macarrão		80	80
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
	Purê		80	80
	Vatapá		80	80
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
	Doces (pasta/compota)	Gr.	40	40
	Gelatina, Pudim		40	40
	Doces (tablete)		20	20
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**OBS: 01-** As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

**OBS: 02-** A quantidade de arroz e feijão poderá 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: 03-** A sopa/canjados pacientes Diabéticos, quando for acrescida de cereal, este deverá ser integral (Exemplo: arroz/macarrão integral e aveia).



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

**Equivalentes das frutas:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e manga -100g. Ficando condicionadas à safra.

**DIETAS ESPECIAIS PACIENTES**

- ✓ **DIETA LAXANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo acrescentar frutas, verduras e cereais ricos em fibras, tais como: laranja, Mamão, Abacaxi, Vegetais Folhosos e Aveia ou Linhaça.
- ✓ **DIETA CONSTIPANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo excluir frutas e verduras ricas em fibras, e acrescentas alimentos constipantes do tipo: Batata, macaxeira, banana, farinha de mandioca, suco de caju ou goiaba.
- ✓ **DIETA PARA DIABÉTICO**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia:200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Leite desnatado (sem açúcar)	ML	200	250	250	250
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (s/ açúcar)		250	--	250	250
	Café (sem açúcar)		50	--	--	--
	Café mais Leite desnatado		250		250	
	Suco			250	250	
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Pão integral	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito integral		40	25	40	40
	Tapioca com aveia/linhaça/chia		60	--	--	--
	Torrada integral		40	25	40	40
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Massa ou Biscoito integrais sem adição de açúcar na composição.		20/30	20/30	20/30	20/30
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Manteiga (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas (sem açúcar)		10	--	10	10
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> <b>queijo (com ou sem sal)</b> do tipo (*):Minas ou Cremoso light.	Gr.	20	--	20	--
5	Frutas(*)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	--	--

**OBS: 1** - O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

**OBS 1:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

**OBS 2:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 3:** Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado ou integral, massa e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito/pão/torrada integral nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

**OBS 4:** O item 4 deve ser oferecido pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e Melão-100g. Ficando condicionadas à safra.



ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**OBS 5:** Ofertar às 23h lanche para os diabéticos, quando houver necessidade.

**GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	60	60
2	<b>Acompanhamento(**)</b> Arroz integral	Gr.	150	150
	Feijão		130	130
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	160	160
	Aves (sem osso/com osso)		160/200	160/200
	Peixe (filé/posta)		130/180	120/180
	Fígado		150	150
4	<b>Guarnição:</b> Legumes Cozidos ou refogados	Gr.	80	80
	Macarrão integral		20	20
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas	Und	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	Gelatina-diet	Gr.	40	40
6	Suco de polpa de frutas ou frutas (sem açúcar)	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**OBS:1-** Dá preferência aos **vegetais** com 5% de glicídio (alface, rúcula, agrião, abobrinha, acelga, berinjela, couve, maxixe, repolho, brócolis, tomate, cebola, rabanete, quiabo e vagem).

**OBS: 2-** 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: 3 -** Nas refeições principais devem ser acrescidas fibras.

(\*\*\*)Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 150g e Melão 120g.

✓ **DIETA HIPOPROTEICA:**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 290 Kcal
- Ceia: 205 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT. PREPARADA			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infusão</b> Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	250	--	250	250
	Leite integral ou desnatado	ML	100	--	--	--
	Café com açúcar ou adoçante	ML	100	--	100	--
	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b> Pão (Francês ou massa fina)	Gr.	50	--	50	50
Salada de fruta	--		250	250	--	



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

	Biscoito (salgado ou doce)		40	25	40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Manteiga com ou sem sal	Gr	08	--	08	--
	..... Geléia de frutas		10	--	10	--
4	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)		

**OBS 1:** O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida .

**OBS 2:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

**GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT. PREPARADA	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de vegetais	Gr.	40	40
2	<b>Acompanhamento (*):</b> Arroz	Gr.	80	80
	..... Feijão		40	40
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	120	120
	..... Aves (sem osso/com osso)		120/150	120/150
	..... Peixe (filé/posta)		100/140	100/140
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Farofa	Gr.	50	50
	..... Macarrão		40	40
	..... Pirão		80	80
	..... Legumes cozidos ou refogados		100	100
	..... Polenta		80	80
6	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas cozidas	Und.	1 EQ(**)	1EQ(**)
	..... Compota de Fruta	Gr.	40	40
7	Sopa	ML	500	500

(\*) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

**a) DIETA ISENTA DE LACTOSE OU GLUTÉN**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- Desjejum: 300Kcal
- Colação: 120Kcal
- Lanche: 285 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA



**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

1	<b>Deve ser escolhida 01 opção:</b> Leite de Soja ou sem lactose com ou sem açúcar ou adoçante	ML	250	250	250	250
	Suco de Fruta (com açúcar ou adoçante)		250	250	250	--
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)		250	250	250	250
	Café (com açúcar/adoçante)		50	--	50	
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b> Biscoito (sem glúten, salgado ou doce)	Gr.	45	25	45	45
	Tapioca		50	50	50	50
	Cuscuz de Milho/Arroz		60	30	60	60
	Tubérculos (Batata doce/Cará/Macaxeira)		60	30	60	60
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Creme vegetal	Gr	08	08	08	--
	Geléiade Fruta		10	--	10	--
4	Frutas (*)	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)

(\*) O ITEM4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

**OBS 1:** Os alimentos dos grupos 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de soja ou sem lactose, cereais isentos de glúten e creme vegetal de soja para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão (sem glúten ou sem leite) nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

**OBS 2:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)**

- Almoço: 700 Kcal
- Jantar: 700 kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	QUANT.
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	<b>Acompanhamento:</b> Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	150	150
	Aves (sem osso/com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé)		120/160	120/160
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) guarnição:</b> Farofa de Cuscuz	Gr.	60	60
	Vegetais cozidos ou refogados		80	80
	Macarrão sem glúten		40	40
	Farofa		60	60
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas (*)	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Compota de Fruta	Gr.	40	40
6	Suco de fruta ou poupa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.





**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

**OBS 1:** A quantidade de cereal 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.

**a) DIETA HIPOSSÓDICA**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 350 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 180 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	250	250	250	250
	Leite (com ou sem açúcar)		200	--	250	250
	Café com açúcar ou adoçante		50	--	--	--
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b> Pão (sem sal)	Gr.	50	--	50	50
	Torrada (sem sal)		40	25	40	40
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 5)		20/40	20/40	20/40	20/40
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Bolo		--	40	60	60
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Manteiga sem sal	Gr	08	--	08	--
	Geléia		10	--	10	--
4	Queijo (sem sal)	Gr	20	--	20	--
5	Frutas (**)	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)

(\*) O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

**OBS. 1:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS.3:** Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 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 neste anexo.

**OBS.4:** O item 4 deve ser oferecido pelo menos 2 (duas) vezes por semana (desjejum/lanche).

**GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada:</b> Salada de Vegetais	Gr.	40	40



**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

2	<b>Acompanhamento:</b>	Gr.	80	80
	Arroz			
	Feijão		40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b>	Gr.	150	150
	Carne Bovina (sem osso)			
	Aves (sem osso/com osso)		150/180	150/180
	Peixe (filé/posta)		120/150	120/150
	Fígado		120	120
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b>	Gr.	100	100
	Vegetais cozidos ou refogados			
	Macarrão		40	40
	Farofa		50	50
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b>	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Frutas			
	Doce(pasta/compota)	Gr.	40	--
	Gelatina		40	--
6	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

(\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

**OBS 1:** 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.

**a) DIETA ASSÓDICA**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 360 Kcal
- Colação: 70 Kcal
- Lanche: 360 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso</b>	ML	250	250	250	250
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)					
	Café com açúcar ou adoçante		50	--	--	--
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b>	Gr.	50	--	50	50
	Pão (sem sal)					
	Biscoito (sem sal)		40	25	40	40
	Torrada (sem sal)		40	25	40	40
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		20/40	20/40	20/40	20/40
	Bolo		--	60	60	
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b>	Gr	08	--	08	--
	Manteiga sem sal					
	Geléia de frutas		10	--	10	--
4	Frutas	Und.	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)	1 EQ (**)

**OBS 1:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O item 4 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

**OBS 3:** O volume das preparações pode ser reduzido conforme necessidade hídrica do paciente.

**OBS 4:** Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos.

**OBS 5:** A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais).

**OBS 6:** Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 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 neste anexo.

**GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada:</b> Salada de vegetais cozida	Gr.	40	40
2	<b>Acompanhamento:</b> Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	120	120
	Aves (sem ou com osso)		150/180	150/180
	Peixe (filé)		100/150	100/150
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Vegetais cozido	Gr.	100	100
	Macarrão		40	40
	Farofa		50	50
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas cozidas	Und.	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Doce(pasta/compota)	Gr.	40	40
	Gelatina		40	40
6	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**OBS 1:** As frutas com elevado teor de potássio devem ser servidas cozidas.

**OBS 2:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

**OBS 3:** 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 4:** As leguminosas devem ser cozidas em 2 etapas em busca da redução de potássio, e devem ser servidas somente os grãos desprezando o caldo;

**OBS 5:** Devem ser adicionados condimentos e especiarias naturais, como alho, manjeriço, salsinha, alecrim, manjerona, entre outros.

**a) DIETA HIPOLIPÍDICA**

**a) PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 250 Kcal
- Ceia: 180 Kcal



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso</b> Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	250	200	250
	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	<b>Leite desnatado</b>	ML	250	250	250	250
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b> Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		40	25	40	40
	Torrada		45	25	45	45
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 4)		20/40	20/40	20/40	20/40
4	Geleia de Frutas	Gr	10	--	10	--
5	Frutas (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)		

**OBS 1:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

**OBS 3:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

**OBS4:** Os alimentos dos grupos 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado, farinha integral para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito integral ou pão integral nas quantidades indicadas conforme neste anexo.

**b) GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada:</b> Salada de Vegetais	Gr.	40	40
2	<b>Acompanhamento:</b> Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina Magra sem osso	Gr.	150	150
	Aves sem Pele (sem ou com osso)		150/180	150/180
	Peixe sem Pele (filé)		100/150	100/150
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Vegetais	Gr.	100	100
	Macarrão		40	40
	Pirão		80	80
	Polenta		80	80
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas	Und	1 EQ(*)	1EQ(*)
	Gelatina	Gr.	40	40
6	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

**OBS 1:** 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.

**a) DIETA PASTOSA**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Leite (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	250	250
	Café mais Leite		250	--	250	250
	Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar).		250	--	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Pão massa fina	Gr.	50	--	50	50
	Bolo		--	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	250	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS . 5)		20/30	20/30	20/30	20/30
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Manteiga (com ou sem sal) ou	Gr.	08	--	08	08
	Geléia de Frutas		10	--	10	10
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> queijodo tipo: Minas, Prato ou Cremoso.	Gr.	20	--	20	--
5	<b>Fruta macia</b>	Und.	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)

**OBS. 1:** As dietas **semi-líquidas** poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS. 3:** O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida, ou água de côco natural.

**OBS.4:** Os alimentos dos itens 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-seaquota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

**OBS.5:** O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) vezes por semana no desjejum e/ou/lanche.

**OBS. 6: EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** Banana- 100g, laranja- 130g,mamão- 100g, melancia- 150g.

**GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR:700 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	<b>Acompanhamento (**)</b> Arroz papa	Gr.	80	80
	Caldo de Feijão		40	40



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

2	Salada cozida	Gr.	60	60
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína desfiada:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	150	150
	Aves (sem osso / com osso)		150/200	150/200
	Peixe (filé)		120/180	120/180
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Macarrão	Gr.	40	40
	Pirão		100	100
	Polenta		100	100
	Purê		100	100
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Fruta macia (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
	Doce em pasta ou cremoso	Gr.	40	40
	Gelatina, Pudim		40	40
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

(\*) Ficam condicionados à safra, as saladas cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

(\*\*) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

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

**OBS. 1: EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g.

**a) DIETA LÍQUIDA**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--
	Café com açúcar ou adoçante		50	-	50	
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Leite	ML	250	250	250	250
	Iogurte		250		250	250
	Mingau (com 5 a 10% de carboidrato)		250	250	250	250
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Geleia de Mocotó	Gr	--	--	50	--
	Gelatina			150	150	--
4	Suco de Frutas	ML	250	250	250	250

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

**OBS. 2:** Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**OBS 3:** (\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 600 Kcal  
JANTAR: 500 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa:</b> Caldo de Legumes com ou sem carne	ML	500	500
	Caldo de Carnes (Bovina, aves e peixes)		500	500
	Sopa Creme com Carne e/ou Creme de Leite e/ou ovo.		500	500
	Canja ou Canja Liquidificada		500	500
	Caldo de Feijão		500	500
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Geleia de Mocotó	Gr.	50	50
	Gelatina		60	60
	Creme de Fruta com Leite		60	60
3	Suco de frutas ou polpa de fruta	ML	250	250

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

**OBS. 2:** Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**OBS 3:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

**a) DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 200 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 150 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante)	ML	200	--	200	--
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Geleia de Mocotó	Gr	--	--	50	--
	Gelatina				60	--
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Suco de Frutas (com ou sem açúcar)	ML	250	250	250	250
	Água de Coco		250	250	250	250
	Bebida para Reposição Hidroeletrólítica		250	250	250	250

**OBS 1:** Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**OBS 2:** (\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g .

**GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 300 Kcal  
JANTAR: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR





**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa:</b> Caldo de Carnes Tamisados(Bovina, aves e peixes)	ML	500	500
	Caldo de Legumes Tamisados		500	500
	Caldo de Feijão		500	500
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Geleia de Mocotó	Gr.	50	50
	Gelatina		60	60
3	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250

**OBS. 1:** Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**OBS 2:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g.

**a) DIETAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 500 Kcal
- Colação: 250 Kcal
- Lanche: 400 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Café (com ou sem açúcar)	ML	50	-	50	--
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica:</b> Leite (com ou sem açúcar)	ML	200	--	200	250
	Leite mais Café (com ou sem açúcar)		250	250	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Iogurte		200	200	200	200
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b> Pão	Gr.	50	--	50	50
	Biscoito		55	30	40	40
	Torrada		60	30	60	40
	Vitamina ou salada de fruta		--	250	350	--
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito		30/50	30/50	30/50	20/50
	Bolo		--	--	80	80
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Manteiga	Gr.	10	10	10	10
	Geleia de Frutas		15	15	15	15
	Banana frita		50	--	50	--
	Ovos	Und.	01	--	01	01
	Requeijão	Gr.	20	--	20	15
5	Queijo	Gr.	40	--	40	20
6	Frutas (**)	Und.	2 EQ (***)	2 EQ (***)	2 EQ (***)	2 EQ (***)

**OBS 1:** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O item 6 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

**OBS 3:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g, Melão -120g.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**OBS 4:** Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 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 neste anexo.

**OBS.5:** O item 5 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) por semana (desjejum e/ou lanche).

**OBS6:** Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 900 Kcal  
JANTAR:900 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada:</b> Salada de Vegetais	Gr.	60	60
2	<b>Acompanhamento:</b> Arroz	Gr.	100	100
	Feijão		40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	200	200
	Aves (sem ou com osso)		200/250	200/250
	Peixe (filé)		150/240	150/240
	Fígado		200	200
	Ovos	Und.	3	3
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Vegetais cozidos ou refogados	Gr.	120	120
	Farofa		80	80
	Pirão		100	100
	Polenta		100	100
	Suflê		100	100
	Vatapá		100	100
	Purê		100	100
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas	UND	2 EQ	2EQ
	Gelatina	Gr.	60	60
	Doce (pasta/compota)		60	60
	Pudim		60	60
6	Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**OBS. 1:** Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**OBS 2:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

**OBS 3:** 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 4:** A quantidade de proteína do item 7 deverá ser aumentada ou acrescida de 01 ovo, não implicando em alteração de preço.

**a) DIETAS PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS:**

**PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):**

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 200 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal



**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	Café (com ou sem açúcar)	ML	50	--	50	--
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica:</b> Leite Pasteurizado e Fervido (com ou sem açúcar)	ML	200	--	200	200
	Leite Pasteurizado e Fervido mais Café (com ou sem açúcar)		250	250	250	250
	Achocolatado industrializado (em embalagem individual)		200	200	200	200
	Iogurte (em embalagem individual)		200	200	200	200
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato</b> Biscoito (em embalagem individual)	Gr.	55	25	55	55
	Torrada		60	25	60	60
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a farinha ou biscoito		30/50	30/50	30/50	20/50
	Bolo		--	--	80	80
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção</b> Manteiga (embalagem individual)	Gr	10	--	10	10
	Geleia de Frutas (em embalagem individual)		12	--	12	12
5	Queijo Tipo Cremoso (em embalagem individual)	Gr	20	--	20	--
6	Frutas Cozida (**)	Und.	1 EQ (***)	1 EQ (***)	1 EQ (***)	1 EQ (***)
7	Suco de Fruta (pasteurizado em embalagem individual)	ML	250	250	250	--

**OBS. 1:** É proibido o fornecimento de alimentos crus.

**OBS 2:** (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 130g, maçã- 150g, Melão- 150g, abacaxi- 120g.

**GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 600 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Salada de Vegetais cozida	Gr.	100/140	100/140
2	<b>Acompanhamento:</b> Arroz	Gr.	80	80
	Feijão		40	40
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b> Carne Bovina (sem osso)	Gr.	160	160
	Aves (sem ou com osso)		150/200	160/230
	Peixe (filé)		130/200	130/200
	Fígado		150	150
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b> Vegetais Cozidos	Gr.	120	100
	Farofa		50	50
	Pirão		100	80
	Purê		80	80
	Polenta		100	80



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas Cozidas	Und	2 EQ	1EQ
	Preparação Láctea Tipo Flan (em embalagem individual).	Gr.	60	60
	Preparação Láctea Tipo Pudim (em embalagem individual)		60	60
6	Suco de Fruta Pasteurizado (em embalagem individual)	ML	250	250
7	Sopa	ML	500	500

**OBS. 1:** Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

**OBS. 2:** É proibido o fornecimento de alimentos crus.

**OBS 3:** EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, maçã- 150g, mamão- 120g, abacaxi- 120g.

**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:** Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada em suco e vitaminas.

**OBS.6:** Contaminação cruzada dos alimentos deverá ser evitada, devendo ser utilizados utensílios separados para alimentos cozidos e dos alimentos crus.

**OBS. 7:** É proibido o fornecimento de alimentos crus.

**LEVAR EM CONSIDERAÇÃO QUE PER CAPTA DAS PROTEINAS, ARROZ E FEIJÃO FORAM CONSIDERADAS CRUAS.**

**a) DIETAS PARA INDÍGENAS:  
PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:**

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Café mais Leite	ML	250	250	250	250
	Achocolatado		250	250	250	250
	Suco de fruta		--	250	250	--
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Pão	Gr.	50	--	50	50
	Tubérculos (Batata doce/Cará/Macaxeira)		45	45	45	45
	Cuscuz		60	--	--	60
	Beiju		80	--	80	80
	Vitamina ou salada de fruta		--	--	250	
	Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Banana, Farinha ou Biscoito.		20/30	20/30	20/30	20/30
3	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção:</b> Manteiga (com ou sem sal)	Gr.	08	--	08	08
4	Ovo	Und	02	02	02	02
5	<b>Frutas</b>	<b>Und.</b>	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)	1 EQ (*)

**OBS. 1:** As dietas **semi-líquidas** poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

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

**OBS. 3:** O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**OBS. 4:** Os alimentos dos itens 2 e 3 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.

**EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga – 200g, Melão-100g.

**GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:**

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700Kcal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	
			ALMOÇO	JANTAR
1	Acompanhamento (**) Arroz	Gr.	100	100
2	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína:</b>			
	Aves (sem osso / com osso)	Gr.	150/200	150/200
	Peixe (filé/ posta)		130/200	130/200
	Carne Seca		150	150
	Ovos	Und.	02	02
4	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição:</b>			
	Farinha		80	80
	Batata doce	Gr.	100	100
	Macaxeira		100	100
	Abóbora		100	100
	Banana comprida		100	100
5	<b>Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa:</b> Frutas (***)	Und.	1 EQ(****)	1EQ(***)
6	Suco de polpa de frutas ou da fruta	ML	200	200

(\*) A quantidade de arroz e farinha poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

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

(\*\*\*) **Equivalentes das frutas:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga- 200g.

**2. OBSERVAÇÕES FINAIS:**

3.1 Todos os gêneros alimentícios empregados, pela CONTRATADA, na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, temperatura, higiene e apresentação;

3.2 No que diz respeito às proteínas deve-se escolher a peça/corte adequado e indicado de acordo com o cardápio. Como exemplo: carne para bife, carne para assado de panela, filé de peixe dentre outros. Vale ressaltar que a carne bovina com osso, somente poderá ser servida para acompanhantes e funcionários, **CONFORME CARDÁPIO REVISADO E APROVADO PELA CONTRATANTE.**



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**ANEXO III**  
**DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**O CARDÁPIO**

- 1.1. No cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios e quantidades/gramatura padronizados de acordo com ANEXO I e item 16.3, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a patologia do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A), bem como obedecer as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.
- 1.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente **REVISADO E APROVADO** pela CONTRATANTE.
- 1.3. O CARDÁPIO mensal será elaborado pela CONTRATADA, obedecendo aos elementos constitutivos do ANEXO I, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato.
- 1.4. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar as fichas técnicas das preparações para execução do cardápio.
- 1.5. Apresentar Manual do Lactário e planilha de distribuição diárias das fórmulas lácteas utilizadas.
- 1.6. As refeições deverão apresentar condições organolépticas proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes/acompanhantes/servidores.
- 1.7. A CONTRATADA deverá obedecer os cardápios para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.) para os pacientes, acompanhantes, doadores e servidores, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.
- 1.8. A CONTRATADA deverá FORNECER molhos especiais, limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas da CONTRATANTE.
- 1.9. A CONTRATADA deverá atender as modificações solicitadas pelos SND das Unidades de Saúde referente a cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares, e sócios culturais, aceitação prejudicada pela anorexia causada pela doença, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- 1.10. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do SND das Unidades de Saúde.
- 1.11. Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelos SND das Unidades de Saúde, como por exemplo, em caso de retorno ou espera de exames que ultrapassa o horário das refeições e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc.

**DO PREPARO DAS REFEIÇÕES**

- 2.1. As refeições poderão ser preparadas na Cozinha da CONTRATANTE desde que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, por meio de CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL.
- 2.2. O tempo não deve ser superior a uma (01) hora para o transporte das refeições prontas, garantindo a segurança microbiológica da alimentação transportada.
- 2.3. No processo de preparação das fórmulas deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.
- 2.4. A CONTRATADA será responsável por todos os gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos de cozinha, equipamentos de proteção individual para funcionários, gás de cozinha, entre outros) necessários para perfeita execução dos serviços, assim como, toda a mão de obra especializada, pessoal técnico operacional em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes técnicas e da Vigilância Sanitária, conforme consta na fundamentação deste Termo de Referência.
- 2.5. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
  - 2.5.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 2.5.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 2.5.3. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- 2.5.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- 2.5.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 2.5.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
- 2.5.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 2.5.8. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- 2.5.9. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e assim que estiver pronta, refrigerar. Retirar novo lote e prosseguir sucessivamente;
- 2.5.10. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 2.5.11. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 2.5.12. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- 2.5.13. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- 2.5.14. Realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

## 2.6. DAS INSTALAÇÕES:

- 2.6.1 As instalações deverão atender as seguintes especificações de edificação para o serviço de alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo.
- 2.6.2 **Localização:** área de livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;
- 2.6.3 **Fluxo de produção/preparo de alimentos:** contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. O retorno de utensílios não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos.
- 2.6.4 **Dimensionamento de equipamentos:** os utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção.
- 2.6.5 **Parede:** acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação.
- 2.6.6 **Forro e teto:** de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara, e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.
- 2.6.7 **Porta:** superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, de material não absorvente.
- 2.6.8 O abastecimento de água para cocção deverá ser potável.
- 2.6.9 A Caixa de gordura deve estar fora da cozinha.
- 2.6.10 As áreas internas e externas deverão estar livres de materiais em desuso, entulhos e animais.
- 2.6.11 A iluminação das áreas de manipulação de alimentos devem possuir suas lâmpadas protegidas contra quedas e explosões.
- 2.6.12 As instalações elétricas deverão estar protegidas.
- 2.6.13 Não poderão haver ventiladores nas áreas de manipulação e depósitos, devendo haver





**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

um sistema de climatização/refrigeração adequado para cada tipo de ambiente.

2.6.14 Deverá haver banheiros separados para os manipuladores de alimentos.

2.6.15 Deverá existir lavatórios exclusivos para lavagem das mãos, localizados dentro das áreas de manipulação de alimentos, juntamente com sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado e antisséptico.

2.6.16 Deverá haver um plano de manutenção periódica de equipamentos e utensílios, devendo ainda ser feito o registro das manutenções, de forma que não haja perda da capacidade de produção e conseqüentemente transtornos ao fornecimento da alimentação.

2.6.17 Sistema de ventilação e exaustão para renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6.18 Possuir câmaras frias, com controle de temperatura.

2.6.19 Deverá haver 1 (um) espaço separado para troca de uniforme dos manipuladores.

## **2.7. DO PESSOAL**

**2.7.1.** Deverá ser realizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses o exame médico dos manipuladores de alimentos, que deverá ser consolidada em uma planilha de registros e encaminhada semestralmente à Comissão Fiscalizadora do Contrato.

**2.7.2.** Quando algum manipulador apresentar alguma lesão e/ou sintoma de enfermidade que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, este deverá ser afastado imediatamente.

**2.7.3.** Os uniformes dos manipuladores devem ser na cor branca, de acordo com o que prescreve a ANVISA e o PASA/EB, devendo a sua troca ser diária.

## **2.8. DA QUANTIDADE A SER DISTRIBUIDA**

**2.8.1.** Os quantitativos das refeições serão informados um dia antes, sendo que as alterações serão informadas com antecedência mínima de 3 (três) horas antes da distribuição, através de Requisições diárias, devidamente assinadas e carimbadas pelos Nutricionistas e/ou Técnicos de cada Unidade de Saúde da Contratante.

**2.8.1.1.** Nas unidades que não dispõe de Nutricionistas ou Técnicos, os quantitativos serão informados pelo responsável da unidade.

## **2.9. DO RECEBIMENTO**

**2.9.1.** O funcionário responsável pelo recebimento das refeições, deve atentar para o que se segue abaixo:

**2.9.1.1.** Conferir o peso, a título de amostragem significativa de acordo com a realidade da Unidade, das refeições acondicionadas nas marmitas que deverão apresentar o peso mínimo exigido no cardápio.

**2.9.1.2.** Conferir se todas as refeições encontram-se com suas embalagens limpas e íntegras, isto é, sem danos, aberturas indesejáveis, amassamento, ferrugem, sujidades, umidade anormal, emboloramento, vestígios de insetos etc.

2.10. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **2.12. DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES**

**2.12.1.** As refeições prontas devem ser acondicionadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados de material adequado, e quando necessário, podendo os alimentos ser previamente depositados em cubas de inox com tampa, de forma a garantir o controle da temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

**2.12.2.** Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 06 horas; ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 2 horas.



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 2.12.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas de 5°C por no máximo 6 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 16°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 1 hora, sendo descartados ao final desse prazo.
- 2.12.4. A temperatura das dietas servidas deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.
- 2.12.5. Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- 2.12.6. O acondicionamento das preparações do lactário deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:
  - 2.12.6.1. Seguir rigorosamente a temperatura das preparações de acordo com os Manuais e legislação vigentes;
- 2.12.7. Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, desprezados após utilização;
- 2.12.8. Proceder à devida identificação das mamadeiras, copinhos com tampa, seringas ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

## **2.13. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

### **2.13.1. DO TRANSPORTE**

- 2.13.1.1. As refeições deverão ser transportadas em carros fechados, porém, a Contratada deverá possuir uma frota de no mínimo 02 (carros) transportes para cada unidade de saúde que confeccionará as alimentações, suficiente e em condições sanitárias de acordo com a legislação vigente, para transportar e distribuir as refeições para todas as Unidades de Saúde contemplada neste Termo de Referência, de modo a evitar atrasos e contratempos.
- 2.13.1.2. A temperatura recomendada cientificamente para transporte pela legislação pertinente:
  - a) Refrigeração: ao redor de 4°C, não ultrapassando 5°C;
  - b) Resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
  - c) Aquecimento: acima de 65°C;
  - d) Congelamento: ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C).
- 2.13.1.3. O veículo utilizado deve ser exclusivo para o transporte das refeições não sendo permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.
- 2.13.1.4. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 2.13.1.5. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.
- 2.13.1.6. Os alimentos transportados devem ser colocados sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- 2.13.1.7. Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem adotar os seguintes requisitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF):
  - a) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
  - b) Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes.
  - c) A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.
- 2.13.1.8. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:
  - a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos, no mínimo.
  - b) Desinfecção com vapor: através mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

c) Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

- i. O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável.
- ii. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- iii. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- iv. Contraria as Boas Práticas o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.
- v. Contrariam as BPF o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.
- vi. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- vii. Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.
- viii. Dar preferência para um veículo tipo furgão fechado, isotérmico ou refrigerado.
- ix. Orientar o motorista e o ajudante para o uso de uniformes e proteção para os cabelos.
  - x. Sair do local onde o alimento é preparado e ir direto ao local em que será distribuído, não devendo circular com o alimento além do tempo necessário.
  - xi. Os contentores térmicos de refeições devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
  - xii. Nos veículos que a Contratada transportar as refeições deverá constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo mínimo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, NOME, ENDEREÇO, TELEFONE DA EMPRESA E PRODUTO PERECÍVEL.
- xiii. 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.
- xiv. O transporte das refeições e descartáveis deverão estar acondicionada e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

#### **2.14. DO MATERIAL UTILIZADO**

**2.14.1.** Todo material/insumo utilizado pela licitante na cocção dos alimentos deverá ser de procedência e de excelente qualidade;

**2.14.2.** Com a finalidade de evidenciar facilmente, a maneira que a empresa adjudicada executa seus procedimentos de cocção/preparo dos alimentos e refeições, cada área de cocção/preparo de alimentos deverá apresentar Procedimentos Operacionais Padrão.

**2.14.3.** Os itens a serem descritos nos POP devem ser os seguintes:

**2.14.3.1.OBJETIVO:** Descrever neste item os objetivos do documento, por exemplo:

A. “Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos ou que é usada na fabricação de gelo.” (PPHO 1- potabilidade da água).

**2.14.3.2.DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:** Citar normas técnicas e legais que servem como base para o documento.

**2.14.3.3.CAMPO DE APLICAÇÃO:** Descrever para que setores/ áreas da empresa o procedimento se aplica

**2.14.3.4.DEFINIÇÕES:** Definir termos usados. Citar conceitos.



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**2.14.3.5.RESPONSABILIDADES:** Citar quem serão os responsáveis pela execução do procedimento, pela sua monitorização, verificação e pelas ações corretivas.

**2.14.3.6.DESCRICÃO:** Nesta etapa devem ser descritos os procedimentos, passo a passo.

**2.14.3.7.MONITORIZAÇÃO:** Citar como será feita a monitorização do procedimento. Se o uso de tabelas e planilhas se fizer necessários, devem ser anexados os modelos.

**2.14.3.8.AÇÃO CORRETIVA:** Descrever quais serão as ações corretivas para cada situação de não – conformidade possível.

**2.14.3.9.VERIFICAÇÃO:** Descrever de forma clara e objetiva O QUE, COMO, QUANDO E QUEM executará os procedimentos.

## **2.15. DO FORNECIMENTO**

**2.15.1.** Todos os recipientes que irão acondicionar as refeições deverão conter, entre outras previstas na Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, as seguintes informações:

- Data / Hora de confecção;
- Aviso de Consumo imediato; e
- Quando for o caso, aviso de “Quente, cuidado!”

**2.15.2.** Antes, durante e após o preparo dos alimentos/ refeições deverá ser realizada a aferição de temperatura, devendo constar em planilha específica e arquivada por um período de 3 (três) meses.

**2.15.3.** O fornecimento das refeições deverá se dar em embalagens descartáveis.

## **2.16. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES**

**2.16.1.** Para o porcionamento das refeições destinadas às Unidades de Saúde que não confeccionarão a alimentação poderá ser realizada no espaço físico das cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima-HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth – HMINSN e Pronto Atendimento Cosme e Silva-PACS) para que a CONTRATADA possa realizar porcionamento em marmitas das refeições dos acompanhantes e pacientes;

**2.16.2.** O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

**2.16.3.** Caso seja necessário, é de responsabilidade da Contratada realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender as solicitações da CONTRATANTE.

## **2.17. DO PORCIONAMENTO/PACIENTES**

**2.17.1.** Toda e qualquer preparação elaborada pela CONTRATADA e destinada aos pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo as informações repassadas pelo SND de cada Unidade, devendo, no mínimo, conter:

- a) Identificação do tipo de preparação (Ex: café com açúcar **ou** café sem açúcar);
- b) Nome do paciente, Nº ou nome do Bloco, Nº do Leito e/ou quarto;
- c) Tipo de Dieta oferecida conforme solicitação da Contratante.

**2.17.2.** As refeições dos pacientes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste Termo de Referência, da seguinte forma:

a) A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

b) Caso seja necessário utilizar recipientes “sem divisória”, o Técnico Responsável da Unidade fará a solicitação antecipadamente.

**2.17.3.** O porcionamento das refeições deverá ser de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido.

**2.17.4.** O porcionamento das fórmulas infantis é de responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

**2.17.5.** As fórmulas infantis e ou leite humano aditivado deverão ser envasadas em seringas ou em copinhos com tampa previamente esterilizados, acondicionadas em recipiente com tampa adequadas, de acordo com a prescrição e entregue imediatamente para o responsável do setor solicitado.

## **2.18. DO PORCIONAMENTO/ACOMPANHANTES**



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 2.18.1.** Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha da CONTRATANTE e destinada aos acompanhantes, deverá ser entregue no leito devidamente identificada.
- 2.18.2.** As refeições dos acompanhantes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste Termo de Referência, da seguinte forma:
- 2.18.3.** A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

**2.19. DO PORCIONAMENTO/FUNCIONÁRIOS**

- 2.19.1.** As refeições destinadas ao consumo dos funcionários devem ser acondicionadas em cubas adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprio da CONTRATADA.
- 2.19.2.** Serão entregues ao técnico responsável da CONTRATANTE nas cozinhas para conferência das quantidades.
- 2.19.3.** O sistema de distribuição nos refeitórios das unidades deverá ser porcionado pela CONTRATADA, seguido os per capita estabelecidos neste Termo de Referência.
- 2.19.4.** Será de responsabilidade da CONTRATADA toda a logística de manuseio dos porcionamentos.
- 2.19.5.** A CONTRATADA será responsável por toda a mão de obra que deverá ser suficiente para reposição dos alimentos (quando for o caso).
- 2.19.6.** Quando a alimentação for distribuída nos blocos (Centro Cirúrgico, Unidade de Terapia Intensiva e Emergência) aos funcionários impossibilitados de saírem do setor de trabalho, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

**2.20. DO PORCIONAMENTO/DOADORES**

- 2.20.1.** As refeições destinadas ao consumo dos doadores devem ser acondicionadas em embalagens adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprios da CONTRATADA.
- 2.20.2.** Serão entregues na copa na Unidade de Saúde, ao técnico responsável da CONTRATANTE, para conferência das quantidades.
- 2.20.3.** O sistema de porcionamento e distribuição ficará de responsabilidade da CONTRATADA, seguindo os per capita estabelecidos neste Termo de Referência.
- 2.20.4.** Será de responsabilidade da CONTRATADA toda a logística de manuseio do porcionamento.

**2.21. DO HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**2.21.1. HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES NAS UNIDADES DE SAÚDE.**

ITEM	REFEIÇÃO	PACIENTES OU DOADORES	FUNCIONÁRIOS
01	DESJEJUM	Até às 6:30 h	--
02	COLAÇÃO	Até às 8:30h horas	--
03	ALMOÇO	Até às 11h	Até às 11:30h
04	LANCHE	Até às 14h00min	--
05	JANTAR	Até às 17h	Até às 18h30min
06	CEIA	Até às 19h30min	--
07	*PRÉ-LANCHES e LANCHES	Até às 6 horas-período matutino e Até às 12 horas-período vespertino	--

\* Serviço de refeições destinado ao HEMORAIMA.

**2.21.2. HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES (UNIDADE/PACIENTES, ACOMPANHANTES, DOADORES E FUNCIONÁRIOS).**

ITEM	REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES
01	DESJEJUM	Das 07:00 às 08:00	--	Das 07:00 às 08:00
02	COLAÇÃO	Das 09:00 às 10:00	--	--



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

03	ALMOÇO	Das 11:30 às 12:30	Das 12h às 13h	Das 12:30 às 13:00
04	LANCHE	Das 14:30 às 15:30	--	--
05	JANTAR	Das 17:30 às 18:30	Das 20:00 às 21:00	Das 18:30 às 19:00
06	CEIA	Das 20:00 às 21:00	--	--
07	*PRÉ-LANCHES e LANCHES	07:00 e 18:00	--	--

(\*) Serviço de refeições destinado ao HEMORAIMA.

**2.21.3. DA INCIDÊNCIA MENSAL PARA OS PRINCIPAIS ITENS DO CARDÁPIO DO REFEITÓRIO**

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	<b>Salada crua</b>	<b>Salada Crua:</b> alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cebola, cenoura, beterraba, couve e repolho, etc..	30	30
2	<b>Sobremesa: Frutas</b>	<b>Exemplo:</b> Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão, abacaxi.	10	10
3	<b>Doces</b>	<b>Exemplo:</b> Gelatina/ Pudim/Manjar/mousse	10	10
		Doces (pasta/cremoso/tablete)	10	10
<b>PRATO PRINCIPAL</b>				
4	<b>Carne Bovina:</b> Alcatra / Contra Filé / Coxão mole	Exemplo: Grelhada, milanesa, estrogonofe, dorê, assada ou carne seca.	05	04
	Lagarto/Patinho/Coxão duro	Assado.	03	04
	Costela / Rabada/ Acém/Paleta	Cubos/isca / Cozido / Moído	05	02
5	<b>Feijoada</b>	cozido	04	-
6	<b>Panqueca carne/frango</b>	assado	03	04
7	<b>Lazanha carne/frango</b>	assado	03	04
8	<b>Carne Suína:</b> Lombo / Pernil / Bisteca	Exemplo: Assado, Grelhado.	02	-
9	<b>Carne de Aves:</b> Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado	08	8
10	<b>Carnes de Peixe:</b> Dourado, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado.	05	04
<b>OPÇÃO PROTÉICA</b>				
11	Torta	Exemplo: Assado	04	
12	Escondidinho		02	
13	Linguiça de peixe Frango/suína/mista	Exemplo: Assado	04	
14	Carne moída	Cozido	04	
15	Fígado	grelhado	04	
16	Panelada	cozido	02	
17	Ovo	Fritos, mexidos ou omelete.	04	
18	Almondegas/Carne/ Frango/peixe	Ao molho	02	
19	<b>Arroz</b>	Exemplo: Branco.	17	17
		Arroz carreteiro	02	02
		Baião de dois.	06	06
		Com legumes, leguminosas ou passas.	05	05
20	<b>Feijão</b>	Exemplo: Preto	10	10





**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

		Branco	10	10
		Carioca	10	10
21	Guarnição	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, etc)	05	05
		Pirão	02	02
		Anéis de cebola a milanesa	01	01
		Batata sauté	02	02
		Batata a doré	02	02
		Suflê	02	02
		Macaxeira frita	02	02
		Purê	02	02
		Vatapá/Creme	04	04
		<b>Legumes cozidos:</b> Beterraba, abóbora, cenoura, macaxeira, bata doce, etc..	05	05
		Legumes refogados: Jardineira de Legumes, Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo, etc..	05	04
22	Suco	Fruta ou Polpa de Fruta	30	30

**OBS:** Não deverá ser servido dois tipos de proteínas iguais.

**a) PARA ACOMPANHANTES.**

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	<b>Entradas:</b> Verduras/Legumes	Exemplo: <b>Cozidas:</b> beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo.	15	0
		<b>Refogadas:</b> Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo.	15	0
2	<b>Sobremesa:</b> Frutas	<b>Exemplo:</b> Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão.	10	0
3	<b>Doces</b>	Exemplo: <b>Em pasta:</b> Doce de leite, goiabada.	05	0
		Doce em tabletes.	10	0
		Gelatina/ Flan.	05	0
<b>PRATO PRINCIPAL</b>				
4	<b>Carne Bovina:</b> Lagarto/Patinho/Coxão mole	Exemplo: Assado, Cozido ou moído.	8	0
	Coxão duro / Acém/ Paleta	Picado / Cozido / moída	4	0
5	<b>Carne Suína:</b> Lombo / Pernil / Bisteca	Exemplo: Assado, Grelhado.	1	0
6	<b>Carne de Aves:</b> Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado	8	0
7	<b>Carnes de Peixe:</b> Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado.	5	0
8	Panqueca		2	0
9	Almondegas Carne/ Frango	Assada, frita, ao molho.	2	0
10	Sopa: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem	Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja.	-	20





**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

	Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão.			
	Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão.		-	10
11	Arroz	Exemplo: Branco.	20	0
		Baião de dois.	05	0
		Com legumes, leguminosas ou passas.	05	0
12	Feijão	Exemplo: Preto	10	0
		Branco	10	0
		Carioca	10	0
13	Guarnição	Exemplo: Farofas	10	0
		Pirão	04	0
		Polenta	02	0
		Macarrão	10	0
14	Suco	Fruta ou Polpa de Fruta	30	30

**b) PARA PACIENTES**

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	<b>Entradas:</b> Verduras/Legumes	Exemplo: Cozidas: beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo.	10	10
		Cruas: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cenoura, beterraba, couve e repolho.	10	10
		Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo.	10	10
2	<b>Sobremesa:</b> Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão.	10	10
3	<b>Doces</b>	Exemplo: Em pasta: Doce de leite, goiabada.	04	-
		Compota de fruta: Banana caramelada.	04	-
		Doce de mamão.	04	05
		Gelatina/ Flan.	04	05
4	<b>Carne Bovina:</b> Alcatra / Contra Filé Lagarto/Patinho/Coxão mole Coxão duro / Acém/ Paleta	Exemplo: Grelhada, empanada, assada.	04	03
		Assado, Cozido ou moído.	04	03
		Picado / Cozido / Moído	03	02
5	<b>Carne de Aves:</b> Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito). Chester ou Peru(*).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado (* <i>Previstos para datas comemorativas</i> )	06	03
6	<b>Carnes de Peixe:</b> Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado.	04	04
7	<b>Ovo</b>	Frito, mexido, omelete	01	-
8	<b>Panqueca</b>		02	01
9	<b>Lasanha</b>		01	01



**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

10	<b>Tortas (Frango/Carne/ Peixe)</b>		01	01
11	<b>Escondidinho (Frango/Carne)</b>		02	01
12	<b>Almondegas (Carne/ Frango)</b>	Assada, frita, ao molho	02	01
13	<b>Sopa:</b> Vegetais com ou sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão . <b>Canja:</b> Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão .	Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja.	30	10
14	<b>Arroz</b>	Exemplo: Branco.	20	18
		Com legumes, leguminosas ou passas.	10	02
15.	<b>Feijão</b>	Exemplo: Preto	10	5
		Branco	10	5
		Carioca	10	10
16	<b>Guarnição</b>	Exemplo: Pirão	04	04
		Polenta	02	02
		Purês	04	04
		Macarrão	10	10
17	<b>Suco</b>	Fruta ou polpa de fruta	30	30

**c) PARA PACIENTES INDÍGENAS**

ITEM	DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS	
			Almoço	Jantar
1	<b>Entradas:</b> Verduras/Legumes	Exemplo: Cozidas: abóbora, macaxeira, bata doce, banana.	30	30
2	<b>Sobremesa:</b> Frutas	Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, mamão.	30	30
3	<b>Carne de Aves:</b> Frango (coxa, sobrecoxa, peito).	Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado	10	10
4	<b>Carnes de Peixe:</b> Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui.	Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado.	15	15
5	<b>Ovo</b>	Frito, mexido, cozido	05	05
6	<b>Arroz</b>	Exemplo: Branco.	30	30
7	<b>Guarnição</b>	Exemplo: Farinha, tubérculos cozidos (batata doce, macaxeira, cará), banana comprida cozida	30	30
8	<b>Suco</b>	Fruta ou polpa de fruta	30	30

**2.22. DO LACTÁRIO**

**2.22.1. PADRÃO DE QUALIDADE**

- a) No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- b) Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- c) Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.
- d) Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.
- e) É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

### **2.22.2. OPERACIONALIZAÇÃO**

**2.22.2.1. Aquisição e Recebimento dos Produtos:** fórmulas lácteas, fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras, bicos, capuz, copos com tampa (hospital amigo da criança), seringas, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, para a preparação das dietas é de responsabilidade da Contratada em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado, observando-se:

- a) A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- b) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- f) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

### **2.22.3. ARMAZENAMENTO**

**2.22.3.1.** O armazenamento de fórmulas lácteas, fórmulas infantis, módulos, suplementos é de responsabilidade da Contratada, onde deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- j) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- k) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- l) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- m) O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

**2.22.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO**

**2.22.4.1.** A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- a) Recebimento da prescrição efetuada pela nutricionista da Contratante;
- b) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário;
- c) Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.
- d) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- e) Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- f) A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- g) Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual pela nutricionista da Contratante para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- h) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

**2.22.4.2.** Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como leite materno aditivado, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

**2.22.4.3.** Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

**2.22.4.4.** Disponibilizar os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

**2.22.5.** As preparações produzidas no Lactário devem ser distribuídas pelos lactaristas em recipientes apropriados com tampa, lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada, seguindo os horários estabelecidos na prescrição feita pela Nutricionista da Contratante.

**2.22.5.1.** É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

**2.22.5.2.** O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

**2.22.6. HIGIENIZAÇÃO**

**2.22.6.1.** É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente.

**2.22.6.2. Da higiene pessoal**



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- a) O funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.
- b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- c) No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- d) Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- e) Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

**2.22.6.3.** A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C ou fervido por 15 minutos ou ainda imerso em solução clorada a 200 PPM, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

- a) As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida;
- b) A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
- c) Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

### **2.22.7. DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

**2.22.7.1.** A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- 2.22.7.1.1. Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 PPM e para as paredes álcool a 70%.
- 2.22.7.1.2. Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser auto-clavados a 110 °C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM).
- 2.22.7.1.3. Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- 2.22.7.1.4. Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- 2.22.7.1.5. Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

área de higienização do lactário, para se dar sequência as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

- a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
- b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C por cerca de 30 minutos;
- c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- f) Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas.

**2.22.8. DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DO LACTÁRIO**

- 2.22.8.1.** Manter a frente do serviço profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN-7;
- 2.22.8.2.** Estabelecer horários para produção de fórmulas junto ao Contratante;
- 2.22.8.3.** Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas do lactário, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao SND do Contratante para efeito de controle das quantidades de fórmulas distribuídas;
- 2.22.8.4.** Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;
- 2.22.8.5.** Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;
- 2.22.8.6.** Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos nas prescrições diárias;
- 2.22.8.7.** Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela Contratada e aprovado pelo Contratante;
- 2.22.8.8.** Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante;
- 2.22.8.9.** Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos (hospital amigo da criança) para garantir a demanda necessária;
- 2.22.8.10.** Armazenar, por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, amostras de cada lote de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante.
- 2.22.8.11.** Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;
- 2.22.8.12.** Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- 2.22.8.13.** Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;
- 2.22.8.14.** Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

**2.23. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

- 2.23.1.** É de responsabilidade da Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).





**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

- 2.23.2.** Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras, para possíveis testes de controle bacteriológico.
- 2.23.3.** Encaminhar quando solicitado pela CONTRATANTE à Coordenação Geral de Vigilância em Saúde - CGVS, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- 2.23.4.** O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área e possuir Programas de Controle de Qualidade, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.
- 2.23.5.** Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é 100 ml. As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: copinhos ou frascos, bem vedados).
- 2.23.6.** Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de fórmulas infantis, que ficarão às expensas da Contratada. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

**2.24. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 2.24.1.** O serviço poderá ser executado na cozinha da CONTRATANTE (HGR, HMINSN e PACS) que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, sendo as refeições distribuídas nos locais indicados no ANEXO IV e mediante a necessidade do fornecimento de refeições às Unidades de Saúde da capital do Estado de Roraima, através de Requisição enviada pelo Setor competente.

**2.25. PRAZO DE EXECUÇÃO**

- 2.25.1.** A CONTRATADA iniciará os serviços, após recebimento de uma via do Contrato, da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;
- 2.25.2.** A produção das refeições far-se-á mediante requisição diária da demanda quantitativa de refeições estimadas por Técnicos responsáveis de cada Unidade de Saúde descrita no ANEXO IV deste Termo de Referência.
- 2.25.3.** A CONTRATADA prestará os serviços diariamente e ininterruptamente, de acordo com a requisição diária da demanda quantitativa de dietas cada Unidade de Saúde.





ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO IV

UNIDADES CONTEMPLADAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/UNIDADE	ENDEREÇO
1	Hospital Geral de Roraima	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n, Novo Planalto - Boa Vista/RR.
2	Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth	Av. Presidente Costa e Silva, n.º 1100, São Francisco - Boa Vista/RR.
3	Pronto Atendimento Cosme e Silva	Rua S-08, s/n, Pintolândia, Boa Vista/RR.
4	Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III	Av. Capitão Ene Garcez, n.º 497, Centro, Boa Vista/RR.
5	Unidade de Acolhimento Adulto Maria da Consolação Inácio de Matos - UAA	Rua Bahia, s/n, Bairro dos Estados, Boa Vista/RR.
6	Centro de Atenção Psicossocial - CAPS AD III	Rua Sócrates Peixoto, n.º 138, Jardim Floresta I, Boa Vista/RR.
7	Centro de Diagnóstico por Imagem de Roraima	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n, Novo Planalto, Boa Vista/RR.
8	Centro de Hemoterapia e Hematologia de Roraima - HEMORAIMA	Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, n.º 3418, Novo Planalto, Boa Vista/RR.
9	Serviço de Atendimento Médico de Urgência (SAMU)	Av. Ville Roy, n.º 5604, Centro, Boa Vista/RR.
10	Hospital Coronel Mota	Rua Coronel Mota, n.º 636, Centro, Boa Vista/RR.
11	Hospital das Clínicas	Avenida Nazaré Filgueiras, s/n, Senador Hélio Campos, Boa Vista/RR.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO V

DAS DEFINIÇÕES

**REFEIÇÃO:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, sopa, chá, suco de frutas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades Assistência Hospitalares.

**DIETAS ESPECIAIS:** são destinadas aos pacientes com dietas: hipossódica, hipoproteica, hipolipídica, laxante, constipante, assódica, hipocalórica, hipercalórica, hiperprotéica, mínima de resíduo atendendo as patologias prescritas em prontuários nas consistências livres, brandas, pastosas, líquidas e líquidas restritas.

**DIETAS LIVRES:** Destinada a adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição e qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes.

**DIETAS BRANDAS:** Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

**CONSISTÊNCIA:** macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

**DIETAS PASTOSAS:** Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

**DIETAS LÍQUIDAS:** Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta pastosa devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: 06 refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**DIETAS LÍQUIDAS DE PROVA:** Dietas compostas por líquidos claros e isenta de resíduos.

Consistência: líquida;

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica.

**DIETAS PASTOSAS LIQUIDIFICADAS:** Dieta de consistência pastosa lisa, isenta de grumos, destinadas a pacientes com problemas de deglutição (idosos, neurológicos, etc) ou com dificuldade de mastigação.

Consistência: liquidificada (mel, necta/xarope);

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Normolipídica, Normoprotéica e Normoglicídica.

**DIETAS PARA DIABÉTICOS:** Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta pastosas).

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"
- c) Lanche e ceia devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- d) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- e) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios e maior teor de fibras, sempre que houver restrições ao total calórico.
- f) Incluir preparações com cereais integrais (pães, arroz, torradas, panquecas etc.).

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

**DIETAS HIPOSSÓDICAS:** Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

Na substituição do sal de cozinha, as preparações alimentícias deverão ser adicionadas de ervas aromáticas (frescas ou secas), tais como: alecrim, orégano, salvia, manjeriço, manjerona, tomilho, salsa, cebolinha, coentro, noz moscada, etc.

**DIETAS ASSÓDICAS (HIPOCALÊMICA, HIPOSSÓDICA):** Destinada a pacientes que necessitam de restrição do sódio, potássio e outros eletrólitos para o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, sem a utilização do sal de cozinha, pode ser necessário a redução do volume de líquidos da dieta.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

Na substituição do sal de cozinha, as preparações alimentícias deverão ser adicionadas de ervas aromáticas (frescas ou secas), tais como: alecrim, orégano, sálvia, manjeriço, manjerona, tomilho, salsa, cebolinha, coentro, noz moscada, etc.

**DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA:** Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimados, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidas dos seguintes alimentos:

- a) No desjejum – frios, ou geléia, ou ovos, ou banana frita;
- b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- c) No almoço e no jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, Manteiga ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- d) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

**DIETAS HIPOCOLESTEROLÉMICAS:** Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

**DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS:** Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos

**DIETAS CONSTIPANTES OU OBSTIPANTES:** Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do transito intestinal.

Substituir preparação láctea por preparações com leite sem lactose ou leite de soja, a fim de excluir a lactose.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos sem fibras; no almoço e jantar uma porção de tubérculo cozido. A sobremesa deve ser à base de fruta cozida ou suco.

**DIETAS SEM GLÚTEN:** Destinada a pacientes que necessitam de restrição do glúten, proteína no trigo, aveia, cevada, centeio, para portadores de Doença Celíaca e/ou sensibilidade ao glúten.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína) substituindo na oferta de alimentos ou no preparo de refeições por farinha de arroz, fécula de batata e/ou a batata, polvilho azedo e doce, milho, maisena, fubá, farinha de grão de bico, etc.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

**DIETA SEM LACTOSE:** Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite sem lactose ou leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

**DIETA PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS:** Destinada a pacientes imunodeprimidos que necessitam de uma alimentação hiperprotéica e hipercalórica, como o menor risco de contaminação alimentar e com mínimo de manipulação, não sendo permitido ofertar alimentos crus, sem restrição.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: hiperglicídica, hiperlipídica e hiperprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.000 calorias/dia no caso de pacientes.

**OUTRAS DIETAS ESPECIAIS:** Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

**PRÉ-PREPARO:** operações efetuadas sobre a matéria-prima que antecedem o preparo dos alimentos, envolvendo seleção, limpeza, descarte de partes dos alimentos, aparar e corte e higienização dos mesmos.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**PREPARO:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de corte, divisão, mistura, união, cocção e/ou resfriamento dos alimentos.

**DIET:** São alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais há restrição no conteúdo de nutrientes como carboidratos, gorduras, proteína ou sódio, adequadas à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

**LIGHT:** É qualquer representação que afirme, surgira ou implique que o alimento possui uma redução mínima de 25% de seu valor energético e ou de seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, quando comparado ao alimento convencional.

**ALMOÇO:** Segunda grande refeição do dia, entre o desjejum e o jantar.

**COLAÇÃO:** pequena refeição ao meio da manhã.

**DESJEJUM:** primeira grande refeição do dia, o café da manhã.

**JANTAR:** Refeição tomada à noite, ou nas últimas horas da tarde, sendo a terceira grande refeição do dia de um indivíduo.

**CEIA:** pequena refeição, sendo última refeição do dia.

**LANCHE:** pequena refeição ao meio da tarde.

**PRÉ-LANCHE:** pequena refeição destinada a doadores de sangue de jejum.

**BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS - BPF:** 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.

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS:** 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.

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**PORCIONAMENTO:** É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.

**FUNCIONÁRIOS:** Servidores estatutários (efetivo), servidores nomeados com cargo comissionado e celetistas. Sendo que estes deverão em escala de serviço de 12 horas contínuas.

**COMENSAL:** Indivíduo que consumirá o alimento preparado (refeições/dieta).

**LACTÁRIO:** destina-se à preparação de fórmulas infantis. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

Entre as **fórmulas infantis**, destacam-se:

Fórmulas pediátricas lácteas e não lácteas, devendo estas serem adequadas em termos nutricionais e seguras do ponto de vista bacteriológico.

**Fórmulas para prematuros:** destinadas a suprir as necessidades nutricionais do recém-nascido pré-termo (RNPT) quando o fornecimento do leite materno/humano não é possível ou insuficiente.

**Fórmulas de partida para lactantes:** indicadas em algumas situações como substituto do leite materno para crianças menores de 6(seis) meses.

**Fórmulas anti-regurgitação (AR):** estão indicadas para pacientes que necessitam de uma alimentação com consistência mais espessa.

**Fórmulas isentas de lactose:** destinadas a lactantes que necessitam excluir esse dissacarídeo da dieta.

Fórmulas de proteína isolada de soja: fórmulas indicadas para crianças com alergia à proteína do leite de vaca, porém não são consideradas hipoalergênicas.

**Fórmula semielementares e elementares:** fórmulas cuja proteína é submetida a um processo extenso de hidrólise, que resulta em oligopeptídeos e aminoácidos, moléculas pequenas incapazes de desencadear resposta imunológica.

**Fórmulas para erros inatos do metabolismo:** fórmulas criadas exclusivamente para o manejo nutricional das doenças metabólicas. Dieta enteral/oral nutricionalmente completa hiperprotéica, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses.

**Lipídios:** são habitualmente triglicerídeos de cadeia média (TCM) e óleos vegetais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO VI – PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO

ENCARTE A – MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS

MÓDULO 1 - CARDÁPIO											
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO (CUSTO DIRETO)	VALOR MENSAL (CUSTO DIRETO)	PROPORÇÃO DO CUSTO DIRETO (%)	VALOR UNITÁRIO (CUSTO INDIRETO)	VALOR DE VENDA DO PRODUTO	TOTAL MENSAL	QTD ANUAL	TOTAL ANUAL
1	Desjejum (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
2	Desjejum (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
3	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
4	Desjejum (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
5	Desjejum (Dieta Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
6	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
7	Colação (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
8	Colação (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
9	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou	UND		-	-		-		-		-



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Hipercalórica)										
10	Colação(Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
11	Colação (Dieta Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
12	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
13	Almoço (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
14	Almoço (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
15	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
16	Almoço (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
17	Almoço (Dieta Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
18	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
19	Lanche (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
20	Lanche (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
21	Lanche (Dieta Hiperprotéicae/ou Hipercalórica)	UND		-	-		-		-		-
22	Lanche (Dieta	UND		-	-		-		-		-





ESTADO DE RORAIMA  
 “Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	Especial)										
23	Lanche (Dieta Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
24	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
25	Pré-Lanche (Doador)	UND		-	-		-		-		-
26	Lanche (Doador)	UND		-	-		-		-		-
27	Jantar(Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
28	Jantar (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
29	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica)	UND		-	-		-		-		-
30	Jantar (Dieta Especial)	UND		-	-		-		-		-
31	Jantar (Imunodeprimido)	UND		-	-		-		-		-
32	Jantar(Dieta Sem lactose e Glúten)	UND		-	-		-		-		-
33	Sopa pacientes	UND									
34	Ceia (Dieta Livre e Branda)	UND		-	-		-		-		-
35	Ceia (Dieta Pastosa)	UND		-	-		-		-		-
36	Ceia (Dieta Hiperprotéicae/ou Hiperclórica)	UND		-	-		-		-		-



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

37	Ceia (Dieta Especial)	UND	-	-	-	-	-	-	-
38	Ceia (Dieta Imunodeprimido)	UND	-	-	-	-	-	-	-
39	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten)	UND	-	-	-	-	-	-	-
40	Desjejum Acompanhante	UND							
41	Almoço Acompanhante	UND							
42	Jantar Acompanhante (SOPA)	UND							
43	Almoço Funcionarios	UND							
44	Jantar Funcionarios	UND							
45	Sopa Funcionários	UND							
46	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS</b> - mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, malto-	Litro							



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	dextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.									
47	<b>DIETA NEONATALEN TERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS</b> – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura	Litro								



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartrato de colina, inositol e l-histidina.										
48	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE</b> – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semielementarhipoalergênica com	Litro									



ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

	proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina.									
49	<b>DIETA NEONATAL ENTERAL OU</b>	Litro								





**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 2 - CUSTO FIXO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	GÁS DE COZINHA	KG/h	-	-	-
2	ÁGUA	M <sup>3</sup>	-	-	-
3	ENERGIA ELÉTRICA	KWh	-	-	-
				<b>TOTAL MENSAL</b>	-

SUBMÓDULO 2 –DETALHAMENTO DO CUSTO FIXO			
CONSUMO MÉDIO DE ÁGUA LITROS/REFEIÇÃO		CONSUMO MÉDIO DE GÁS KG/H/REFEIÇÃO	
LITROS	-	Kg/h	-
M <sup>3</sup>	-	Tipo de Botija (Kg)	-
		Valor da Botija (R\$)	-





ESTADO DE RORAIMA  
"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	Nutricionista (Responsável Técnica)	POSTO	1		
2	Nutricionista	POSTO	6		
3	Técnico de Segurança do Trabalho	POSTO	1		
4	Técnico de Nutrição	POSTO	12		
5	Cozinheiro	POSTO	6		
6	Meio Oficial (ajudante do cozinheiro)	POSTO	6		
7	Auxiliar de Cozinha	POSTO	35		
8	Auxiliar de Serviços Gerais	POSTO	18		
9	Copeiro	POSTO	40		
10	Açougueiro	POSTO	6		
11	Expedidor	POSTO	6		
12	Estoquista	POSTO	6		
13	Assistente Administrativo	POSTO	4		
14	Motorista	POSTO	8		
				<b>TOTAL</b>	

**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS									
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNT	DEPRECIACÃO	VALOR RESIDUAL	DEPRECIACÃO ANUAL	DEP. MÊS	MANUT. MENSAL	QTD	TOTAL
1	Freezer e Refrigerador Horizontal (Dupla ação), 2 tampas, 546 litros	-	10,00%	-	-	-	-	6	-
2	Conservador e Refrigerador Vertical, 575 litros, FrostFree	-	10,00%	-	-	-	-	4	-
3	Fogão Industrial, 6 bocas, simples, alta pressão, com forno	-	10,00%	-	-	-	-	6	-
4	Kombi, furgão 2016	-	20,00%	-	-	-	-	6	-
5	Moto cargo com baú	-	20,00%	-	-	-	-	3	-
								<b>TOTAL</b>	-

MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Panelas(descrever o item)	UND	-	-	-
2	Facas (descrever o item)	UND	-	-	-
3	(descrever o item)	UND	-	-	-
4	(descrever o item)	UND	-	-	-
5	(descrever o item)	UND	-	-	-
				<b>TOTAL</b>	-

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>MÓDULO 6 – MATERIAIS DE CONSUMO</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1	MARMITEX DE ISOPOR (1200ML)	UND	-	-	-
2	COLHER DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO (BRANCA)	UND	-	-	-
3	COPO DESCARTÁVEL (200ML)	UND	-	-	-
4	COPO DESCARTÁVEL (250ML)	UND	-	-	-
5	COPO DESCARTÁVEL COM TAMPA (500ML)	UND	-	-	-
6	SERINGA DESCARTÁVEL 60ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
7	SERINGA DESCARTÁVEL 20ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
8	SERINGA DESCARTÁVEL 10ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
9	SERINGA DESCARTÁVEL 05ML, COM AGULHA	UND	-	-	-
<b>TOTAL</b>					-

<b>MODULO 7 -DESPESA COM LOCOMOÇÃO</b>							
ITEM	TRECHO	KM	CONSUMO MÉDIO DE COMBUSTÍVEL DO VEÍCULO (KM/L)	QTD DIAS	QTD VEÍCULOS	VALOR UNITÁRIO DO LITRO DO COMBUSTÍVEL (GASOLINA)	VALOR TOTAL
6.1	DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DIA DENTRO DO MUNICÍPIO DE BOA VISTA (KOMBI)	0	0	30	6	-	-
6.2	DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DIA DENTRO DO MUNICÍPIO DE BOA VISTA (MOTO CARGO BAÚ)	0	0	30	3	-	-
<b>TOTAL</b>							-

<b>MODULO 8 -CUSTOS INDIRETOS E LUCRO</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	VALOR TOTAL
5.1	Custos indiretos (soma módulos 1+2+3+4+5+6+7 x % dos custos indiretos)	0%	-
5.2	Lucro [(soma módulos 1+2+3+4+5+6+7 Valor dos custos indiretos do módulo 8) x % lucro]	0%	-
<b>TOTAL</b>		<b>0%</b>	-

<b>MODULO 9 -BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS</b>	
Valor base para cálculo dos tributos	-
<b>TOTAL</b>	-

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>MODULO 10 -TRIBUTOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
7.1	Tributos federais (PIS% e CONFIS%)	0%	-
7.2	Tributos estaduais (ICMS)	0%	-
7.3	Tributos municipais (ISS)	0%	-
7.4	Outros tributos (especificar)	0%	-
<b>TOTAL</b>		<b>0%</b>	-

<b>QUADRO RESUMO DO SERVIÇO</b>	
MÓDULO 1 - CARDÁPIO	-
MÓDULO 2 - CUSTO FIXO	-
MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA	-
MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS	-
MÓDULO 5 - UTENSÍLIOS	-
MÓDULO 6 - MATERIAL DE CONSUMO	-
MÓDULO 7 - DESPESA COM LOCOMOÇÃO	-
MÓDULO 8 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO	-
<b>SUBTOTAL</b>	-
MÓDULO 10 - TRIBUTOS	-
<b>TOTAL</b>	-

**PROPORÇÃO DOS CUSTOS**

<b>CUSTO DIRETO (INGREDIENTES)</b>	-	0,00%
<b>CUSTO INDIRETOS (PRODUÇÃO)</b>	-	0,00%
<b>TOTAL</b>	-	0,00%

**ESTADO DE RORAIMA**  
*“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**ENCARTE B – MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO CUSTO DIRETO (INGREDIENTES)**

1. Tabela exemplificativa (a composição do custo direto deverá elaborada para cada item, que será a base de referência da coluna “valor unitário (custo direto) do módulo 1 – cardápio, da planilha de custo e formação de preços dos produtos)
2. Deverá ser apresentada uma tabela com a relação de todos os produtos e valores utilizados no cálculo do custo direto.

<b>ITEM 1 - PÃO COM CARNER MOÍDA E SUCO (LANCHE LIVRE)</b>				
<b>SUBITEM</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PER CAPTA</b>	<b>PREÇO KG/UNT</b>	<b>PREÇO PORÇÃO</b>
1	Pão			
2	Carne Moída			
3	Cebola			
4	Cenoura			
5	Cheiro verde			
6	Extrato de Tomate			
7	Óleo			
8	Alho			
9	Polpa de Fruta			
10	Açúcar			
11	Sal			
<b>TOTAL PREÇO PORÇÃO</b>				

<b>INGREDIENTES</b>	<b>PREÇO KG/UNT</b>
Acelga	
Achocolatado em Pó	
Açúcar	
Alho	
Arroz	
Arroz Doce	
Aveia em Flocos	
Banana Nanica	
Batata	
Bebida Lactea	
Biscoito Cream Cracker	
Biscoito Maisena	
Canela em Pó	

3. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista responsável da licitante, utilizando como base as informações constantes no Termo de Referência.
4. Os valores apresentados na tabela de preços dos produtos, servirá como base referencial para possíveis reajustes de preços.

ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**ENCARTE C - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)**

<b>MODALIDADE Nº: XX/XXXX</b> <b>ABERTURA: XX/XX/XXXX</b> <b>HORÁRIO: XXhXXmin</b>	CNPJ
--	------

PROCESSO Nº XXX/2016/SESAU

**Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)**

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Número de meses de execução contratual	06

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)
Limpeza e Conservação	Posto	0
<b>TOTAL DE POSTOS (Quantidade Total de Empregados a Contratar)</b>		<b>0</b>

APENDICE-J

MÃO DE OBRA

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

DADOS COMPLEMENTARES PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTE À MÃO-DE-OBRA

1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/01/2019

**MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	VALOR (R\$)
A	Salário Base (SB)	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
<b>Total da Remuneração (TR)</b>		

ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>MÓDULO 2 : BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Transporte = Cálculo do valor: [(VT x Quant. x dias úteis) - (6% x SB)]	
	A1) Valor da passagem do transporte coletivo no município de prestação dos serviços (VT)	
	A2) Quantidade de passagens por dia para o empregado (Quant.)	
	A3) Quantidade de dias úteis a ser fornecida as passagens para o empregado (diurno= 22 e noturno= 15) (Quant.)	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica, etc) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
C	Assistência médica e familiar (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
D	Auxílio-Creche (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dísídio coletivo)	
F	Outros (especificar)	
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	

<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>INSUMOS DIVERSOS</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Uniformes = Cálculo (Valor Unitário x 2 / 12) (apresentar planilha memória de cálculo)	
	A1) Valor Unitário	
	A2) Quantidade Anual	
B	Materiais (apresentar planilha memória de cálculo)	
C	Equipamentos (apresentar planilha memória de cálculo)	
D	Outros (EPI's) (apresentar planilha memória de cálculo)	
	<b>Total de Insumos diversos</b>	

<b>MÓDULO 4 : ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			
<b>Submódulo 4.1 - Encargos Previdenciários e FGTS</b>			
<b>4.1</b>	<b>ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	INSS (TR x 20,00%)		
B	SESI ou SESC (TR x 1,50%)		
C	SENAI ou SENAC (TR x 1,00%)		
D	INCRA (TR x 0,20%)		
E	Salário Educação (TR x 2,50%)		
F	FGTS (TR x 8,00%)		



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

G	Seguro Acidente de trabalho [FAP x %RAT (Variável pelo ramo de atividade preponderante da empresa)] [FAP x %RAT)*TR]		
	FAP		
	RAT (%)		
H	SEBRAE (TR x 0,60%)		
<b>TOTAL</b>			
<b>Submódulo 4.2 - 13° Salário e Adicional de Férias</b>			
<b>4.2</b>	<b>13° SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS</b>		<b>VALOR (R\$)</b>
A	13° Salário (TR x 8,33%)		
B	Adicional de Férias (TR x 2,78%)		
<b>Subtotal</b>			
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13° Salário (4.2A x 4.1Total%)		
<b>TOTAL</b>			
<b>Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade</b>			
<b>4.3</b>	<b>AFASTAMENTO MATERNIDADE</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Afastamento maternidade	0,00%	0,00
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade		0,00
<b>TOTAL</b>			<b>0,00</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>			
<b>4.4</b>	<b>PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado (TR x 0,42%)		
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado (4.4A x 8,00%)		
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado (4.4B x 4,36%)		
D	Aviso prévio trabalhado (TR x 0,04%)		
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado (4.4D x 4.1Total%)		
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado [(4.4D x 8,00%) x 1,11%]		
<b>TOTAL</b>			
<b>Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4.5</b>	<b>COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROF. AUSENTE</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Férias (TR x 8,33%)		
B	Ausência por doença (TR x 1,39%)		
C	Licença Paternidade (TR x 0,02%)		
D	Ausências legais (TR x 0,56%)		
E	Ausência por Acidente de trabalho (TR x 0,28%)		
F	Outros (especificar)		
<b>Subtotal</b>			
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição (4.5Subtotal x 4.1Total%)		
<b>TOTAL</b>			

ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>Quadro - Resumo - Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas</b>		
<b>4</b>	<b>MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
4.1	13° Salário + Adicional de férias (Total do Submódulo 4.1)	
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS (Total do Submódulo 4.2)	
4.3	Afastamento Maternidade (Total do Submódulo 4.3)	
4.4	Custo de Rescisão (Total do Submódulo 4.4)	
4.5	Custo de Reposição do Profissional Ausente (Total do Submódulo 4.5)	
4.6	Outros (especificar)	
<b>TOTAL</b>		

<b>MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO</b>			
<b>5</b>	<b>CUSTOS INDIRETOS E LUCRO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Custos Indiretos (Taxa de Administração) (Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3 + 4 x % dos Custos Indiretos)		
B	Lucro [(Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3 + 4 + Valor dos Custos Indiretos) x % do Lucro]		
<b>TOTAL</b>			

<b>MÓDULO 6 - BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS</b>	
<b>Valor Base para Cálculo dos Tributos [Anexo VIII-B-Subtotal / (1 - Total % do Módulo 7)]</b>	

<b>MÓDULO 7 - TRIBUTOS</b>			
<b>7</b>	<b>TRIBUTOS</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Tributos		
	A1. Tributos Federais (PIS % e Cofins %) (Anexo IX-B-Total x % total dos Tributos Federais)		
	A2. Tributos Estaduais (Tributos Estaduais)		
	A3. Tributos Municipais (especificar o tributo e o %) (Anexo IX-B-Total x % total dos tributos Municipais]		
	A4. Outros Tributos (especificar)		
<b>TOTAL [% e Valor (R\$)]</b>			

<b>APENDICE-B - QUADRO - RESUMO DO CUSTO POR POSTO</b>		
<b>MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR POSTO)</b>		<b>(R\$)</b>
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração (Total do Módulo 1)	
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários (Total do Módulo 2)	
C	Módulo 3 - Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros) (Total do Módulo 3)	

**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas (Total do Módulo 4)	
E	Módulo 5 - Custos Indiretos e Lucro (Total do Módulo 5)	
<b>Subtotal (A + B + C + D + E)</b>		
F	Módulo 6 - Tributos (Total do Módulo 6)	
<b>Valor Mensal por Posto</b>		

<b>VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS</b> (valor mensal por posto x Quant. de Postos, correspondente ao quantitativo de postos).	
<b>VALOR GLOBAL DA PROPOSTA</b> (valor mensal dos serviços x 12 correspondente ao nº de meses do contrato).	

**MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)**

**1. MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

**1.1.** O valor da remuneração será baseado no piso salarial dos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo das Categorias Profissionais e em alguns casos o Valor do Salário Mínimo, a seguir:

**1.2.** Total da Remuneração (TR): é o salário base percebido mais os adicionais cabíveis, como: adicional de insalubridade, adicional de periculosidade e outros;

**2. MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS**

**2.1.** O vale-transporte deve ser o baseado no preço da passagem do transporte coletivo do município de Boa Vista/RR, conforme norma municipal, considerando a média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês ou 15 (quinze) dias quando a carga horária for 12x30h: [(Valor Transporte x Quantidades diárias x quantidade /dias) - (Salário Base x 6%)].

**2.1.1.** Dedução legal do vale-transporte (conforme termos do Decreto nº 95.147/87 – que regulamenta a Lei do Vale Transporte): (Salário Base x 6%).

**2.1.2.** No caso da empresa apresentar declaração de que possui transporte próprio para condução dos empregados, deverá, no mínimo, neste caso, cotar o gasto com combustível e manutenção. Devendo o cálculo ser apresentado no módulo 05.

**2.2.** O auxílio-alimentação; a assistência médica e familiar; o auxílio creche; o seguro de vida, invalidez e funeral; e demais benefícios deverão ser os estabelecidos em Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional para a média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês ou 15 (quinze) dias quando a carga horária for de 12x36h

**Nota:** Caso não tenha previsão nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional a empresa não poderá cotar esse item.

**3. MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS**

Nos insumos deverá ser apresentada obrigatoriamente a planilha referente a memória de cálculo por item.

**3.1.** O valor do insumo “**Uniformes**” deverá ser definido com base em pesquisa de mercado e inclui todos os itens que compõem o uniforme do empregado (disposto no edital): (Valor Unitário x 2 / 12).

**Nota1:** A quantidade anual de uniformes deverá ser conforme estabelecido nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional.

**Nota2:** Caso a empresa apresente declaração de que dispõe uniformes em estoque deverão ser apresentadas notas fiscais das empresas fornecedoras, com datas anteriores ao período da licitação, não cabendo neste caso futuras inclusões de quantitativos para este item.

**3.2.** O valor dos insumos “**Materiais e Equipamentos**” não deverão ser cotados, visto que está previsto no módulo 4, 5 e 6 da planilha de custo e formação de preços dos produtos.

**3.3. “Equipamentos de Proteção Individual - EPI”** – A contratada deverá fornecer a seus empregados todos os equipamentos de proteção, em quantidade suficiente e necessária ao bom desenvolvimento dos serviços, de acordo com as normas de segurança de trabalho, para o período de 12 (doze) meses, acompanhado de sua memória de cálculo.

**4. MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**4.1. Encargos Previdenciários e FGTS (Submódulo 4.1)**

ITEM	%	FUNDAMENTO
INSS (TR x 20,00%)	20,00%	Art. 22, inciso I, Lei 8.212/91.

**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

SESI/SESC (TR x 1,50%)	1,50%	Art. 3º, Lei 8.036/90.
SENAI/SENAC (TR x 1,00%)	1,00%	Decreto 2.318/86.
INCRA (TR x 0,20%)	0,20%	Lei 7.787/89 e DL 1.146/70.
Salário Educação (TR x 2,50%)	2,50%	Art. 3º, I, Decreto 87.043/82
FGTS (TR x 8,00%)	8,00%	Art. 15, Lei 8.036/90 e Art. 7º, III, CF/88.
Seguro Acidente de Trabalho [TR x % (FAP x RAT)]	% Variável	FAT x %RAT (Variável pelo tipo de atividade - Riscos leve, médio e grave - 1%, 2% ou 3%).
SEBRAE (TR x 0,60%)	0,60%	Art. 8º, Lei 8.029/90 e Lei 8.154/90.

**4.1.1.** Conforme disposto no §3º do art. 13 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional estão dispensadas do recolhimento das contribuições às terceiras entidades (SESI, SESC, SENAI, SENAC, INCRA, Salário Educação, SEBRAE e Seguro Acidente de Trabalho). Portanto não poderão cotar esses itens. DEVENDO AINDA APRESENTAR A DECLARAÇÃO DE OPTANTE PELO SIMPLES NACIONAL EMITIDA PELA RECEITA FEDERAL;

**4.1.2.** Para definição do grau de risco do Seguro Acidente do Trabalho, para o RAT (apresentar cópia) consultar Anexo V do RPS, aprovado pelo Decreto nº 3.048/99, com redação no Decreto nº 6.047/07, confirmando no Anexo I da IN RFB nº 971, de 13/11/2009, com redação dada pela IN RFB nº 1.071, de 15/09/2010, publicada no DOU de 16/09/2010, disponível no “link” legislação do endereço eletrônico: [www.mpas.gov.br](http://www.mpas.gov.br). A empresa deverá apresentar cópia do FAP – Fator Acidentário de Prevenção, expedido pelo Ministério da Previdência Social.

**4.2. 13º Salário e Adicional de Férias (Submódulo 4.2)**

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	DE	FUNDAMENTO
13º Salário (TR x 8,33%)	8,33%	$[(1/12) \times 100] = 8,33\%$		Art. 7º, VIII, CF/88.
Adicional de Férias (TR x 2,78%)	2,78%	$[(1/12) / 3 \times 100] = 2,78\%$		Art. 7º, XVII, CF/88.
Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário	Aplicar o percentual do sub-módulo 4.1 somente sobre o valor do 13º salário.			

**4.3. Afastamento Maternidade (salário maternidade) (Submódulo 4.3)**

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	DE	FUNDAMENTO
Afastamento Maternidade	0,00%	-		Art. 6º, 7º, XVIII e 201, CF/88 e Art. 392, CLT.
Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Afastamento Maternidade	Aplicar o percentual do sub-módulo 4.1 sobre o valor do Afastamento Maternidade.			

**Nota:** Considerando que o empregador é reembolsado ou abate do recolhimento do INSS o valor referente ao salário maternidade. Entende-se que neste sub-módulo o percentual a ser aplicado é de 0,00% (zero por cento). Portanto não poderá cotar valores nesse item.

**4.4. Provisão para Rescisão (Submódulo 4.4.)**

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	FUNDAMENTO
Aviso prévio indenizado (TR x 0,42%)	0,42%	$[(1/12) \times 0,05] \times 100 = 0,42\%$ . Aplicar este percentual sobre o valor Total da Remuneração (TR).	Art. 7º, XXI, CF/88.
Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	Aplicar o percentual do FGTS sobre o aviso prévio indenizado = $[(8/100) \times \text{Valor do aviso prévio indenizado}]$ .		Acórdão 2.217/2010 – Plenário – TCU.
Multa do FGTS sobre aviso prévio indenizado	4,36%	$[0,08 \times 0,5 \times 0,9 \times (1 + 1/11 + 1/11 + 1/3 \times 1/11) \times 100] = 4,36\%$ . Aplicar este percentual no valor correspondente a Incidência do FGTS sobre o custo de referência para o Aviso Prévio Indenizado.	Art. 18, §1º, Lei 8.036/90 e Art. 1º, LC 110/01.
Aviso prévio trabalhado (*) (TR x 0,04%)	0,04%	$[(7/30)/12] \times 0,02 \times 100 = 0,04\%$ . Aplicar este percentual sobre o valor Total da Remuneração (TR).	Art. 488, CLT e Acórdão 3.006/2010 – Plenário – TCU.
Incidência do submódulo 4.1	Aplicar o percentual do submódulo 4.1 sobre o valor do aviso prévio trabalhado.		

**ESTADO DE RORAIMA**  
**“Amazônia Patrimônio dos Brasileiros”**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

sobre aviso prévio trabalhado			
Multa do FGTS sobre aviso prévio trabalhado	1,11%	$(50\% \times 0,08) / 30 / 12 \times 100 = 1,11\%$ Aplicar este percentual no valor correspondente a alíquota do FGTS (8%) sobre o custo de referência para o Aviso Prévio Trabalhado.	Lei 8.036/90 e 9.491/97.

**4.5. Custo de Reposição do Profissional Ausente (Submódulo 4.5)**

ITEM	%	MEMÓRIA DE CÁLCULO	FUNDAMENTO
Férias (TR x 8,33%)	8,33%	$(1/11) \times 100 = 8,33\%$	Art. 7º, XVII, CF/88 e Art. 129 e 130, CLT.
Ausência por doença (TR x 1,39%)	1,39%	$[(5/30)/12 \times 100] = 1,39\%$	Arts. 131, III, 201, I e 476, CLT e Art. 18, I e 59 a 63, Lei 8.213/91 e Art. 6º, II, IN 84/10.
Licença Paternidade (TR x 0,02%)	0,02%	$[(5/30)/12] \times 0,015 \times 100 = 0,02\%$	Art. 7º, XIX, CF/88 c/c Art. 10, § 1º, ADCT.
Ausências legais (TR x 0,56%)	0,56%	$[(2/30) \times (1/12) = 0,0056 \times 100 = 0,56\%$	Art. 131, I e 473, I a IX, CLT e Acórdão 1.753/2008 – Plenário – TCU.
Ausência por acidente de trabalho (TR x 0,28%)	0,28%	$[(1/30) \times (1/12) \times 0,0028 \times 100 = 0,28\%$	Lei 6.367/76, Art. 473, CLT e Acórdão 1.753/2008 – Plenário – TCU.
Incidência do submódulo 4.1 sobre o custo de reposição		Aplicar o percentual do submódulo 4.1 sobre o valor encontrado para o Custo de Reposição do Profissional Ausente.	

**5. MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO**

**5.1.** Este módulo não poderá ser cotado, visto que a incidência está prevista no módulo 7 da planilha de custo e formação de preços do produto.

**6. MÓDULO 6 e 7 - TRIBUTOS**

**6.1.** Este módulo não poderá ser cotado, visto que a incidência está prevista nos módulos 8 e 9 da planilha de custo e formação de preços do produto.

**7. OBSERVAÇÕES FINAIS**

**7.1. (\*)** O item “aviso prévio trabalhado” será zerado após o primeiro ano de vigência do contrato (caso não haja empregados demitidos e o contrato seja prorrogado), conforme Acórdão 3.006/2010 – Plenário – TCU.

**7.2.** Os itens com índices percentuais (%) variáveis ou que não possuam índices (somente valores), obrigatoriamente, deverão vir acompanhados de memória de cálculo.

**8. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:**

Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função **ARRED**, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais.

Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula:

=ARRED(A1, 2)

O resultado dessa função será 25,78.

**Sintaxe**

ARRED(número, núm\_dígitos)

A sintaxe da função ARRED tem os seguintes argumentos:

**número** \*Obrigatório. O número que você deseja arredondar.

**núm\_dígitos** \*Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.

ANEXO VI.1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO

MEMÓRIA DE CÁLCULO DO "ANEXO VI – MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS"

**1. INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO:** Esta Planilha foi elaborada com base na Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008, do MPOG, e suas alterações promovidas pela Instrução Normativa nº 03, de 16 de outubro de 2009, Instrução Normativa nº 04, de 11 de novembro de 2009, Instrução Normativa nº 05 de 18 de dezembro de 2009; a qual deverá ser preenchida com idêntico rigor naqueles campos iguais ao da referida Instrução.

**2. MÓDULO 1 – CARDÁPIO**

**2.1.** A coluna "valor unitário (custo direto)" deverá ser preenchida com os valores obtidos nos itens da planilha de composição do custo direto (ingredientes) elaborado pelo (a) nutricionista da licitante.

**2.2.** A coluna "proporção do custo direto" refere-se à representação, em percentual (%) do item em relação ao custo total direto (ingredientes), calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $\text{ARRED}(\text{valor mensal do custo direto} * 100\%) \div \text{valor total mensal do custo direto}; 14$

**2.3.** A coluna "valor unitário (custo indireto)" refere-se à incorporação das despesas com mão de obra, equipamentos, materiais, combustíveis, lucros e tributos do serviço de preparação e entrega dos alimentos, calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $\text{proporção do custo direto do item} * \text{valor total geral do custo indireto da tabela "proporção dos custos"} \div \text{quantidade mês}$

**2.4.** A coluna "valor de venda do produto" corresponde ao somatório do custo direto do produto e custo indireto proporcional ao item, calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $\text{valor unitário do custo direto} + \text{valor unitário do custo indireto}$

**3. MÓDULO 2 – CUSTO FIXO**

**3.1.** O cálculo do subitem "gás de cozinha" deverá levar em consideração o consumo de gás GLP, em kg/h (ex: 0,100kg/h) para o preparo de cada refeição. A licitante vencedora deverá informar o consumo médio de gás por refeição, para posterior realização do cálculo da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $0,xxx \text{Kg/h} * \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 – cardápio}$

**3.2.** O cálculo do valor unitário do consumo de gás GLP é subsidiado pelas informações constantes no Submódulo 2 – Detalhamento do custo fixo, calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $\text{ARRED}(((0,xxx * \text{valor da botija}) \div \text{peso da botija em Kg}); 2)$

**3.3.** O cálculo do subitem "Água" leva em consideração o consumo médio de água para o preparo de cada refeição, que inclui ainda o consumo com a limpeza dos utensílios e da própria estrutura da cozinha. A licitante deverá informar a quantidade de litros de água consumida por refeição, conforme a capacidade da sua própria estrutura. A coluna "quantidade mensal" é calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $\text{quantidade de consumo de água por refeição em M}^3 * \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 – cardápio}$   
Ex:  $0,011 \text{m}^3 * 120.000 = 1.320 \text{m}^3$

**3.4.** O valor unitário do M<sup>3</sup> do consumo de água deverá ser informado pela licitante de acordo com a tarifa da CAER para o tipo de estabelecimento.

**3.5.** O subitem "Energia" é calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $\text{quantidade mensal de consumo em Kwh} * \text{valor da tarifa}$

**4. MÓDULO 3 – MÃO DE OBRA**

**4.1.** A licitante poderá modificar a quantidade de postos de trabalho sugerido pela SESAU a fim de melhor adequar à especificidade do serviço, bem como da jornada de trabalho exigida.

**4.2.** Os valores unitários de cada posto de trabalho deverão ser acompanhados das planilhas de custo e formação de mão de obra, modelo proposto pela Instrução Normativa Nº 02/2008. Porém não poderão conter incidência dos custos indiretos, lucros e tributos, considerando que os percentuais serão aplicados na planilha de custo e formação de preços dos produtos, a fim de evitar duplicidade na cobrança dos custos indiretos, lucros e tributos.

**5. MÓDULO 4 – EQUIPAMENTOS**

**5.1.** A licitante deverá preencher a tabela com os equipamentos necessários à execução do objeto, tais como freezer, geladeiras, veículos, entre outros, aplicando o índice de depreciação correspondente à vida útil de cada item.

**5.2.** A coluna "depreciação anual" é calculada da seguinte maneira:

**Fórmula** =  $(\text{valor unitário do equipamento} - \text{valor residual}) * \text{percentual de depreciação anual}$

Conforme NBCT 19.5, in verbis: **Valor residual** é o montante líquido que a entidade espera, com razoável segurança, obter por um ativo no fim de sua vida útil, deduzidos os custos esperados para sua venda.

A coluna "depreciação mensal" é calculada da seguinte maneira:

**Fórmula** = valor da depreciação anual do equipamento ÷ 12 meses

**5.3.** A coluna "manutenção mensal" corresponde à previsão mensal de recursos para eventual manutenção do equipamento. O percentual de previsão mensal geralmente aceito pela administração é 0,5%, sendo calculado da seguinte maneira:

**Fórmula** = valor total do equipamento \* 0,5%

Obs: A licitante poderá alterar o valor percentual limitado à 0,5% do valor total do equipamento.

**5.4.** A coluna "valor total" é calculada da seguinte maneira:

**Fórmula** = (valor da depreciação mensal + valor da manutenção mensal) \* quantidade de equipamentos

## 6. MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS

**6.1.** A licitante deverá informar quais utensílios serão necessários na execução dos serviços (ex: panelas, facas, garfos, colhes, etc).

**6.2.** O módulo somente poderá ser cotado para a composição de custos no primeiro ano de contrato, sendo que, na eventual prorrogação da vigência contratual, o módulo deverá ser suprimido no cálculo para prorrogação. Os recursos para custeio com novas aquisições deverão ser provisionados pela contratada nos custos indiretos e lucro ao longo do contrato.

## 7. MÓDULO 6 – MATERIAL DE CONSUMO

**7.1.** A licitante deverá relacionar a quantidade de materiais que compõe o fornecimento dos alimentos tais como: copos, colheres, mamitex, embalagens, entre outros, e deverão corresponder à quantidade mensal e especificação dos produtos a serem fornecidos.

## 8. MÓDULO 7 – DESPESAS COM LOCOMOÇÃO

**8.1.** A licitante será responsável por quantificar em quilômetros as rotas a serem percorridas em 24h de serviço para cada tipo de veículo utilizado, informar o tipo de combustível utilizado e o consumo médio de cada veículo.

**8.2.** O cálculo do valor total do custo com combustível será realizado da seguinte maneira:

**Fórmula** = (total de quilômetros percorridos por dia ÷ consumo médio de combustível do veículo) \* quantidade de dias \* quantidade de veículos \* valor unitário do litro de combustível

## 9. MÓDULO 8 -CUSTO INDIRETO E LUCRO

**9.1.** O cálculo do subitem "custo indireto" será realizado da seguinte maneira:

**Fórmula** = (valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7) \* percentual incidente do custo indireto

**9.2.** O cálculo do subitem "lucro" será realizado da seguinte maneira:

**Fórmula** = (valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do subitem "custo indireto" do módulo 8) \* percentual incidente do lucro

## 10. MÓDULO 9 – BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS

**10.1.** O cálculo do valor base para incidência dos custos com tributos será realizado da seguinte maneira:

**Fórmula** = (valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do módulo 8) ÷ (1 – total do percentual do módulo 10)

## 11. MÓDULO 10 – TRIBUTOS

**11.1.** São os valores referentes ao recolhimento de impostos e contribuições incidentes sobre o faturamento, conforme estabelecido pela legislação vigente. Devendo serem observados os percentuais máximos de:

- a) PIS = 1,65%;
- b) COFINS = 7,60%;
- c) ISS = 5%.

**11.2.** O licitante deve observar se é optante do simples e qual o tipo de regime de tributação (incidência cumulativa e não-cumulativa) ao qual estará submetida durante a execução do contrato e apresentar os cálculos e percentuais corretos.

## 12. TABELA DA PROPORÇÃO DOS CUSTOS

**12.1.** O cálculo da proporção, em percentual, do custo direto será realizado da seguinte maneira:

**Fórmula** = valor total mensal do custo direto do módulo 1 \* 100% ÷ total geral do "quadro resumo do serviço"

**12.2.** O cálculo da proporção, em percentual, do custo indireto será realizado da seguinte maneira:

**Fórmula** = (valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total mensal de tributos do módulo 9) \* 100% ÷ total geral do "quadro resumo do serviço"

## 13. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:



**13.1.** Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função **ARRED**, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais.

Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula:

=ARRED(A1, 2)

O resultado dessa função será 25,78.

**Sintaxe**

ARRED(número, núm\_dígitos)

A sintaxe da função ARRED tem os seguintes argumento:

**número** \*Obrigatório. O número que você deseja arredondar.

**núm\_dígitos** \*Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO FORMAL DE VISITA**

A empresa \_\_\_\_\_ (**Razão Social**), inscrita no **CNPJ**  
Nº: \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_, por intermédio de seu  
Representante Legal, infra assinado e para fins do Pregão nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, declara, expressamente que visitou as áreas  
das Unidades de Saúde, em especial aquelas destinadas à produção de refeições, a fim de inspecionar as instalações  
e realizar vistoria técnica das áreas físicas, equipamentos e outros bens móveis disponibilizados pela Unidade de  
Saúde para a consecução do contrato de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, obtendo o  
conhecimento de todos os detalhes, informações e condições necessárias à elaboração da proposta, de acordo com o  
edital e anexos do presente certame.

**Local e data**  
**Representante Legal da Empresa**  
Assinatura/Cargo/Carimbo

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISITA

A empresa \_\_\_\_\_ (**Razão Social**), inscrita no **CNPJ**  
Nº: \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_, neste ato  
representada por \_\_\_\_\_ (nome do representante, qualificação, função/cargo na  
empresa) para fins do Pregão nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, declara, expressamente que **OPTOU** por não realizar a visita/vistoria  
ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que **ASSUME** todo e qualquer risco por esta decisão e **SE**  
**COMPROMETE** a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais  
anexos que compõem o processo na modalidade Pregão de nº \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**Local e data**  
**Representante Legal da Empresa**  
Assinatura/Cargo/Carimbo

ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

**TABELA DE COTAÇÃO DE PREÇO / GEC / SESAU**  
 PROCESSO Nº 020601.007598/19-06

<b>LOTE I – HGR/CDI/LACEN/HEMORAIMA/CAPS III</b>						VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL	VALOR TOTAL ESTIMADO 180 DIAS
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD.EST./MÊS	QTD. EST./180 DIAS	CAT/SER			
<b>1</b>	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	5.553	33.318	3697	R\$ 5,55	R\$ 30.819,15	R\$ 184.914,90
<b>2</b>	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	1.384	8.304	3697	R\$ 5,52	R\$ 7.639,68	R\$ 45.838,08

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>3</b>	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	716	4.296	3697	R\$ 4,40	R\$ 3.150,40	R\$ 18.902,40
<b>4</b>	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	3.781	22.686	3697	R\$ 4,83	R\$ 18.262,23	R\$ 109.573,38

**ESTADO DE RORAIMA**  
**"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

<b>5</b>	Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida.	Und.	52	312	3697	R\$ 4,66	R\$ 242,32	R\$ 1.453,92
<b>6</b>	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten):1. Café com ou sem açúcar ou adoçante,2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá,3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz,4. Creme vegetal ou Geleia de fruta5. Fruta.	Und.	52	312	3697	R\$ 4,58	R\$ 238,16	R\$ 1.428,96
<b>7</b>	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	4.813	28.878	3697	R\$ 3,45	R\$ 16.604,85	R\$ 99.629,10
<b>8</b>	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	1.390	8.340	3697	R\$ 3,96	R\$ 5.504,40	R\$ 33.026,40

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>9</b>	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral ou desnatado, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Margarina ou Geleia de fruta	Und.	710	4.260	3697	R\$	3,65	R\$	2.591,50	R\$	15.549,00
<b>10</b>	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	3.786	22.716	3697	R\$	3,51	R\$	13.288,86	R\$	79.733,16
<b>11</b>	Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido mais café (com ou sem açúcar), ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual.	Und.	50	300	3697	R\$	3,45	R\$	172,50	R\$	1.035,00
<b>12</b>	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	54	324	3697	R\$	3,50	R\$	189,00	R\$	1.134,00



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>13</b>	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vata-pá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	5.098	30.588	3697	R\$ 13,98	R\$ 71.270,04	R\$ 427.620,24
<b>14</b>	Almoço (Dieta Pastosa):1. Arroz2. Caldo de feijão,3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado ou peixe,4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê,5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias,6. Suco de polpa de fruta	Und.	1.390	8.340	3697	R\$ 13,54	R\$ 18.820,60	R\$ 112.923,60
<b>15</b>	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	683	4.098	3697	R\$ 14,09	R\$ 9.623,47	R\$ 57.740,82

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>16</b>	<p>Almoço (Dieta Especial):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salada de Vegetais,</li> <li>2. Arroz com ou sem sal/gordura,</li> <li>3. Feijão com ou sem sal/gordura,</li> <li>4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe,</li> <li>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados,</li> <li>6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,</li> <li>7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</li> </ol>	Und.	3.736	22.416	3697	R\$ 14,03	R\$ 52.416,08	R\$ 314.496,48
<b>17</b>	<p>Almoço (Dieta Imunodeprimido):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salada de vegetais cozida,</li> <li>2. Arroz</li> <li>3. Feijão,</li> <li>4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe,</li> <li>5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados,</li> <li>6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida,</li> <li>7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).</li> </ol>	Und.	63	378	3697	R\$ 13,55	R\$ 853,65	R\$ 5.121,90

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>18</b>	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	51	306	3697	R\$ 12,26	R\$ 625,26	R\$ 3.751,56
<b>19</b>	Lanche (Dieta Livre e Branda):1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou,2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	5.550	33.300	3697	R\$ 3,43	R\$ 19.036,50	R\$ 114.219,00
<b>20</b>	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou, 2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	1.415	8.490	3697	R\$ 3,40	R\$ 4.811,00	R\$ 28.866,00

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>21</b>	<p>Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana feita ou peito de frango ou carne moída</p> <p>2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.</p>	Und.	717	4.302	3697	R\$ 3,55	R\$ 2.545,35	R\$ 15.272,10
<b>22</b>	<p>Lanche (Dieta Especial):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou,</p> <p>2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.</p>	Und.	3.762	22.572	3697	R\$ 3,58	R\$ 13.467,96	R\$ 80.807,76
<b>23</b>	<p>Lanche (Dieta Imunodeprimido):</p> <p>1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual,</p> <p>2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual</p>	Und.	64	384	3697	R\$ 3,40	R\$ 217,60	R\$ 1.305,60

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>24</b>	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	51	306	3697	R\$ 3,40	R\$ 173,40	R\$ 1.040,40
<b>25</b>	Pré-Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Torrada (doce ou salgada), ou Biscoito (doce ou salgado)	Und.	2.200	13.200	3697	R\$ 7,28	R\$ 16.016,00	R\$ 96.096,00
<b>26</b>	Lanche (Doador):1. Suco de polpa de fruta ou da fruta2. Pão (francês, massa fina ou Hamburguer),3. Queijo e Presunto, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango.	Und.	2.200	13.200	3697	R\$ 5,97	R\$ 13.134,00	R\$ 78.804,00
<b>27</b>	Jantar (Dieta Livre e Branda): 11. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	4.872	29.232	3697	R\$ 13,83	R\$ 67.379,76	R\$ 404.278,56

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>28</b>	<p>Jantar (Dieta Pastosa):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arroz</li> <li>2. Caldo de feijão,</li> <li>3. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/fígado ou peixe),</li> <li>4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê),</li> <li>5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias,</li> <li>6. Suco de polpa de fruta</li> </ol>	Und.	1.413	8.478	3697	R\$ 13,44	R\$ 18.990,72	R\$ 113.944,32
<b>29</b>	<p>Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salada de Vegetais,</li> <li>2. Arroz</li> <li>3. Feijão,</li> <li>4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos,</li> <li>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados,</li> <li>6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,</li> <li>7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</li> </ol>	Und.	720	4.320	3697	R\$ 13,89	R\$ 10.000,80	R\$ 60.004,80

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>30</b>	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.774	22.644	3697	R\$ 13,88	R\$ 52.383,12	R\$ 314.298,72
<b>31</b>	Jantar (Imunodeprimido):1. Salada de vegetais cozida,2. Arroz3. Feijão,4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos,5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados,6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida,7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual).	Und	51	306	3697	R\$ 13,40	R\$ 683,40	R\$ 4.100,40
<b>32</b>	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	55	330	3697	R\$ 12,26	R\$ 674,30	R\$ 4.045,80



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>33</b>	Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, 1(um) pão e suco.	Und.	2.810	16.860	3697	R\$	5,85	R\$ 16.438,50	R\$ 98.631,00
<b>34</b>	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	4.480	26.880	3697	R\$	4,65	R\$ 20.832,00	R\$ 124.992,00
<b>35</b>	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.	Und.	1.402	8.412	3697	R\$	4,45	R\$ 6.238,90	R\$ 37.433,40
<b>36</b>	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	710	4.260	3697	R\$	4,78	R\$ 3.393,80	R\$ 20.362,80
<b>37</b>	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	3.782	22.692	3697	R\$	4,86	R\$ 18.380,52	R\$ 110.283,12

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>38</b>	Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau.	Und.	50	300	3697	R\$ 4,81	R\$ 240,50	R\$ 1.443,00
<b>39</b>	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten):1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou,2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	53	318	3697	R\$ 4,45	R\$ 235,85	R\$ 1.415,10
<b>REIFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>								
<b>40</b>	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Margarina com ou sem sal.	Und.	7.022	42.132	3697	R\$ 5,66	R\$ 39.744,52	R\$ 238.467,12
<b>41</b>	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und	7.260	43.560	3697	R\$ 11,98	R\$ 86.974,80	R\$ 521.848,80

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>42</b>	Jantar: 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	7.260	43.560	3697	R\$	5,85	R\$ 42.471,00	R\$ 254.826,00
<b>REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS</b>									
<b>43</b>	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	6.039	36.234	3697	R\$	14,22	R\$ 85.874,58	R\$ 515.247,48
<b>44</b>	Jantar: 1. Salada crua 2. Sopa 3. Arroz. 4. Feijão. 5. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos), 6. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 7. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 8. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.840	23.040	3697	R\$	14,02	R\$ 53.836,80	R\$ 323.020,80

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>45</b>	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	930	5.580	3697	R\$ 5,85	R\$ 5.440,50	R\$ 32.643,00
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>R\$ 851.928,33</b>	<b>R\$ 5.111.569,98</b>

**TABELA DE COTAÇÃO DE PREÇO / GEC / SESAU**  
 PROCESSO N° 020601.007598/19-06

<b>LOTE II – HMINSN/UAA/SAMU/CECM</b>						VALOR MÉ- DIO	VALOR TOTAL ESTIMADO MEN- SAL	VALOR TOTAL 180 DIAS
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD.EST./ MÊS	QTD. EST./180 DIAS	CAT/SER			
<b>46</b>	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolata- do. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	6.110	36.660	3697	R\$ 5,55	R\$ 33.910,50	R\$ 203.463,00
<b>47</b>	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolata- do, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	22	3.060	3697	R\$ 5,52	R\$ 121,44	R\$ 16.891,20

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>48</b>	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	11	66	3697	R\$ 4,40	R\$ 48,40	R\$ 290,40
<b>49</b>	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	830	3.180	3697	R\$ 4,83	R\$ 4.008,90	R\$ 15.359,40
<b>50</b>	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	25	150	3697	R\$ 4,58	R\$ 114,50	R\$ 687,00
<b>51</b>	Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada.	Und.	5909	35.454	3697	R\$ 3,45	R\$ 20.386,05	R\$ 122.316,30
<b>52</b>	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	8	48	3697	R\$ 3,96	R\$ 31,68	R\$ 190,08

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>53</b>	<p>Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):1. Café com leite integral ou desnatado, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta,2. Biscoito ou torrada3. Margarina ou Geleia de fruta</p>	Und.	19	114	3697	R\$ 3,65	R\$ 69,35	R\$ 416,10
<b>54</b>	<p>Colação (Dieta Especial):                      1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta,                      2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.</p>	Und.	812	4.872	3697	R\$ 3,51	R\$ 2.850,12	R\$ 17.100,72
<b>55</b>	<p>Colação (Dieta Sem lactose e Glúten):                      1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta,                      2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz,                      3. Creme vegetal.</p>	Und.	32	192	3697	R\$ 3,50	R\$ 112,00	R\$ 672,00
<b>56</b>	<p>Almoço (Dieta Livre e Branda):                      1. Salada de vegetais,                      2. Arroz,                      3. Feijão,                      4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou peixe                      5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vata-pá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados,                      6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,                      7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	5.792	34.752	3697	R\$ 13,98	R\$ 80.972,16	R\$ 485.832,96

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>57</b>	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado ou peixe, 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	7	42	3697	R\$ 13,54	R\$ 94,78	R\$ 568,68
<b>58</b>	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	14	84	3697	R\$ 14,09	R\$ 197,26	R\$ 1.183,56
<b>59</b>	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	858	5.148	3697	R\$ 14,03	R\$ 12.037,74	R\$ 72.226,44



**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>60</b>	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten):1. Salada de Vegetais,2. Arroz,3. Feijão,4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe,5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados,6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas,7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	36	216	3697	R\$ 12,26	R\$ 441,36	R\$ 2.648,16
<b>61</b>	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	5.649	33.894	3697	R\$ 3,43	R\$ 19.376,07	R\$ 116.256,42
<b>62</b>	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso ou, 2. Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	5	30	3697	R\$ 3,40	R\$ 17,00	R\$ 102,00
<b>63</b>	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana feita ou peito de frango ou carne moída 2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.	Und.	11	1.800	3697	R\$ 3,55	R\$ 39,05	R\$ 6.390,00

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>64</b>	<p>Lanche (Dieta Especial):</p> <p>1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou,</p> <p>2. Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.</p>	Und.	750	4.500	3697	R\$ 3,58	R\$ 2.685,00	R\$ 16.110,00
<b>65</b>	<p>Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten):</p> <p>1. Leite sem lactose ou leite de soja com açúcar ou adoçante, ou suco de fruta com açúcar ou adoçante, café com açúcar ou adoçante ou chá,</p> <p>2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz,</p> <p>3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.</p> <p>2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Margarina em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual</p>	Und.	25	150	3697	R\$ 3,40	R\$ 85,00	R\$ 510,00
<b>66</b>	<p>Jantar (Dieta Livre e Branda):</p> <p>11. Salada de Vegetais,</p> <p>2. Arroz,</p> <p>3. Feijão,</p> <p>4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos,</p> <p>5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados,</p> <p>6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,</p> <p>7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.</p>	Und.	4.493	26.958	3697	R\$ 13,83	R\$ 62.138,19	R\$ 372.829,14

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>67</b>	Jantar (Dieta Pastosa):1. Arroz2. Caldo de feijão,3. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/fígado ou peixe),4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê),5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias,6. Suco de polpa de fruta	Und.	21	126	3697	R\$ 13,46	R\$ 282,66	R\$ 1.695,96
<b>68</b>	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	11	66	3697	R\$ 13,89	R\$ 152,79	R\$ 916,74
<b>69</b>	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	893	5.358	3697	R\$ 13,88	R\$ 12.394,84	R\$ 74.369,04

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>70</b>	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	23	138	3697	R\$ 12,26	R\$ 281,98	R\$ 1.691,88
<b>71</b>	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	5.915	34.490	3697	R\$ 4,65	R\$ 27.504,75	R\$ 160.378,50
<b>72</b>	<b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	2.182	13.092	3697	R\$ 5,85	R\$ 12.764,70	R\$ 76.588,20
<b>73</b>	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.	Und.	21	126	3697	R\$ 4,45	R\$ 93,45	R\$ 560,70
<b>74</b>	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou,2. Mingau.	Und.	11	1.800	3697	R\$ 4,78	R\$ 52,58	R\$ 8.604,00

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>75</b>	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, ou, 2. Mingau.	Und.	1.166	6.996	3697	R\$ 4,86	R\$ 5.666,76	R\$ 34.000,56
<b>76</b>	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	21	126	3697	R\$ 4,45	R\$ 93,45	R\$ 560,70
<b>77</b>	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten.	LITRO	48,083	288,498	115550	R\$ 58,33	R\$ 2.804,68	R\$ 16.828,09
<b>78</b>	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartrato de colina, inositol e l-histidina.	LITRO	74,408	44	47996	R\$ 38,50	R\$ 2.864,71	R\$ 1.711,25
<b>79</b>	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE– mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina.	LITRO	0,68	4,08	74365	R\$ 31,31	R\$ 21,29	R\$ 127,74

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>80</b>	DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mama-da que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi ele-metar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultra-filtradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotí-deos, l-carnitina.	LITRO	0,68	4,08	29394	R\$ 68,48	R\$ 46,57	R\$ 279,40
<b>REIFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>								
<b>81</b>	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Margarina com ou sem sal.	Und.	3.645	21.870	3697	R\$ 5,66	R\$ 20.630,70	R\$ 123.784,20
<b>82</b>	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou lingui-ça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und	4.262	25.572	3697	R\$ 11,98	R\$ 51.058,76	R\$ 306.352,56
<b>83</b>	Jantar: 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	3.693	22.158	3697	R\$ 5,85	R\$ 21.604,05	R\$ 129.624,30
<b>REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS</b>								

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>84</b>	Almoço1. Salada crua2. Arroz.3. Feijão.4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos),5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa.6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim.7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.280	13.680	3697	R\$ 14,22	R\$ 32.421,60	R\$ 194.529,60
<b>85</b>	Jantar: 1. Salada crua 2. Sopa 3. Arroz. 4. Feijão. 5. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos), 6. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 7. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 8. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.850	17.100	3697	R\$ 14,02	R\$ 39.957,00	R\$ 239.742,00
<b>86</b>	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	450	2.700	3697	R\$ 5,85	R\$ 2.632,50	R\$ 15.795,00
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>R\$ 473.066,37</b>	<b>R\$ 2.840.183,98</b>

**TABELA DE COTAÇÃO DE PREÇO / GEC / SESAU**  
 PROCESSO N° 020601.007598/19-06



ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>LOTE III – PACS/HC/CAPS AD III</b>						VALOR MÉ- DIO	VALOR TOTAL ES- TIMADO MENSAL	VALOR TOTAL ESTI- MADO 180 DIAS
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD.EST./ MÊS	QTD. EST./180 DIAS	CAT/SER			
<b>87</b>	Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	2.243	13.458	3697	R\$ 5,55	R\$ 12.448,65	R\$ 74.691,90
<b>88</b>	Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta.	Und.	199	1194	3697	R\$ 5,52	R\$ 1.098,48	R\$ 6.590,88
<b>89</b>	Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Margarina ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Re-queijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta.	Und.	138	828	3697	R\$ 4,40	R\$ 607,20	R\$ 3.643,20

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>90</b>	Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida.	Und.	1.464	8.784	3697	R\$ 4,83	R\$ 7.071,12	R\$ 42.426,72
<b>91</b>	Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta.	Und.	165	990	3697	R\$ 4,58	R\$ 755,70	R\$ 4.534,20
<b>92</b>	Colação (Dieta Livre e Branda):1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta,2. Biscoito ou torrada.	Und.	1.461	8.766	3697	R\$ 3,45	R\$ 5.040,45	R\$ 30.242,70
<b>93</b>	Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia	Und.	219	1314	3697	R\$ 3,96	R\$ 867,24	R\$ 5.203,44
<b>94</b>	Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com leite integral ou desnatado, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Margarina ou Geleia de fruta	Und.	141	846	3697	R\$ 3,65	R\$ 514,65	R\$ 3.087,90
<b>95</b>	Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta.	Und.	1.492	8.952	3697	R\$ 3,51	R\$ 5.236,92	R\$ 31.421,52
<b>96</b>	Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, 3. Creme vegetal.	Und.	183	1098	3697	R\$ 3,50	R\$ 640,50	R\$ 3.843,00

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>97</b>	Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou fígado ou peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.052	12.312	3697	R\$ 13,98	R\$ 28.686,96	R\$ 172.121,76
<b>98</b>	Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado ou peixe, 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	258	1548	3697	R\$ 13,54	R\$ 3.493,32	R\$ 20.959,92
<b>99</b>	Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	145	870	3697	R\$ 14,09	R\$ 2.043,05	R\$ 12.258,30

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>100</b>	Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.056	12.336	3697	R\$ 14,03	R\$ 28.845,68	R\$ 173.074,08
<b>101</b>	Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	90	540	3697	R\$ 12,26	R\$ 1.103,40	R\$ 6.620,40
<b>102</b>	Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Margarina com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou, 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas.	Und.	2.272	13.632	3697	R\$ 3,43	R\$ 7.792,96	R\$ 46.757,76
<b>103</b>	Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, ou iogurte. 2. Pão de leite ou Biscoito ou bolo, Manteiga com sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso,	Und.	268	1608	3697	R\$ 3,40	R\$ 911,20	R\$ 5.467,20

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>104</b>	Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):1. Café com açúcar ou adoçante mais leite integral, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado,Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas, ou iogurte.2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz ou tapioca, Manteiga com ou sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída	Und.	154	924	3697	R\$ 3,55	R\$ 546,70	R\$ 3.280,20
<b>105</b>	Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou chá ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado,Mingau ou vitamina de frutasou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso.	Und.	1843	11.058	3697	R\$ 3,58	R\$ 6.597,94	R\$ 39.587,64
<b>106</b>	Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar ou chá, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta.	Und.	205	1230	3697	R\$ 3,40	R\$ 697,00	R\$ 4.182,00
<b>107</b>	Jantar (Dieta Livre e Branda): 11. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.490	14.940	3697	R\$ 13,83	R\$ 34.436,70	R\$ 206.620,20

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>108</b>	Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/figado ou peixe), 4. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 5. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 6. Suco de polpa de fruta	Und.	222	1332	3697	R\$ 13,44	R\$	2.983,68	R\$	17.902,08
<b>109</b>	Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica):1. Salada de Vegetais,2. Arroz3. Feijão,4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Peixe ou ovos,5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados,6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas,7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	149	894	3697	R\$ 13,89	R\$	2.069,61	R\$	12.417,66
<b>110</b>	Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	1.848	11.088	3697	R\$ 13,88	R\$	25.650,24	R\$	153.901,44
<b>111</b>	Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.	Und.	90	540	3697	R\$ 12,26	R\$	1.103,40	R\$	6.620,40

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

112	<b>Sopa</b> (Carne c/ legumes, ou canja, ou leguminosas com carne)	Und.	752	4.512	3697	R\$ 5,85	R\$ 4.399,20	R\$ 26.395,20
113	Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1.365	8.190	3697	R\$ 4,65	R\$ 6.347,25	R\$ 38.083,50
114	Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.	Und.	219	1314	3697	R\$ 4,45	R\$ 974,55	R\$ 5.847,30
115	Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	170	1.020	3697	R\$ 4,78	R\$ 812,60	R\$ 4.875,60
116	Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.	Und.	1873	11.238	3697	R\$ 4,86	R\$ 9.102,78	R\$ 54.616,68
117	Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten):1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou,2. Mingau com leite de soja ou sem lactose.	Und.	201	1206	3697	R\$ 4,45	R\$ 894,45	R\$ 5.366,70
<b>REIFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>								
118	Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Margarina com ou sem sal.	Und.	3.483	20.898	3697	R\$ 5,66	R\$ 19.713,78	R\$ 118.282,68

**ESTADO DE RORAIMA**  
*"Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"*  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>119</b>	Almoço 1. Arroz, 2. Feijão, 3. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou linguiça de frango 4. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados 6. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und	2.864	17.184	3697	R\$ 12,03	R\$ 34.453,92	R\$ 206.723,52
<b>120</b>	Jantar: 1. Sopa 2. Suco de polpa de fruta ou da fruta	Und.	3.000	18.000	3697	R\$ 5,85	R\$ 17.550,00	R\$ 105.300,00
<b>REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS</b>								
<b>121</b>	Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.357	14.142	3697	R\$ 14,22	R\$ 33.516,54	R\$ 201.099,24
<b>122</b>	Jantar: 1. Salada crua 2. Sopa 3. Arroz. 4. Feijão. 5. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou peixe ou ovos), 6. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 7. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 8. Suco de polpa de fruta ou da fruta.	Und.	2.750	16.500	3697	R\$ 14,02	R\$ 38.555,00	R\$ 231.330,00



ESTADO DE RORAIMA  
 "Amazônia Patrimônio dos Brasileiros"  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

<b>123</b>	Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta.	Und.	810	4.860	3697	R\$ 5,85	R\$ 4.738,50	R\$ 28.431,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>							<b>R\$ 352.301,32</b>	<b>R\$ 2.113.807,92</b>